



# OFERTA

## *Eventowa*

ŻEGLUGA WARSZAWSKA

BULWARY WIŚLANE

WARSZAWA

# Usługi w Cenie

Wybrana przestrzeń na Państwa wyłączność

Nowoczesne nagłośnienie eventowe

Dekoracje sali, takie jak świeże kwiaty, świece  
oraz letnie bieżniki na stołach

Awangardowe oświetlenie lokalu

Mikrofon do Państwa użytku, dostępny u Managera

Profesjonalna obsługa kelnerska i barmańska

Bogate i różnorodne menu,  
w tym opcje wegetariańskie i bezglutenowe

Opieka doświadczonego Managera eventowego  
od zapytania po realizację wydarzenia

Atrakcyjne pakiety Open Bar serwowane bez limitu  
przez czas trwania eventu



# Nasze Menu

Elegancka kolacja serwowana, nieco mniej formalny, ale bogaty w formie bufet pełen wyśmienitych dań, a może nowoczesny brunch - całość idealnie dopasowana do proponowanych koktajli i alkoholi?

Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta. Nasze menu zawiera zarówno propozycje mięsne, rybne, wegetariańskie, jak i dania wegańskie i bezglutenowe.



W menu czegoś Ci brakuje, a może masz inne preferencje? Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, w pełni stworzoną w oparciu o Twoje osobiste wymagania.

Pakiety dostępne są na wszystkich jednostkach Żeglugi Warszawskiej.



# Przystawki do dzielenia

## Mięsne



Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich z pieczywem  
Prosciutto di San Daniele z melonem miodowym i chilli    
podanym na mieszanych sałatach z pomidorkami cherry



Klasyczny tatar wołowy po warszawsku  
serwowany na grzankach

Vol-au-vent nadziewany twarożkiem ziołowym  
podany z łososiem wędzonym i cytryną

## Vege i bez glutenu

Selekcja serów włoskich i hiszpańskich  


Pieczone bataty podane na twarożku ziołowym    
z granatem i kolendrą

Selekcionowane pomidory z mozzarella Di Bufala, bobem,    
świeżą bazylią i octem balsamicznym limonkowym

99 pln / osoba

 Danie wegetariańskie

 Danie bezglutenowe

 Danie bez laktozy

Przystawki mogą zostać wstawione zarówno w bufet,  
jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

# Menu Serwowane

## Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere 🌿

lub do wyboru

Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną 🌿 🌾

## Danie główne

Pierś kurczaka kukurydzianego Supreme na musie z  
pieczonego buraka z tymiankiem i krokietem ziemniaczanym

z dzikim brokułem i sosem demi glace z Jameson Orange

lub

Łosoś smażony na puree ziemniaczanym z koprem włoskim 🌾

i zielonymi warzywami w emulsji cytrynowo-maślanej

lub

Stek z kalafiora zapiekany pod beszamelem 🌿

aromatyzowanym tymiankiem, podany na puree

ziemniaczanym, pieczonymi pomidorkami i dzikim brokułem

## Deser


Sernik z białą czekoladą i likierem Baileys 🌿


podany z musem malinowym i owocami


159 pln / osoba

Goście wybierają po jednym danu z każdej kategorii, z przygotowanego skróconego menu. Dania serwowane są do stołów przez obsługę kelnerską.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

 Danie wegetariańskie

 Danie bezglutenowe

 Danie bez laktozy





Danie wegetariańskie






Danie bezglutenowe




Danie bez laktozy

# Menu Bufetowe


## Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere   
oraz Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną  

## Dania główne

Pierś z indyka sous vide marynowana w jogurcie z chilli i kolendrą podana   
w sosie limonkowym na mleku kokosowym


Halibut podany na sosie musztardowo miodowym z orzechami i cytryną  

Lasagne z warzywami i serem Grana Padano   
na sosie z pomidorów San Marzano, ze świeżą bazylią

## Dodatki

Kuskus izraelski z warzywami i natką pietruszki doprawiony oliwą i limonką   

Blanszowane warzywa sezonowe z palonym masłem  

Pieczone ziemniaczki francuskie w mundurkach, z rozmarynem   

Sałatka z bobem, miętą i cytryną   

179 pln / osoba

Dania podawane są w bemaarach w formie bufetu.

Cena obowiązuje do 6 godzin imprezy.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

# Menu BBQ Grill

## Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere 🌿

## Dania główne

Lasagne z warzywami i serem Grana Padano 🌿

na sosie z pomidorów San Marzano, ze świeżą bazylią

Grillowana craftowa kiełbasa podana na duszonej kapuście w piwie 🌿 🍷

Vege Conchiglioni faszerowane szpinakiem z suszonymi pomidorami 🌿 🌾

zapiékane w sosie serowym

Żeberka BBQ infuzowane Jameson Orange 🌿 🍷

Grillowana pierś kurczaka Supreme podana z chutney gruszkowo-szafranowym 🌿 🍷

## Dodatki

Pieczone warzywa sezonowe z tymiankiem i czosnkiem 🌿 🌾 🍷

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem 🌿 🌾 🍷

Grillowana kolba kukurydzy z masłem czosnkowym i natką pietruszki 🌿 🌾 🍷

Salatka Szopska 🌿 🌾 🍷

Autorskie sosy Szefa Kuchni do dań z grilla 🌿 🌾

169 pln / osoba

Dania podawane są w bemaarach w formie bufetu.

Cena obowiązuje w ramach 6 godzin imprezy.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

🌿 Danie wegetariańskie

🌾 Danie bezglutenowe

🚫 Danie bez laktozy

# Pakiet Słodkości!

Pięknie udekorowany bufet z różnymi słodkościami  
podanymi w formie mini deserów  
lub desery wstawione w stoły dla Gości.

Mini eklerka deserowa

Mini ptyś waniliowy

Mini babeczka owocowa

Mini babeczka kajmakowa

Mini muffinka waniliowa

Mini muffinka czekoladowa

Rogaliki z marmoladą

899 pln / pakiet

Pakiet SŁODKI STÓŁ to dodatkowa oferta uzupełniająca, dostępna  
wyłącznie w połączeniu z jednym pakietem MENU.

Cena zawiera 10 mini porcji z każdego z powyższych deserów,  
czyli łącznie 70 porcji. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet,  
jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

# Pakiet PIZZA

20 Placków Pizzy Rzymskiej

Margherita

Capriciosa

Vegetariana

Bianca Prosciutto e Funghi

Salami Picante

Prosciutto di Parma

...i inne wariacje naszego Pizzaiolo!

999 pln / pakiet

Pizze serwowane są przez cały czas trwania Państwa eventu, na świeżo, ciepłe i chrupiące. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet, jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



# Brunch Śniadaniowy

...Idealny na spotkania w ciągu dnia

## Na zimno

- Konfitury & dżemy & krem orzechowy 🌿🌾
- Twarożek ze świeżym szczypiorkiem i rzodkiewką 🌿🌾
- Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich 🌾
- Pasta jajeczna z chrzanem 🌿🌾
- Wędzone ryby z hal mirowskich 🌾
- Deski serów z różnych zakątków świata 🌿🌾
- Patery świeżych warzyw 🌿🌾
- Filetowane owoce sezonowe i tropikalne 🌿🌾
- Świeże pieczywo: bułeczki, chałka, muffiny, chleb żytni 🌿

## Na ciepło

- Placuszki jak u babci z jabłkiem i cynamomen 🌿
- Kiełbaski bądź parówki z sosami 🌾
- Hiszpańska frittata z suszonymi pomidorami i serem feta 🌾
- Jajecznica na maśle 🌿🌾
- Pieczony bekon ze świni puławskiej 🌾
- Ekologiczne pieczarki smażone z rozmarynem i czosnkiem 🌿🌾

99 pln / osoba

Dania podawane są w formie bufetu. Ceny pakietów obowiązują w ramach 6 godzin eventu. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



# Dlaczego Open Bar?

Wybór pakietu OPEN BAR to doskonałe i wygodne rozwiązanie. Dzięki bogatym pakietom stworzonym w oparciu o najlepszej jakości alkohole i koktajle, nie musisz martwić się, czy aby na pewno niczego nie zabraknie Twoim Gościom.

Wszystkie napoje i alkohole dostępne w pakietach są odpowiednio wyeksponowane na stołach, a nasze koktajle - zarówno klasyczne jak i autorskie - serwowane są przez profesjonalnych barmanów w naszym cocktail barze, stanowiąc świetne show i urozmaicenie Twojego eventu.

Pracujemy wyłącznie na najwyższej jakości wyselekcjonowanych alkoholach uznanych i popularnych marek, a nasze koktajle tworzymy w oparciu o oryginalne, pełne smaku receptury, produkując rzemieślniczo większość składników, których używamy w barowej miksologii.





# Open Bar Podstawowy

## W stołach dla Gości:

Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane, soki owocowe  
wody mineralne z miętą i cytryną w karafkach

## Wino butelkowe hiszpańskie półwytrawne

Wino białe Valdemoreda Blanco, wytrawne, Viura

Wino czerwone Valdemoreda Tinto, wytrawne, Hiszpania, Tempranillo

Wino białe bezalkoholowe Le Petit Chardonnay 0%, Francja

## W barze dla Gości:

Kawa Latte, Americano, Capuccino, Flat white, a także herbaty w kilku smakach

## Piwo butelkowe

Książęce Czerwony Lager, Książęce Porter, Książęce IPA, Pilsner Urquell, , Książęce Złote Pszeniczne 0%, Książęce IPA 0%, Peroni 0%, Lech Free różne smaki, Hardmade różne smaki

## Piwo beczkowe

Pilsner Urquell, Książęce Złote Pszeniczne, Książęce Lager, Peroni,  
Książęce Czerwony Lager

99 pln / osoba

\*rodzaj piwa uzależniany jest od lokalu

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin imprezy,  
wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wnoszenie napojów i alkoholu.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



## Open Bar Standard

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,  
A TAKŻE DODATKOWO:**

Powitalny kieliszek Prosecco

**Wódka Żubrówka Czarna**

Doskonale czysta, pszeniczna wódka super premium, nowa odsłona legendarnej marki, zawdzięczająca swój niepowtarzalny smak bogactwom pierwotnej natury. Wykorzystywana do jej produkcji pszenica pochodzi wyłącznie z polskich pól.

139 pln / osoba

## Open Bar Premium

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,  
STANDARDOWEGO, A TAKŻE DODATKOWO:**

**PROSECCO oraz WHISKEY TULLAMORE DEW**

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

Metaxa Sour

Whiskey Sour

Cuba Libre

Mojito

Cosmopolitan Cointreau

Metaxa Ginger Ale

179 pln / osoba



# Open Bar Total Vip!

**PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY  
PAKIETÓW PODSTAWOWEGO, STANDARD ORAZ PREMIUM,  
A TAKŻE DODATKOWO:**

WÓDKA ŻUBRÓWKA CZARNA  
WHISKEY TULLAMORE DEW  
METAXA 7 \*  
PROSECCO DIVERSIVO  
SALITOS SILVER I GOLD

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

Metaxa Sour  
Whiskey Sour  
Cuba Libre  
Mojito  
Gin & Tonic

#### **Pornstar Martini**

Margarita  
Metaxa & Tonic

#### **Aperol Spritz**

Cointreau Spritz  
Cosmopolitan Cointreau

229 pln / osoba

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin imprezy, wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wynoszenie napojów i alkoholu.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

# Nasze Obiekty



Żegluga Warszawska to największa firma żeglugowa w województwie mazowieckim, oferująca swoim Gościom pięć całorocznych obiektów na wodzie, łącznie mogących pomieścić ponad 800 Gości, zacumowanych na wysokości warszawskiej Starówki, Zamku Królewskiego i Parku Fontann:

## BARKA WARSZAWSKA ORAZ WIECZÓR NAD WISŁĄ

Dwie identyczne, bliźniacze, zacumowane na stałe do brzegu, całoroczne, klimatyzowane i ogrzewane restauracje na wodzie, zlokalizowane na bulwarze Jana Karskiego w Warszawie. W ramach eventu na Barkach możemy zaproponować Państwu na wyłączność:

### DOLNY POKŁAD BARKI WRAZ TARASEM BOCZNYM

135 m<sup>2</sup> całorocznej klimatyzowanej sali  
80 m<sup>2</sup> tarasu tuż przy Wiśle  
Przestrzeń idealna dla 20 – 80 Gości

### CAŁA BARKA NA WYŁĄCZNOŚĆ

400 m<sup>2</sup> tarasu słonecznego na dachu barki  
135 m<sup>2</sup> klimatyzowanej przeszklonej dolnej sali  
80 m<sup>2</sup> tarasu tuż przy Wiśle  
Przestrzeń idealna dla 100 – 250 Gości

NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT  
ZA WYNAJEM BAREK.

# Nasze Obiekty



## STATEK FISHERMAN

Największy i najbardziej nowoczesny pływający statek pasażerski na Wiśle, mieszczący do 250 Gości. Do dyspozycji oddajemy dwa cocktail bary, 320m<sup>2</sup> tarasu słonecznego na dachu statku, 220m<sup>2</sup> dolnej, całorocznej i w pełni przeszklonej sali z tarasem na przodzie statku, nowoczesne oświetlenie i nagłośnienie eventowe.

## CENNIK

3600 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

Łącząc zacumowany statek FISHERMAN z barką WIECZÓR nad Wisłą zyskujemy przestrzeń eventową na ponad 500 Gości.

# Nasze Obiekty



## STATEK LOEWENTIN

LOEWENTIN to klasyczny, odrestaurowany statek idealny dla grup od 15 do 60 Gości, posiadający dwa pokłady słoneczne, dwie nastrojowe kajuty zamykane na wypadek deszczu, cocktail bar, dwie łazienki, centralne nagłośnienie i marynarski wystrój.

### CENNIK

1690 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku kompleksowej realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem z oferty eventowej, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

W przypadku nie korzystania z pakietów eventowych, koszt dodatkowego cumowania wynosi 590 PLN NETTO | 1 godzina cumowania.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

# Nasze Obiekty



## STATEK WERNER

Statek WERNER to kameralny, imprezowy statek stworzony z myślą o mniejszych eventach firmowych, rodzinnych lub też wieczorach panieńskich i kawalerskich do 14 Gości. Posiada dwa pokłady słoneczne, kajutę dla Gości, toaletę, imprezowe nagłośnienie i marynarski wystrój.

## CENNIK

999 PLN NETTO | 1 godzina rejsu po Wiśle

W przypadku realizacji imprezy wraz z cateringiem i open barem, koszt wynajmu statku zacumowanego przy nabrzeżu nie jest naliczany.

Cena wynajmu obejmuje rejs lub cumowanie z profesjonalną załogą obsługującą statek, oraz przygotowanie jednostki wedle Państwa wytycznych.

# Dodatkowe Usługi



DODATKOWE

OŚWIETLENIE PARKIETU I SALI  
LISTWY LED | RUCHOME ŚWIATŁA

**OD 800 PLN**



BALONY Z HELEM JAKO

DODATKOWA DEKORACJA SALI

**OD 1000 PLN**



DJ Z NAGŁOŚNIENIEM

ORAZ OŚWIETLENIEM

**OD 2650 PLN**



LIVE ACT SAKSOFON LUB

ELEKTRYCZNE SKRZYPCE

**OD 3500 PLN**



TORT Z LOGO

LUB SŁODKI STÓŁ

**OD 1000 PLN**



PROFESJONALNY  
RATOWNIK WOPR  
WRAZ ZE SPRZĘTEM MEDYCZNYM

**OD 600 PLN**



**SPECJALNE DEKORACJE Z MOTYWEM PRZEWODNIM DO WYBORU:**

WHITE PARTY, TROPICAL PARTY, BOHO PARTY, DEKORACJE MORSKIE

W TYM: LAMPIONY | ŚWIECE | OBRUSY, ŚWIEŻE KWIATY, BOGATE

DEKORACJE TEMATYCZNE, WYDRUKI MENU

**OD 4000 PLN**



PROFESJONALNA

OCHRONA

NA CZAS EVENTU

**OD 600 PLN**

# Warunki Rezerwacji

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE CENY PAKIETÓW SĄ CENAMI NETTO.

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% LUB 23% VAT ORAZ 10% SERWISU.

DO KAŻDEGO EVENTU ZAMKNIĘTEGO OCHRONA JEST OBOWIĄZKOWA.

PAKIETY OBEJMUJĄ EVENT DLA MINIMUM 20 GOŚCI, DO 6 GODZIN TRWANIA.

W PRZYPADKU EVENTU DO 9 GODZIN TRWANIA, OBOWIĄZUJE DOPŁATA 20% DO CEN PAKIETÓW.

PRZEDŁUŻENIE EVENTU W TRAKCIE NIE JEST MOŻLIWE,

ZATEM O PREFERENCJACH CO DO CZASU TRWANIA IMPREZY NALEŻY NAS

POINFORMOWAĆ PRZY DOKONYWANIU REZERWACJI.

**NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI W PRZYPADKU BAREK.**

W PRZYPADKU STATKÓW WYNAJĘTYCH NA REJS, OBOWIĄZUJE CENNIK WYNAJMU.

BY ZAREZERWOWAĆ TERMIN EVENTU, NALEŻY DOKONAĆ WPŁATY OPŁATY REZERWACYJNEJ

W WYSOKOŚCI 40% KOSZTORYSU.

**JEST TO JEDYNA FORMA DOKONANIA REZERWACJI.**

NIE DOKONUJEMY WSTĘPNYCH REZERWACJI TERMINU EVENTU.

PŁATNOŚĆ POZOSTAŁEJ KWOTY ZAMÓWIENIA NASTĘPUJE PRZED ROZPOCZĘCIEM EVENTU

W FORMIE PRZELEWU, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ NA MIEJSCU.

NIE STOSUJEMY MOŻLIWOŚCI ROZLICZENIA PO EVENCIE LUB Z ODROZCZONYM TERMINEM PŁATNOŚCI.



*Łokalizacja w Centrum*

BULWAR JANA KARSKIEGO 1  
WARSZAWA

NOWE BULWARY POD ZAMKIEM KRÓLEWSKIM  
MIĘDZY MOSTEM ŚLĄSKO-DĄBROWSKIM ORAZ GDAŃSKIM

# Najczęściej Zadawane Pytania

## **Jaka jest różnica między barkami, a statkami z oferty? Gdzie znajdę obiekty?**

Wszystkie obiekty znajdują się na Wiśle, przy bulwarze Jana Karłowicza pod Zamkiem Królewskim i Parkiem Fontann. Nasze dwie barki, każda z nich dla 250 Gości, to restauracje na wodzie, które są przystaniami zacumowanymi na stałe do bulwaru. Nie odbywamy rejsów barkami. Mamy jednak aż trzy statki pasażerskie - Werner dla 14 Gości, Loewentin dla 60 Gości i największy w Warszawie statek Fisherman dla 250 Gości - i tymi jednostkami odbywamy zarówno rejsy po Wiśle, jak i mogą służyć jako zacumowane przystanie.

## **Na czym dokładnie polega OPEN BAR?**

OPEN BAR polega na nielimitowanej konsumpcji napojów i alkoholi zawartych w danym pakiecie, przez 6 lub 9 godzin Państwa eventu, wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wynoszenie napojów i alkoholi poza teren lokalu lub po zakończeniu imprezy.

## **Czy nasze menu zawiera propozycje wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe?**

Tak, nasze menu skomponowane jest w taki sposób, by sprostać preferencjom żywieniowym wszystkich Gości, a dania są oznaczone. W przypadku osób spożywających dania bezglutenowe z powodów zdrowotnych, takich jak celiakia, prosimy o podanie takiej informacji z wyprzedzeniem, na minimum 7 dni przed eventem.

## **Kiedy mogę podać ostateczną liczbę Gości?**

Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić na 7 dni kalendarzowych przed eventem i nie może być ona mniejsza, niż 15% względem zaakceptowanego kosztorysu zatwierdzonego przy dokonywaniu rezerwacji.

## **Czy ochrona podczas imprezy jest konieczna?**

Tak, ochrona jest obligatoryjna. Dbamy o prywatność imprezy i komfort Gości.

## **Kiedy mogę podać ostateczną liczbę Gości?**

Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić na 7 dni kalendarzowych przed eventem i nie może być ona mniejsza, niż 15% względem zaakceptowanego kosztorysu zatwierdzonego przy dokonywaniu rezerwacji.

## **Czy będziemy mieć dedykowany wystrój?**

Każdy z naszych obiektów posiada swoją dedykowaną i niepowtarzalną kolorystykę i wystrój, jednak wszystkie łączą w sobie dekoracje marynistyczne i tropikalne z industrialnym charakterem wykończenia wnętrza. Każdy z eventów traktujemy w sposób wyjątkowy i indywidualny, dekorując przestrzeń w cenie bieżnikami lub obrusami, kwiatami, świecami, lampionami, poduszkami itp., dla stworzenia wyjątkowego klimatu Państwa wydarzenia.

## **Czy jeśli nie korzystam z DJ'a to na imprezie będzie muzyka w tle?**

Tak, zawsze puszcza muzykę w tle pasującą do klimatu eventu, jednak należy pamiętać, że jej odtwarzanie odbywa się poprzez nagłośnienie restauracyjne. W przypadku chęci odbycia eventu tanecznego, polecamy skorzystanie z usług DJ'a.

## **Czy możemy mieć białe obrusy i inny wystrój?**

W cenie eventu oferujemy wakacyjno-tropikalny wystrój i aranżację dostosowaną do wybranej przestrzeni. Na życzenie możemy zaoferować białe obrusy lub dedykowany, inny wystrój wnętrza. Jest to usługa dodatkowo płatna, a o swojej preferencji prosimy poinformować Managera już na etapie dokonywania rezerwacji.

## **Czy opłata za serwis kelnerski jest konieczna?**

Tak, opłata ta jest obligatoryjna i jest dobrą praktyką branżową.

## **Jak właściwie wygląda proces otrzymania oferty i rezerwacji terminu imprezy?**

Prosimy o kontakt drogą e-mail z Managerem Eventowym, podając datę lub zakres dat, liczbę Gości, godziny trwania i wybrane pakiety lub prosimy opisać swoje preferencje lub budżet, a nasz Manager dobierze dla Państwa pakiety. Do 48 godzin otrzymają Państwo ofertę, wstępny kosztorys i umowę realizacji. Jedyną formą rezerwacji jest wpłata 40% w ramach zamówienia, dlatego w przypadku chęci rezerwacji konkretnego terminu, nie zalecamy zwlekać z decyzją. Wszelkie warunki znajdują Państwo w otrzymanej umowie i kosztorysie. Nie dokonujemy wstępnych rezerwacji terminów. Brak wpłaty opłaty rezerwacyjnej jest jednoznaczny z brakiem rezerwacji terminu. Płatność za całą pozostałą część zamówienia powinna nastąpić przed eventem.

## **Czy mogę wpiąć zdecydować się na opcję 6 godzinnego eventu, a następnie przedłużyć imprezę tylko o 1 godzinę, albo do 9 godzin, decydując się już na miejscu?**

Nasze eventy standardowo trwają do 6h. Mogą Państwo wydłużyć imprezę o 1h, podejmując decyzję w trakcie eventu, na minimum 60 min przed jej zakończeniem. Przedłużenie eventu o 1h wiąże się z kosztem dopłaty 10% kwoty netto cateringu i open bar, płatnej na miejscu, gotówką lub kartą płatniczą. Fakturę za przedłużenie otrzymają Państwo drogą e-mail, po zakończeniu eventu. Decyzja o przedłużeniu imprezy do 9h trwania, podejmowana na miejscu w trakcie imprezy, nie będzie możliwa. O tej preferencji prosimy poinformować przy rezerwacji wydarzenia. Wyłączenie eventu do 9h wiąże się z dopłatą 20% kwoty netto cateringu i open bar.

## **Czy mogę od razu zdecydować się na imprezę 7 godzinną?**

Oczywiście. Mogą Państwo już przy rezerwacji określić, że event ma trwać 7h, informując Managera eventowego. W tym wypadku obowiązuje dopłata 10% kwoty netto cateringu i open bar, która zostanie ujęta w kosztorysie.

## **Czy mogę skorzystać z mikrofonu?**

Tak. O chęci skorzystania z mikrofonu bezprzewodowego prosimy poinformować min. na 7 dni przed wydarzeniem, z uwagi na konieczność jego odpowiedniego podłączenia oraz obsłużenia. Zgłoszenie takiej prośby w trakcie eventu nie zawsze będzie możliwe, przykro nam.

## **Czy na miejscu możemy dokonywać dodatkowych zamówień, poza pakietami?**

Tak, mogą Państwo dokonywać dowolnych zamówień z dostępnej oferty baru, które będą dodatkowo płatne, na miejscu, gotówką lub kartą. Dodatkowe zamówienia z kuchni są możliwe po potwierdzeniu z Managerem prowadzącym event i zależne od obciążenia, godziny zamówienia, logistyki oraz pracy kuchni w danym dniu.

## **Czy możemy dostarczyć listę Gości? Jak ją przygotować?**

Jak najbardziej. Nasz zespół i ochrona z przyjemnością dokona weryfikacji Państwa Gości na wejściu. By weryfikacja przebiegła szybko i sprawnie, prosimy o dostarczenie listy Gości na min 48h przed eventem, w porządku alfabetycznym.

## **Czy ratownik WOPR podczas eventu jest konieczny?**

Tak, ratownik jest obowiązkowy. W przypadku imprez na wodzie obowiązek ten wynika z przepisów polskiego prawa.

## **Czy po imprezie możemy zostawić u Państwa swoje rzeczy - prezenty, kurtki, sprzęt, dekoracje, tort, słodkości itp.?**

Prosimy o niepozostawianie Państwa przedmiotów po ewencie. Niestety nie posiadamy dodatkowych magazynów dla przedmiotów Gości i nie oferujemy takiej usługi, zatem nie możemy i nie chcielibyśmy odpowiadać za ich przechowywanie.

REZERWACJE

*Eventów*

EVENTY@ZEGLUGAWARSZAWSKA.PL

WWW.ZEGLUGAWARSZAWSKA.PL

TEL. +48 886 207 320