

## Informacje dodatkowe

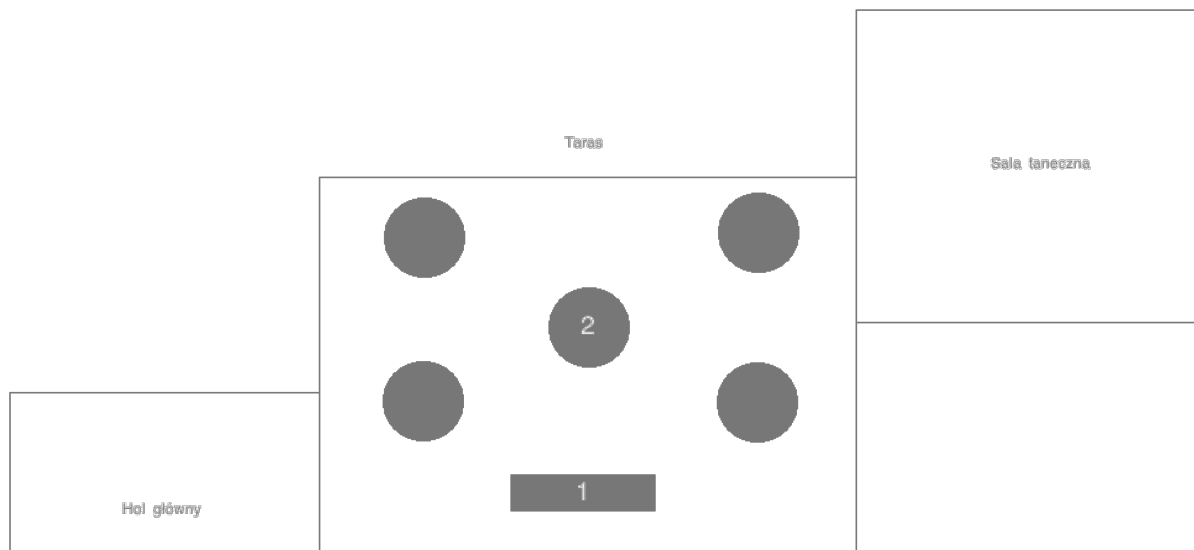
1. Oferta zakłada podanie dania głównego w półmiskach w stoły
2. Istnieje możliwość wyserwowania dania głównego każdemu uczestnikowi przyjęcia. W tym przypadku należy dokonać wyboru dwóch kompletnych dań głównych w menu weselnym, z których każdy uczestnik wybierze jedno podczas przyjęcia. Pozostały asortyment po wyserwowaniu dań w stoły zostanie podany w formie bufetu.  
Serwowanie dania głównego każdemu z gości to dodatkowy koszt 5 zł za każdego uczestnika przyjęcia.
3. Dostawy dodatkowego asortymentu takie jak: alkohole, napoje i akcesoria organizowane przez klienta prosimy dostarczyć dzień przed planowaną datą przyjęcia w godzinach 9:00 – 15:00
4. Dostawa tortu weselnego zamawianego indywidualnie przez klienta odbywa się w dniu przyjęcia w godzinach 12:00 – 15:00. Podstawa tortu nie może być większa niż 50 x 50 cm z uwagi na możliwości chłodnicze. Istnieje możliwość zamówienia tortu dla klienta z wybranej cukierni.
5. Pozostałe menu wydajemy bezpośrednio po zakończonym przyjęciu lub zostawiamy do odbioru przed południem. Pozostałe jedzenie spakowane jest w pojemniki typu lunch box.
6. Forma podawania alkoholu klienta podczas przyjęcia:
  - a) pierwszego rozlanie wina – przystawka
  - b) drugie rozlanie wina – przed podaniem dania głównego
  - c) po wydaniu dania głównego w stołach cooler z lodem wódką i białym winem + osobno wino czerwone.
6. Harmonogram czasowy przyjęcia powstaje w oparciu o dokonane ustalenia na spotkaniu organizacyjnym 2 tygodnie przed datą eventu.
7. Istnieje możliwość dodatkowych zamówień dekoracji kwiatowych ponad zawartość oferty wycenianych indywidualnie wg wymagań.
8. Doba hotelowa trwa w godz. od 14:00 w dniu przyjęcia do 12:00 dnia następnego
9. Śniadania dla gości wydawane są w sali balowej pałacu w godz. 9:00 – 11:00

## Sprawy organizacyjne

( informacje do przygotowanie przez klienta 2 tygodnie przed datą przyjęcia)

1. Godzina i lokalizacja ślubu w kościele
2. Ilość osób z rozróżnieniem na dzieci i osoby z obsługi ( dj, fotograf, zespół)
3. Plik z usadzeniem gości przy stołach przekazany w formie elektronicznej w edytowalnym pliku pakietu Office
4. Kolorystyka i zestawienie kwiatów na stołach weselnych
5. Wybrane menu z rozróżnieniem na: danie serwowane, dietę wegańską lub wegetariańską, bufety, umiejscowienie bufetów i ewentualnych opcji dodatkowych jak : bar, grill itp.
6. Pozostałe szczegółowe informacje przekazane przez klienta

## Schemat pomieszczeń



### Legenda:

1. Stół prezydialny : 6-8 osób
2. Stół okrągły o średnicy 180 cm: 10 osób

## Polecamy

1. [www.covergarden.pl](http://www.covergarden.pl) – zespół muzyczny
2. [www.goscie.info](http://www.goscie.info) - zespół muzyczny
3. [www.funtasticevents.pl](http://www.funtasticevents.pl) - Dj / wodzirej
4. Jędrzej Świerczyński – DJ / wodzirej 602 185 860
5. Maciej Libera – DJ/ wodzirej
6. [www.maciej-gierszewski.pl](http://www.maciej-gierszewski.pl) - fotografia ślubna 504 61 36 95
7. [www.oscar-studio.pl](http://www.oscar-studio.pl) - filmowy reportaż ślubny
8. Kwartet smyczkowy - [www.koncertowo.poznan.pl](http://www.koncertowo.poznan.pl)
9. Pianista - Tadeusz Konieczny 660 552 955
10. Harfista – Michał Zator 609 749 939

#### SIEDZIBA GŁÓWNA

Ul. Piątkowska 80  
60-649 Poznań  
tel. +48 61 81 78 282  
[www.every-event.pl](http://www.every-event.pl)

#### ODDZIAŁ W WARSZAWIE

Budynek Skylight Złote Tarasy  
ul. Złota 59, 00–120 Warszawa  
tel. +48 22 457 77 60  
[www.eventplatform.pl](http://www.eventplatform.pl)

#### MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA

Mobile: 517 032 676, mail: [catering@every-event.pl](mailto:catering@every-event.pl)

Mobile: 601 815 791, mail: [piotr@every-event.pl](mailto:piotr@every-event.pl)