

## OFERTA CATERINGU KOMUNIJNEGO

*OBSŁUGA KELNERSKA – 2 osoby*

*Przyjęcia do 25 osób ( osoby liczone są od 4 roku życia) – **350 zł***

*OBSŁUGA KELNERSKA – 3 osoby*

*Przyjęcia od 25 os. do 50 os. – **500 zł***

*OBSŁUGA KELNERSKA – 4 osoby*

*Przyjęcie powyżej 50 os. – **600 zł***

**Zakres obowiązków:**

- Przyjazd na wskazane miejsce wraz z zamówionym cateringiem
- Serwis obiadu:
  1. Rozłożenie talerzy pod zupę, serwis zupy
  2. Uprzątnięcie talerzy po zupie
  3. Rozłożenie surówek (tylko opcja w miseczkach)
  4. Serwis dania głównego (półmiski lub talerze)
  5. Uprzątnięcie stołu po daniu głównym
- Serwis deseru
- Rozłożenie talerzy i sztućców pod zimną płytę
- Wystawienie zimnej płyty
- Uprzątnięcie miejsca pracy

### **WAŻNE!**

Obsługa kelnerska jest obecna na mniej więcej na 30 minut przed rozpoczęciem przyjęcia. Organizatorzy zobowiązani są przygotować czyste miejsce do pracy (najlepiej w kuchni). Stoły dla gości muszą być nakryte: sztućce, szkło. Proponujemy też rozstawić serwetki oraz menażę (sól, pieprz itd.), napoje, soki.

W sytuacjach nadzwyczajnych organizatorzy zobowiązani są do udostępnienia gorącej wody oraz kuchenki gazowej/elektrycznej.

Do obowiązków obsługi kelnerskiej nie należy: zmywanie naczyń, zabieranie śmieci, serwis kawy lub herbaty, dokładanie napoi zimnych i alkoholowych, krojenie ciasta / tortu.

Czas pracy obsługi kelnerskiej będzie nie dłuższy niż – 3 godziny.

Kolacja I serwowana jest przez organizatorów.