

✓ OPCJA I- stołówkowa

Obiady zorganizowane w stołówce na parterze od poniedziałku do piątku w godzinach pracy stołówki 10:45-17:15.

Obiady wydawane z linii wydawczej w formie studenckiej na tacach.

Bony obiadowe po stronie organizatora (do wcześniejszego wglądu przez osobę opiekującą się rezerwacją).

dostępne rozliczenie: nota wewnętrzna, paragon, faktura

1. Uczestnicy z grupy przychodzący w godzinach pracy stołówki (10:45-17:15)

- A. Pełne menu (wybór z menu stołówkowego w danym dniu, przy czym menu na przestrzeni dnia jest zmienne- niektóre pozycje kończą się i są zastępowane innymi)
- uczestnicy po otrzymaniu posiłku podchodzą do wyznaczonej kasy, gdzie oddają bon obiadowy, kasjerka nabija na otwarty rachunek nałożone potrawy
 - organizator ponosi koszty zużycia realnego

2. Grupy przychodzące na ustaloną godzinę od 30 osób

-rezerwacja lewej linii wydawczej (obsługa bez kolejkowa)

-rezerwacja stolików na stołówce lub w sali C (w zależności od liczebności grupy)

- A. Pełne menu (wybór z menu stołówkowego w danym dniu, przy czym menu na przestrzeni dnia jest zmienne- niektóre pozycje kończą się i są zastępowane innymi)
- uczestnicy po otrzymaniu posiłku podchodzą do wyznaczonej kasy, gdzie oddają bon obiadowy, kasjerka nabija na otwarty rachunek nałożone potrawy
 - organizator ponosi koszty zużycia realnego

B. Ustalone menu:

-organizator składając zamówienie określa ilość obiadów mięsnych i wegetariańskich.

-organizator wybiera menu z jadłospisu na dany dzień (w przypadku rozliczenia notą wewnętrzną na 7 dni przed wydarzeniem, przy rozliczaniu paragonem lub fakturą na 3 dni przed wydarzeniem).

Menu może składać się z zupy, II dania, kompotu i deseru, ale również z samego II dania, w zależności od budżetu.

-Uczestnicy podchodzą do linii wydawczej, podają obsłudze kucharskiej bon obiadowy, który określa dietę mięsną lub wegetariańską i na tej podstawie otrzymują posiłek.

-organizator ponosi koszty ilości zestawów zamówionych

-Przy tego typu rezerwacjach bardzo ważnym jest przestrzeganie ustalonej godziny przyścia grupy ze względu na fakt rezerwacji stolików na sali stołówki oraz wyłączenia linii wydawczej. Czas rezerwacji dla grupy to 45 minut, daje to możliwość spokojnego zjedzenia posiłku.

Jeśli występuje potrzeba oszacowania kosztów obiadu, należy przyjąć średni koszt na poziomie 18 zł/ os (zupa, danie główne mięsne, dodatek, surówka, kompot).

✓ **OPCJA II- dedykowana**

1) do 25 osób

Obiad organizowany w jednej z sal kameralnych (jeżeli są dostępne) od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00-16:00.

Obiady wydawane w formie bufetu szwedzkiego z obsługą kucharską. Stoły nakryte podkładkami papierowymi z serwetką, sztućcami i szklankami.

Wieszak na kurtki w sali.

dostępne rozliczenie: nota wewnętrzna, paragon, faktura

A. 30 zł/os w przypadku pełnego menu.

Nie podają Państwo preferencji żywieniowych gości. Każdy uczestnik ma wybór na miejscu jakie II danie i jaką zupę ma ochotę zjeść (do wyboru dwie zupy (w tym jarska) dwa rodzaje mięsa, dwa dodatki, dwie surówki, danie jarskie, kompot, deser)

B. 25 zł/os w przypadku menu ustalonego.

Organizator, 7 dni przed wydarzeniem ustala menu i wskazuje liczbę dań wegetariańskich. Wybrane menu podawane jest w bufecie szwedzkim, bufet obsługuje kucharz. Uczestnicy z dietą wegetariańską informują kucharza o swojej diecie i otrzymują wegetariański zestaw. Menu składa się z: zupy, dania głównego mięsnego/ wegetariańskiego, dodatku, surówki, kompotu i deseru.

2) od 70 do 110 osób

Obiady organizowane w części klubowej na I piętrze od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00-16:00.

Dostęp przez klatkę schodową od strony stołówki lub od strony bud. C-7: wejście bezpośrednio z zewnątrz.

Obiady wydawany w formie bufetu szwedzkiego z obsługą kucharską.

Stoły nakryte podkładkami papierowymi z serwetką, sztućcami i szklankami.

Opłata za aranżację sali (wyniesienie i po rezerwacji wniesienie mebli klubowych, rozłożenie i złożenie po rezerwacji stołów i krzeseł) **400 zł brutto**. Możliwość ustawienia sali we własnym zakresie z pominięciem opłaty.

dostępne rozliczenie: nota wewnętrzna, paragon, faktura

A. 30 zł/os w przypadku pełnego menu.

Nie podają Państwo preferencji żywieniowych gości. Każdy uczestnik ma wybór na miejscu jakie II danie i jaką zupę chce zjeść (do wyboru dwie zupy (w tym jarska) dwa rodzaje mięsa, dwa dodatki, dwie surówki, danie jarskie, kompot, deser)

B. 25 zł/os w przypadku menu ograniczonego.

Organizator, 7 dni przed wydarzeniem ustala menu i wskazuje liczbę dań wegetariańskich. Wybrane menu podawane jest w bufecie szwedzkim, bufet obsługuje kucharz. Uczestnicy z dietą wegetariańską informują kucharza o swojej diecie i otrzymują wegetariański zestaw. Menu składa się z: zupy, dania głównego mięsnego/ wegetariańskiego, dodatku, surówki, kompotu i deseru.



Obiady z opcji I jak i II organizowane poza godzinami wyznaczonymi powyżej oraz w weekendy obarczone są kosztami dodatkowymi, które ponosi organizator. Koszty wynikają z zaangażowania obsługi poza godzinami pracy.

Bony obiadowe powinny zawierać informacje:

- ✓ data wydarzenia
- ✓ nazwa grupy/ nazwa wydarzenia (może być logo)
- ✓ w przypadku menu ustalonego: określenie rodzaju diety, mięsna lub wegetariańska (bony wegetariańskie najlepiej rozróżnić kolorem)