

- **le prenotazioni vengono confermate e riportate in agenda solo ed esclusivamente previo rilascio di acconto pari al 30%.**

l'acconto è calcolato sul numero totale dichiarato di posti prenotati e il prezzo totale preventivo.

Quindi per confermare la prenotazione e rilasciare l'acconto è necessario decidere i suddetti menu e pacchetto drink per adulti, bambini e possibilmente le varie intolleranze/diete alimentari.

Sarà dunque cura del/della cliente confermare il numero definitivo a una settimana massimo dall'evento.

P.S. Nel periodo dei 7 giorni precedenti all'evento le assenze vanno comunicate non appena il/la cliente ne è a conoscenza. Le assenze comunicate all'arrivo presso il locale per l'evento non saranno considerate, sarà quindi trattenuta la caparra per i posti mancanti.

- **in caso di ANNULLAMENTO DELL'INTERA PRENOTAZIONE:**

l'acconto è soggetto a trattenuta secondo le seguenti percentuali e tempistiche:

rilascio dell'acconto totale se la disdetta è comunicata con più di 20 giorni dall'evento.

-trattenuta del 50% di acconto se la disdetta è comunicata a 20 giorni dall'evento.

-trattenuta del 70% di acconto se la disdetta avviene a 15 giorni dall'evento.

-trattenuta dell'INTERO importo di acconto se la disdetta avviene a 10 giorni dall'evento.

p.s. le prenotazioni di eventi, effettuate con poco anticipo quindi a distanza anche di poche settimane, seguono tutte le regole suddette.

- **menù, info, tariffe per bambini e diete alimentari (vegetaran\*, vegan\*, celiac\*).**

-bambin\* sotto i 3 anni non sono soggetti a pagamento di alcuna tariffa a meno che non consumino un piatto (es. piatto di pasta); In tal caso verrà richiesto un rimborso di 15€.

-bambin\* tra i 3 e i 10 anni hanno diritto, solo nel caso di banchetti organizzati, al pagamento di una quota ridotta (come descritto su pagina web) per il seguente menù: pasta pomodoro+milanese+patate forno.

-nel caso \*bambin\* tra i 3 e i 10 anni consumino lo stesso menù preparato per gli adulti, allora sarà richiesto loro il pagamento della stessa cifra richiesta agli adulti per il servizio completo.

-Per celiac\*, vegetarian\* e vegan\* sono previsti menù paralleli che si trovano sulla pagina web.

- **diritto di tappo.**

Le trattorie danno la possibilità di portare dall'esterno bottiglie di alcolici o analcolici in cambio del riconoscimento di 7€ per ogni bottiglia aperta e servita.

le bottiglie saranno aperte e servite solo sotto consenso del\* cliente e al momento in cui \* cliente lo richiede.

le bottiglie saranno aperte con tecnica e professionalità dai sommelier.

in caso necessitano decanter, questi sono da prenotare.

il diritto di tappo è sottoposto anche a spumanti dolci o secchi da servire al momento del dolce.

nel caso di bianchi questi possono essere portati, per essere custoditi in cella frigo, nei giorni precedenti all'evento.