

VALLE GRANDE DI PAGANINI RICCARDO & C. S.A.S.
Ristorante Nua Natua

Via G. B. Ponzerone, 3 – Sestri Levante
Tel. – Fax: 0185.482349 Cell. 340.3141684
www.nuanatua.eu e-mail: info@nuanatua.eu

FOGLIO INFORMATIVO PER L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI NUZIALI

**PER OGNI CONTATTO CHIEDERE DI RICCARDO, RESPONSABILE
ORGANIZZAZIONE EVENTI**

- I NOSTRI SERVIZI

- Ristorante sul mare sito in un'oasi naturale con vista unica, votato tra le migliori location
- Ristorante con forno a legna a vista
- Luminosa sala interna con travi a vista e finestre sul mare
- Sala congressi attrezzata
- Terrazze nel nostro giardino sul mare
- Parcheggi privati
- Locanda per pernottamenti
- Bar
- Capacità organizzativa per eventi matrimoniali
- Servizio wedding planner (settore ristorativo) collaborazione con i migliori del settore pasticcerie, confettifici, fioristi, dj, ecc...

- INFORMAZIONI UTILI

- Per questioni di spazio e, di conseguenza, per esigenze organizzative il numero dei vostri invitati non potrà essere superiore a 110
- Il parcheggio privati saranno a vostra disposizione per un numero di 25 posti auto garantiti.
- Potrete usufruire dei nostri spazi esterni in terrazza per organizzare intrattenimenti vari dopo la cena o il pranzo (ad es. con gruppi musicali o Dj) e/o utilizzare il servizio Open Bar;
- Potrete pernottare presso la nostra locanda affacciata sul mare, composta da 4 camere da letto, che incontrerete subito dopo la prima rampa di scale;
- Qualora la nostra struttura ed i servizi offerti risultassero di vostro gradimento, avrete la possibilità di prenotare il vostro evento nella data prescelta senza che ciò implichi per voi vincolo alcuno. L'unico impegno che vi chiediamo è di comunicarci il vostro eventuale serio interessamento entro 15 giorni dal ricevimento del preventivo. La mancata risposta entro i termini suindicati verrà intesa quale disdetta implicita con conseguente diritto per la direzione della struttura di ritenersi libera di prenotare altri eventi nella medesima data;
- A seguito di vostra conferma entro i termini suindicati, sarebbe opportuno procedere con un secondo incontro ove un nostro responsabile vi illustrerà nel dettaglio i diversi servizi offerti, in tale occasione vi verrà chiesta un acconto il cui importo potrà variare da un minimo di € 500,00 ad un massimo € 1.000,00 a seconda del numero dei vostri invitati. Di tale somma vi verrà rilasciata apposita quietanza con ricevuta e sarà totalmente detratta dal saldo finale. Al momento della conferma del

numero degli invitati vi verrà richiesto ulteriore deposito fino al raggiungimento del 50% della somma stimata. **Il pagamento del saldo dovrà avvenire entro il giorno successivo al matrimonio.**

La sottoscrizione del preventivo da parte vostra comporterà accettazione di quanto in esso concordato;

N.B. In caso di disdetta dell'evento da parte vostra, la caparra versata non sarà ripetibile in nessun caso; la direzione si riserva, inoltre, di valutare la sussistenza di presupposti per la richiesta dei danni patiti a seguito di vostra disdetta dell'evento; qualora dovesse essere comunicata con un preavviso inferiore a 6 mesi dall'evento;

La disdetta di una giornata precedentemente confermata deve avvenire per iscritto.

- La conferma dell'effettivo numero pagante degli invitati vi verrà richiesta 5 giorni precedenti all'evento.
- Il giorno precedente l'evento avrete la possibilità di recarvi presso la nostra struttura per poter ivi depositare tutto ciò che sarà necessario il giorno successivo (ad es. bomboniere, confetti, segnaposti ecc. ecc.). Tale occasione può essere utile per definire insieme gli ultimi dettagli, ricordandovi, tuttavia, che, per mere esigenze organizzative, tale servizio potrà essere effettuato esclusivamente al mattino, a meno che non vi siano accordi diversi tra le parti.

- ORGANIZZAZIONE DELLA VOSTRA GIORNATA

- All'arrivo dei vostri invitati, vi sarà un nostro incaricato ad attenderli il quale, oltre a dare utili indicazioni per il parcheggio delle auto, provvederà ad accoglierli ed a indirizzarli verso il ristorante;
- Giunti al ristorante, i vostri invitati potranno accomodarsi sulla terrazza antistante per gustare eventualmente l'aperitivo, magari in attesa dell'arrivo degli sposi qualora si stia festeggiando un matrimonio. L'aperitivo sarà composto da due buffet di cui uno per le vivande sistemato necessariamente all'interno della sala al piano terra e l'altro, per le bevande, sistemato in terrazza, mentre verranno servite da nostri camerieri solo alcune degustazioni;
- Se il numero dei vostri invitati è pari o inferiore ad 80 (compresi i bambini) avrete la possibilità di farli accomodare in terrazza anche per la continuazione del servizio pranzo/cena. Qualora il numero sia superiore ad 80, per questioni di spazio e di esigenze organizzative, la cena/pranzo sarà necessariamente servita nella sala ristorante posta al secondo piano. Vi ricordiamo che per accedere a detta sala la nostra struttura è dotata di ascensore interno.
- **Nel caso in cui sin dalla mattina dell'evento il tempo risultasse variabile, l'aperitivo, ed il pranzo/cena saranno inevitabilmente disposti ed organizzati all'interno dei locali;**
- Qualora il pranzo/cena si sia svolto all'interno, i vostri invitati potranno poi essere accolti in terrazza, tempo permettendo, per assistere al taglio della torta e/o, se da voi previsto, per servirsi eventualmente ai buffet organizzati;
- La vostra giornata/serata a questo punto potrà continuare qui, magari intrattenendo gli invitati con musica o quant'altro da voi organizzato e usufruendo del servizio Open bar.
- Qualora decideste di intrattenere gli invitati con musica, vi consigliamo di informarvi sugli obblighi previsti dalla legge riguardanti la SIAE. Ogni adempimento volto ad ottenere i relativi permessi sarà a vostra esclusiva responsabilità e nel caso non siano presenti la direzione non potrà permettere la diffusione musicale. Eventuali sanzioni che dovessero essere comminate alla struttura per cause alla stessa non imputabili vi verranno addebitate.

- **Gli eventi con prenotazione a pranzo non potranno protrarsi oltre le ore 19:00. Gli eventi con prenotazione a cena non potranno accedere alla struttura prima delle ore 17:00 e protrarsi oltre le 1.30 del mattino. In quanto il ristorante nella parte di giornata non a voi riservata potrebbe svolgere servizio ristorativo a terze persone.**

Di fatto l'impegno della struttura (allestimenti, addobbi e occupazione degli spazi, ecc..) al di fuori degli orari dettati dovrà ritenersi come una riservazione dell'intera giornata.

- **Nel caso il prezzo location sarà dettato dal periodo in questione e avrà una forbice di prezzo da 300 a un massimo di 600€**
- **Se avrete l'esigenza di prolungare l'evento oltre l'orario concordato (non a causa di un nostro disservizio) potrete richiedercelo precedentemente durante gli appuntamenti votati all'organizzazione. Il costo sarà calcolato in base allo scattare delle mezz'ore al prezzo di 250€.**
- **NB: Se il vostro interesse è focalizzato su un servizio matrimoniale senza le necessità riportate precedentemente il costo dell'evento non sarà altro che quello di un servizio ristorativo, con assenza di ulteriori costi oltre alle pietanze e bevande.**

- IL MENU'

- Un nostro responsabile vi aiuterà nel compito della creazione del vostro menù: vi illustrerà i piatti che offre il ristorante e vi aiuterà nella scelta degli abbinamenti migliori suggerendovi al contempo le quantità opportune al fine di evitare inutili sprechi;
- Il nostro è un ristorante esclusivamente di pesce. I nostri piatti vengono preparati seguendo le tradizioni della buona cucina ligure, utilizzando prodotti freschissimi e di prima qualità! Proprio per questa ragione potrebbe verificarsi la necessità di fare variazioni al menù, sarà comunque nostra cura avvertirvi in tempo utile proponendovi al contempo valide alternative;
- Vi invitiamo a segnalarci con largo anticipo la presenza di invitati con eventuali problematiche di intolleranze alimentari e/o di allergie a determinati prodotti. In tal caso vi proporremo pietanze alternative, anche per i non amanti del pesce, alle quali dedicheremo pari impegno e cura nel prepararle. Nel caso in cui verremo messi al corrente di tali problematiche il giorno stesso dell'evento, è evidente che non potremo garantire un altrettanto adeguata preparazione;
- Per quanto concerne i vini, saremo lieti di offrirvi consigli utili nella scelta dell'etichetta che si abbinino in modo ottimale alle vostre portate, dall'aperitivo al dolce. I vini che vi proponiamo sono tutti imbottigliati e potrete scegliere fra un vasto assortimento di etichette selezionate e gestite con cura. **N.B. I vini devono essere forniti esclusivamente dal ristorante;**
- Per l'organizzazione della torta avrete la possibilità di rivolgervi a pasticcerie professionali di fiducia, vi ricordiamo di far presente al pasticciere che ai fini di un'organizzazione professionale dovrà contattarci per valutazioni su consegna e conservabilità. La consegna e, di conseguenza, l'imballaggio dovrà avvenire a cura della pasticceria medesima. Ne consegue che alcuna responsabilità in ordine all'eventuale inosservanza delle norme igieniche e potrà essere attribuita alla nostra direzione. La torta dovrà sempre essere accompagnata da certificazione haccp del produttore e lista ingredienti e allergeni.

- ORGANIZZAZIONE DELLA SALA

- Qualora il numero degli invitati sia superiore a 80, la disposizione dei tavoli nella sala interna, per esigenze organizzative e di spazio, dovrà seguire uno schema preciso di cui vi verrà consegnata una piantina;
- **La terrazza esterna ha una capienza massima di 80 posti a sedere, 112 la sala interna.**
- Non utilizziamo esclusivamente tavoli rotondi.
- La mise en place della sala avverrà con i nostri consueti allestimenti, ma avrete la possibilità di personalizzare le tavole a vostro gusto e necessità.
- Vi informiamo che il nostro staff non si occupa di addobbi o composizioni floreali ma sarà lieto di collaborare con il fiorista da voi scelto con il quale ci accorderemo affinché l'allestimento avvenga nel migliore dei modi;
- Vi consigliamo caldamente di organizzare la disposizione degli invitati ai tavoli assegnando preventivamente i posti a sedere. La nostra struttura non si occupa della creazione dei consueti tabelloni la quale verrà affidata alla creatività degli sposi!
- **Nel caso non siate seguiti nell'organizzazione da una figura professionale, vi informiamo che potete richiedere i nostri servizi per la cura dell'evento. Sarà nostro impegno dedicarci agli allestimenti (luci, fiocchi, ecc..) e alla cura dei tavoli (posizionamento stampa menù, segnatavolo, segnaposti, accensione candele, lanterne, organizzazione confettata, acquisto confetti, ecc..) e la risistemazione dei vostri materiali nel dopo servizio. Materiali che dovranno essere ritirati il giorno stesso o nella mattinata successiva. Il prezzo sarà valutato in base alle vostre richieste di materiali , oggettistica utilizzata e al lavoro commissionato. I materiali di allestimento specifici e unici per ogni matrimonio (stampa menù, stampa organizzazione sala, tableau de mariage, ecc..) dovranno essere forniti dai clienti.**

- NON SARA' CONSENTITO

- Utilizzare coriandoli e similari o riso, ammenda 200€.
- **Utilizzare lanterne cinesi**
- **Fiamme libere al di fuori del perimetro della terrazza**
- Far scoppiare fuochi artificiali o petardi. Qualora desideriate spettacoli pirotecnici, vi forniremo contatti con professionisti del settore.
- Arrecare danni alla struttura.
- Fumare all'interno dei locali

PREZZIARIO

- I prezzi che vi indicheremo dovranno intendersi già comprensivi di IVA.
- Nostro punto cardine è quello di essere un ristorante e di conseguenza l'organizzazione sarà guidata verso la miglior organizzazione e attenzione dei costi, non siamo una location con i loro relativi costi. **FIERI DI VOLER TRATTARE IL CLIENTE COME VORREMMO ESSERE TRATTATI NOI. NON C'è AFFITTO LOCATION.**

- Non è nostra abitudine offrire agli sposi la prova menù in quanto la nostra priorità di tutta l'organizzazione è improntata ad indirizzarvi al meglio nel risparmio e nulla vi verrà richiesto oltre al semplice dovuto.
 - E' ovvio che il prezzo varierà a seconda dei piatti scelti ma, in base alla nostra esperienza, possiamo stimare un costo a partire da € 85,00 a persona, per un servizio nuziale tutto incluso.
 - Per esperienze passate possiamo definire un prezzo conclusivo dell'intera organizzazione con una spesa media di 85/120€ a persona.
 - I bambini di età superiore ai 10 anni saranno equiparati agli adulti ai fini del calcolo degli invitati; mentre per i bambini di età inferiore sarà conteggiato solo ciò che gli stessi consumeranno; Oltre il numero di 6 bambini sotto 10 anni raccomandiamo l'assunzione di babysitter.
 - Qual ora i collaboratori esterni (fotografi, dj, ecc....) presenti non vengano inseriti nel servizio concordato, saranno serviti con una spesa a vostro carico del 50% del prezzo del menù principale.
 - **I prezzi dei menù concordati sono SEMPRE stati rispettati.**
 - Coperto 3€, e se il dolce sarà fornito esternamente 1€ per il servizio dessert.
 - Acqua da 0.75: € 3,00;
 - Vini: i prezzi varieranno a seconda della qualità e tipologia del vino scelto. Il prezzo finale di acqua e vino verrà calcolato sulla base dei consumi effettivi a meno che non era già compreso nel prezzo iniziale.;
 - Open Bar: € 5,00 per ogni consumazione alcolica; € 4,00 per ogni consumazione analcolica. Sarà nostra cura prendere nota delle consumazioni effettive; oppure si può intervenire con **un'organizzazione preventivata** di spesa.
 - Il prezzo delle stanze è di € 150,00 a stanza. I prezzi suindicati sono comprensivi della prima colazione. Le stanze sono tutte doppie. La richiesta di un lettino in aggiunta comporterà un supplemento di € 10,00. La colazione sarà servita tra dalla 9.00 sino alle 10.00. Il check out è previsto alle ore 10.30. presenza di animali 10€ giornalieri.
 - La nostra organizzazione mira a farvi vivere il vostro giorno più bello con le giuste spese.
- Per quanto **ci impegniamo nel consigliarvi le migliori soluzioni**, nulla vi sarà richiesto più del dovuto e concordato.
- Nel caso abbiate bisogno di consigli su pasticcerie, fioristi, dj, ecc... abbiamo un'esperienza che vi potrà essere utile nel scegliere i collaboratori esterni di maggior pregio umano e lavorativo.

IMPORTANTE:

- **Qualora nell'anno preso in considerazione fossero presenti norme covid, obblighi o doveri saremo come sempre disponibili per quanto possibile a tenervi aggiornati.**
- **Il giorno precedente l'evento avrete la possibilità di recarvi presso la nostra struttura per poter ivi depositare tutto ciò che sarà necessario il giorno successivo (ad es. bomboniere, confetti, segnaposti ecc. ecc.) tale servizio potrà essere**

effettuato esclusivamente al mattino sino alle ore 14 e non oltre.

- Qualora decideste di intrattenere gli invitati con musica, vi consigliamo di informarvi sugli obblighi previsti dalla legge riguardanti la SIAE.
- Gli eventi con prenotazione del pranzo non potranno protrarsi oltre le ore 18.30. Gli eventi con prenotazione della cena non potranno protrarsi oltre le 1.30 del mattino.
- Alcune responsabilità nell'ordine dell'eventuale inosservanza delle norme igieniche, di trasporto inadatto e nell'inesistenza dell'imballaggio da parte delle pasticcerie potrà essere attribuita alla nostra direzione che se riterrà presente una inadempienza sopra descritta potrà avvalersi della non accettazione della merce.
- Il pagamento del saldo dovrà avvenire entro il giorno successivo al matrimonio.

Per l'organizzazione in data ____/____/____

io sottoscritto _____

dichiaro di aver preso visione del foglio informativo ed accettarne le condizioni in tutte le sue 7 parti.

Il presente foglio informativo ha validità per l'anno 2024