

imię i nazwisko Zamawiającego

.....

telefon kontaktowy

.....

adres email

.....

zamówienia

prosimy wysłać na adres:
grono@grono.gda.pl
do 15.12.2024 (niedziela)

miejsce odbioru:

(proszę wskazać)

Restauracja ZŁOTA JESIEŃ ul. Polna 17 w Kartuzach

lub Oberża Cztery Pory Roku w **Borczu** ul. Kościerska (na stacji paliw OKTAN)

lub Oberża Cztery Pory Roku w **Strzebielinie** ul. Wejherowska 2A (na stacji paliw OKTAN)

lub **Sopot** ul. Łokietka 45

(odbory: w **poniedziałek** w godz. od 19.00. do 20.00,

we **wtorek** w godz. od 13.00 do 14.00)

data odbioru:

.....

godzina odbioru:

.....

PONIEDZIAŁEK - 23.12.2024 r. - wydajemy garmaże od godz. 15.00 do godz. 18.00

Restauracja Złota Jesień

WTOREK - 24.12.2024 r. - wydajemy garmaże od godz. 11.00 do godz. 14.00

Restauracja Złota Jesień

ZASTAWA:

proszę wybrać zastawę:

jednorazowa **lub** ceramiczna **lub** własna Klienta?

jednorazowa - pobieramy opłatę za każdy wydany półmisek na przekąski zimne i sałatki

półmisek mały 4 zł/szt.

(na 4-5 porcji zimnych przekąsek)

półmisek duży 5 zł/szt.

(na 6-8 porcji zimnych przekąsek)

ceramiczna - pobieramy kaucję za jedno wypożyczone naczynie

kaucja płatna gotówką

1 naczynie 15 zł/szt.

(półmisek z zimnymi przekąskami to 4-6 porcji)

Zamawiający zobowiązuje się do zwrotu wypożyczonej zastawy w stanie nieuszkodzonym i kompletnym w terminie 3 dni od daty wydania garmażu

własna klienta

ZADATEK:

Przed realizacją zamówienia niezbędna jest wpłata **zadatku** w wysokości 50% wartości brutto zamówienia.

Przed wpłatą zadatku lub rozliczeniem prosimy o informację dotyczącą sposobu rozliczenia **PARAGON** czy **FAKTURA** ?

Brak takiej informacji może skutkować odmową wydania faktury.

UWAGI DODATKOWE:

MINIMALNA ILOŚĆ ZAMAWIANYCH POTRAW:

1 półmisek / 1 miska minimalna ilość zamówienia - z każdej potrawy z zimnych przekąsek i sałatek

3 por. minimalna ilość zamówienia - z każdej potrawy z gorących dań

1 słoik (0,9 l) minimalna ilość zamówienia - z każdej z zup

0,25 kg minimalna ilość zamówienia - pasztetu

0,5 kg minimalna ilość zamówienia - z każdego rodzaju mrożonek -

pierogów - uszek - kołdunów

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



.....
data i podpis Zamawiającego

ZUPY	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
BARSZCZ CZERWONY CZYSTY				
minimalna ilość zamówienia 1 słoik 0,9 l	słoik 0,9 l	szt.		24,00 zł
ŻUREK CZYSTY				
minimalna ilość zamówienia 1 słoik 0,9 l	słoik 0,9 l	szt.		26,00 zł
ZUPA GRZYBOWA CZYSTA				
minimalna ilość zamówienia 1 słoik 0,9 l	słoik 0,9 l	szt.		40,00 zł
BOGRACZ WOŁOWY				
minimalna ilość zamówienia 1 słoik 0,9 l	słoik 0,9 l	szt.		40,00 zł
ZUPA PIWNA				
minimalna ilość zamówienia 1 słoik 0,9 l	słoik 0,9 l	szt.		27,00 zł

DANIA GORĄCE - POSTNE	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
BIGOS POSTNY	słoik 0,9 l / 0,7 l			25,00 zł

DODATKI	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	szt.			12,00 zł
KROKIET Z MIĘSEM	szt.			12,00 zł
PASZTECIK Z MIĘSEM	szt.			10,00 zł
PASZTECIK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	szt.			10,00 zł
TRÓJKĄTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO NADZIEWANE INDYKIEM, PIECZARKAMI, CEBULĄ I ŻÓŁTYM SEREM	szt.			9,00 zł

DANIA GORĄCE - MIĘSA	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
PIECZONE UDA KACZE Z SYROPEM KLONOWYM I SOSEM ŻURAWINOWO-JABŁKOWYM	100/50 g (1 szt.)			25,00 zł
ZRAZY WIEPRZOWE STAROPOLSKIE W SOSIE WŁASNYM (farsz z boczku, ogórka i cebuli)	120/2 szt./100 g			32,00 zł
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM (farsz z boczku, ogórka i cebuli)	120/2 szt./100 g			38,00 zł
ŻEBERKA PIECZONE W SOSIE BBQ	150/50 g			32,00 zł
KOTLET DE VOLAILLE	1 szt. /100 g			16,00 zł
MINI KOTLET DE VOLAILLE	1 szt. /50 g			11,00 zł
BIGOS KASZUBSKI	słoik 0,9 l / 0,7 l			30,00 zł
KASZTANKI (BOCZEK, PIECZARKA, PAPRYKA, SER)	2szt./100g			18,00 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE - MIĘSA	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z DIPEM CZOSNKOWYM	50/20 g			22,00 zł
PIERŚ Z KURCZAKA W ZALEWIE SŁODKO - KWAŚNEJ	50/50 g			15,00 zł
SCHAB PO WARSZAWSKU W GALARECIE	50/50 g			16,00 zł
CUKINIA PO BAŁKAŃSKU	1 szt./50 g			8,00 zł
GALANTYNA Z PERLICZKI Z SUSZONYMI OWOCAMI W GALARECIE	50/50 g			20,00 zł
PASZTET STAROPOLSKI Z PESTKAMI DYNI	0,5 kg			30,00 zł

DANIA GORĄCE - RYBY	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
KARP FILET SMAŻONY NA KLAROWANYM MAŚLE	100 g			33,00 zł
SANDACZ W SOSIE BOROWIKOWYM	100/100 g			35,00 zł

ŁOSOŚ W SOSIE KOPERKOWO-CYTRYNOWYM	100/100 g		35,00 zł	
KREWETKA KRÓLEWSKA PO LUIZJAŃSKU	8 szt./100 g		55,00 zł	

PRZEKĄSKI ZIMNE - RYBY	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
KARP FILET W GALARECIE	50/50 g		16,00 zł	
PSTRĄG TĘCZOWY W GALARECIE	50/50 g		16,00 zł	
ŁOSOŚ FILET W GALARECIE	50/50 g		18,00 zł	
ŁOSOŚ MARYNOWANY W DRESINGU CYTRUSOWYM Z IMBIREM	50 g		22,00 zł	
TATAR Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z KAPARAMI	50/20 g		22,00 zł	
PSTRĄG MARYNOWANY W DELIKATNEJ OLIWIE Z CZERWONĄ CEBULĄ	50/20 g		16,00 zł	
ŚLEDŹ FILET Z ŻURAWINĄ I MORELĄ	50/20 g		13,00 zł	
DORSZ FILET PO GRECKU	50/50 g		14,00 zł	
KREWETKA KRÓLEWSKA GLAZUROWANA Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM	1 szt.		12,00 zł	
KREWETKA PÓLNOCNA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I KAWIOREM	50g / 1 szt.		20,00 zł	

SALAŃKI	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
JARZYNOWA TRADYCYJNA (ziemniaki gotowane, marchewka, seler, jajka, jabłka, ogórek kiszony, groszek zielony konserwowy, majonez, przyprawy)	200 g		22,00 zł	
SALAŃKA Z GRANATEM (sałata lodowa, owoc granata, pomidor koktajlowy, roszponka, ser typu feta, orzechy nerkowca, surowa marchewka, dip musztardowo-miodowy, przyprawy)	300 g		40,00 zł	
SALAŃKA Z GRILLOWANĄ OŚMIORNICĄ (sałata, ziemniaki, pomidorki, cebula, oliwki, ośmiornica, sos - winegret)	300 g		50,00 zł	

MROŻONKI	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	ok. 35-40 szt. 1 kg		70,00 zł	
PIEROGI Z MIĘSEM	ok. 35-40 szt. 1 kg		70,00 zł	
PIEROGI ZE SZPINAKIEM I FETA	ok. 35-40 szt. 1 kg		70,00 zł	
PIEROGI RUSKIE	ok. 35-40 szt. 1 kg		70,00 zł	
PIEROGI Z JAGODAMI	ok. 35-40 szt. 1 kg		75,00 zł	
USZKA WIGILIJNE Z GRZYBAMI	ok. 150 szt. 1 kg		95,00 zł	
KOŁDUNY	ok. 150 szt. 1 kg		90,00 zł	
KOPYTKA DYNIOWE LUB KOPYTKA SZPINAKOWE	1 kg		45,00 zł	

PIEROGI UGOTOWANE	gramatura 1 porcji	ilość zamawiana	cena jednostkowa	wartość
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZE ŻŁOCISTĄ CEBULKĄ	10 szt.		28,00 zł	
PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ Z BOCZKU	10 szt.		28,00 zł	

UWAGI:

.....

.....

.....

.....

ROZLICZENIE GARMAŻU:

wartość zamówienia

koszt naczyń jednorazowych

RAZEM CAŁOŚĆ

wpłacony zadatek

wartość pobranej kaucji za naczynia ceramiczne **PLATNOŚĆ TYLKO GOTÓWKĄ**

Kaucję zwracamy po zwrocie kompletnych i nieuszkodzonych naczyń ceramicznych

POZOSTAŁA KWOTA DO ZAPŁATY

INFORMACJA RODO:

Uprzejmie informujemy, że:

I. Administrator danych osobowych

Administratorem Państwa danych osobowych jest GRONO S.C. Maria Gosk Aleksandra Węsierska, Antoni Węsierski, z siedzibą przy ul. Polna 17, 83-300 Kartuzy.

I. Inspektor Ochrony Danych

Nie wyznaczaliśmy Inspektora Ochrony Danych

II. Cele i podstawy przetwarzania

1. Jako administrator będziemy przetwarzać Państwa dane w celu związanym z wykonaniem umowy w celu wykonania zawartej z Państwem umowy oraz w celach archiwalnych (dowodowych) będących realizacją naszego prawnie uzasadnionego interesu zabezpieczenia informacji na wypadek prawnej potrzeby wykazania faktów oraz w celu ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami będącego realizacją naszego prawnie uzasadnionego w tym interesu.

III. Prawo do sprzeciwu

W każdej chwili przysługuje Państwu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych opisanych powyżej. Przystaniemy przetwarzać Państwa dane w tych celach, chyba że będziemy w stanie wykazać, że w stosunku do Państwa danych istnieją dla nas ważne prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Państwa interesów, praw i wolności lub Państwa dane będą nam niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.

IV. Okres przechowywania danych

Państwa dane osobowe wynikające z zawartej pomiędzy nami umowy będą przetwarzane przez okres, w którym mogą ujawnić się roszczenia związane z tą umową, nie dłużej jednak niż przez okres 3 lat.

V. Odbiorcy danych

Do Państwa danych mogą mieć dostęp nasi podwykonawcy (podmioty przetwarzające), np. firmy księgowo, prawnicze, informatyczne, likwidatorzy szkód, wykonawcy usług w ramach likwidacji szkód.

VI. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Państwu:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
- prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
- prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych;
- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
- prawo do przenoszenia danych;
- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.

VII. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych

Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny ale stanowi warunek konieczny zawarcia i wykonania umowy.

.....
data i podpis Zamawiającego