

1. Czym jest catering?

Catering to usługa gastronomiczna realizowana przez Restaurację polegająca na: przygotowaniu, spakowaniu oraz dowozie posiłków we wskazane przez Zamawiającego miejsce. Istnieje również możliwość odbioru zamówienia z Restauracji we własnym zakresie. Często catering wymaga dodatkowych prac logistycznych polegających na organizacji oprawy technicznej wydarzenia.

2. Na jaką okazję sprawdzi się catering?

Catering to idealna opcja każdej uroczystości, bez względu na to czy jest to kameralne spotkanie, przyjęcie rodzinne, wydarzenie firmowe czy szkoleniowe. Zamawiając catering zapewniasz wydarzeniu idealnie skomponowane menu, profesjonalną organizację, dodatkowo oszczędzasz czas związany z przygotowaniem.

3. Gdzie znajdę ofertę cateringu?

Oferta dostępna jest na stronie www.lipcowyogrod.pl w zakładce CATERING. Udostępniamy ją również drogą e-mailową (restauracja@lipcowyogrod.pl), telefonicznie (+48 85 67 56 615/618) bądź poprzez Facebook Restauracji Lipcowy Ogród.

4. W jaki sposób złożyć zamówienie?

Zamówienie można złożyć e-mailowo, telefonicznie bądź poprzez Facebook Restauracji. Można również złożyć zamówienie osobiście w Biurze Obsługi Gościa. Biuro pracuje poniedziałek – piątek w godz. 9:00 – 17:00.

5. Z jakim wyprzedzeniem należy złożyć zamówienie?

Zamówienie należy złożyć z min. 2-dniowym wyprzedzeniem. Jeśli planowane wydarzenie zbiega się z intensywną pracą Restauracji (sezon komunijny bądź andrzejkowy) zamówienie może nie zostać zrealizowane w pełnym jego zakresie, dlatego aby mieć gwarancję realizacji wydarzenia zachęcamy do dokonywania jak najwcześniejszych rezerwacji terminu.

6. Czy jest zobowiązująca minimalna kwota bądź ilość osób do złożenia zamówienia?

Nie ma minimalnej kwoty zamówienia. W przypadku dań gorących (zupa + danie główne) obowiązuje zamówienie na min. 4 porcje.

7. Jak wygląda odbiór zamówienia?

Zamówienia realizujemy z opcją odbioru osobistego bądź w formie dowozu pod wskazany adres. Dowóz jest dodatkowo płatny: 25 zł na terenie Białegostoku. Dostawy poza miasto wyceniane są indywidualnie, w zależności od odległości.

8. W jakich godzinach realizowane są cateringi?

Godziny cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 11:00 – 20:00.

9. Jak wygląda forma rozliczenia?

W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy zadatek w wysokości 30% wartości zamówienia. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.

10. W jakich naczyniach przygotowywane jest zamówienie?

Dania pakowane są w naczynia jednorazowe. Dania gorące pakowane są zbiorczo lub 1-porcjowo, przekąski zimne ułożone są na naczyniu do bezpośrednio ustawienia na stół.

11. Czy zamawiając dania gorące przy odbiorze nadal mają odpowiednią temperaturę?

Tak, aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termoboxy, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200zł (płatne gotówką przy odbiorze).

12. Czy można dokonać zmian w zestawach menu?

Zestawy skomponowane zostały w sposób różnorodny, zapewniający balans między smakami oraz rodzajami potraw. Ufając doświadczeniu Szefa Kuchni sugerujemy nie dokonywanie zmian. Specjalne preferencje bądź diety ustalamy indywidualnie.

13. Czy można skomponować menu z uwzględnieniem specjalnych diet (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa)?

Tak, osobom będącym na dietach istnieje możliwość zamówienia odpowiednich dań. Propozycje dań uzgadniane są indywidualnie po konsultacji z Szefem Kuchni.

14. Czy można zarezerwować catering z obsługą?

Tak, na realizację cateringów z obsługą zapewniamy 2 osoby tj. kucharz oraz kelner. Koszt wynajmu obsługi wyceniany jest indywidualnie. Orientacyjny koszt za 3h obsługę przy 20 osobach wynosi ok. 500zł, przy 40 – 750 zł.

15. Nie posiadam odpowiedniego wyposażenia (stoły, krzesła, zastawa itp.) czy mogę wypożyczyć je z Restauracji?

Tak, posiadamy w ofercie pełne dodatkowe wyposażenie. Są to usługi płatne dodatkowo. W przypadku konieczności dowozu pobieramy dodatkową opłatę za dowóz, uzależnioną od odległości.

16. W jaki sposób dbamy o bezpieczeństwo w czasie pandemii COVID-19?

Sytuacja związana z pandemią COVID-19 jest wyjątkowa, a utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa jest dla nas priorytetem. Nasz system zarządzania bezpieczeństwem żywności reguluje m.in postępowanie z surowcami, procedury przygotowywania posiłków, mycie i dezynfekcję pomieszczeń produkcyjnych, zasady higieny pracowników i wiele innych. Pracujemy w stałym zespole, zachowując przejęte standardy w maseczkach oraz rękawiczkach. Ponad to kontrolujemy stan zdrowia i temperaturę Pracowników dopuszczonych do pracy.