**Wycena - zapytanie ofertowe**

**INFORMACJE PODSTAWOWE:**

1. imię, nazwisko/nazwa firmy ..............................................................................................................

2. adres mailowy ....................................................................................................................................

3. telefon ................................................................................................................................................

4. termin wynajmu (dzień-miesiąc-rok) .................................................................................................

5. Adres montażu (miejscowość, województwo) ...................................................................................

6. Zastosowanie (np. wesele, bankiet, konferencja, targi) .....................................................................

**HALA NAMIOTOWA:**

1. Rodzaj podłoża, na którym będzie montowany namiot .....................................................................

2. Liczba gości (uczestników imprezy) ....................................................................................................

3. Hala z podłogą? tak/nie

4. gala sufitowa (materiałowa dekoracja sufitu hali)? tak/nie

5. gala ścienna (materiałowa dekoracja ścian)? tak/nie

6. wykładzina dywanowa? tak/nie

7. ściany transparentne? tak/nie

**WYPOSAŻENIE DODATKOWE** *(zaznaczyć poprzez wstawienie "x" w odpowiedni kwadrat):*

* stoły: okrągłe/kwadratowe
* obrusy na stoły
* krzesła bankietowe
* białe pokrowce na krzesła
* kokardy na krzesła
* stół prezydialny
* tło za stołem prezydialnym
* stoły cateringowe (bufet)
* stoliki koktajlowe z pokrowcami
* parasole grzewcze
* namiot cateringowy 6x4m (zaplecze)
* komplety biesiadne (ławostoły)
* inne (jakie?) ..................................................................................................................................

**OŚWIETLENIE** *(zaznaczyć poprzez wstawienie "x" w odpowiedni kwadrat):*

* dekoracyjne podświetlanie ścian
* dekoracyjne podświetlanie sufitu
* projektor GOBO
* oświetlenie sceniczne

**NAGŁOŚNIENIE I MULTIMEDIA** *(zaznaczyć poprzez wstawienie "x" w odpowiedni kwadrat):*

* projektor multimedialny
* ekran projekcyjny
* nagłośnienie
* mównica

**CATERING** *(zaznaczyć poprzez wstawienie "x" w odpowiedni kwadrat):*

* zupa (np. rosół, żurek itp) .................................................................................................................
* danie gorące (np. polędwiczki, pierogi, itp) .....................................................................................
* surówka (np. kapusta czerwona, marchew, itp) ..............................................................................
* sałatka (np. jarzynowa, grecka, itp) ..................................................................................................
* potrawy z grilla (np. kiełbasa, karkówka, itp) ...................................................................................
* zimna płyta (np. tatar, śledzie, itp) ..................................................................................................
* deser (np. panna cotta, WZ, itp) ......................................................................................................
* owoce, ciasto ...................................................................................................................................
* przekąski (np. koreczki, tartinetki, itp) .............................................................................................
* napoje (np. kawa, herbata, sok, itp) .................................................................................................
* stół wiejski (np. kiełbasa, kaszanka, itp) ...........................................................................................
* fontanna czekoladowa

**INFORMACJE DODATKOWE:**

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