



OFERTA

Przyjęcia Okolicznościowe w Noelle Spa&Beauty w Kobyłce

Doskonała lokalizacja około 15 km od Warszawy

Dwie Strefy do wyboru na wyłączność dla Państwa



Rezerwacja przyjęć

Instytut Zdrowia i Urody Noelle Spa&Beauty

Ul. Warszawska 44, Kobyłka

www.noellespa.pl

kontakt@noellespa.pl

Recepcja: 798 335 720

Przyjęcia w wyjątkowym klimacie

Noelle to idealne miejsce do zorganizowania eleganckiego przyjęcia w samym centrum miasta

Nasze doskonałe położenie zapewnia Klientom spokój i prywatność.

*Urodziny, imieniny, komunia, chrzciny, rocznica, jubileusz, przyjęcie ślubne
czy inne wyjątkowe dla Ciebie okazje*

*Kameralne miejsce z dostępem do pięknego ogrodu z urokliwym oczkiem wodnym,
plener do sesji zdjęciowej wśród zielonych drzew i krzewów*

Spędzicie miły czas w gronie najbliższych z daleka od innych

*Subtelne dekoracje, biała zastawa i stylowo zaaranżowana przestrzeń
zagwarantują Wam tylko miłe wspomnienia*

Dwie Strefy na wyłączność dla Państwa

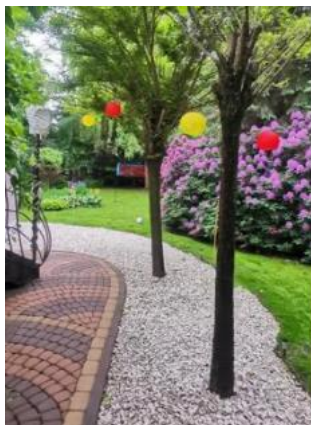
*Przyjęcia od A do Z z obsługą i pysznym jedzeniem
lub*

Wynajem lokalu na wyłączność z własnym cateringiem

U nas nie płacą Państwo opłaty korkowego

Zapewniamy nie tylko oryginalne miejsce z basenem i sauną czy jacuzzi, ale również pyszne jedzenie i profesjonalną opiekę dla najmłodszych – współpracujemy z kwalifikowanymi ratownikami i animatorami

*Dodatkowo mają Państwo możliwość skorzystania ze Strefy Spa podczas przyjęcia.
Również jest możliwość wykupienia Vouchera Prezentowego dla Jubilata czy Solenizanta*



Pakiety menu

Wybierz idealny pakiet menu

1. Pakiet *Standard bankietowy*

- *Danie główne serwowane*
- *Wybór ciast*
- *Napoje zimne*
- *Napoje gorące*

2. Pakiet *Biały bankietowy*

- *Zupa serwowana*
- *Danie główne serwowane*
- *3 Przekąski zimne*
- *Wybór ciast*
- *Napoje zimne*
- *Napoje gorące*

3. Pakiet *Srebrny bankietowy*

- *Zupa serwowana*
- *Danie główne serwowane*
- *5 Przekąsek zimnych*
- *Wybór ciast*
- *Napoje zimne*
- *Napoje gorące*

4. Pakiet *Złoty bankietowy*

- *Zupa serwowana*
- *Danie główne serwowane*
- *6 Przekąsek zimnych*
- *Wybór ciast*
- *Napoje zimne*
- *Napoje gorące*

Skomponuj menu

Przekąski zimne:

- Półmisek mięs pieczonych i pasztetów serwowanych z żurawiną
- Deska serów
- Befszyk tatarski
- Tatar z łososia serwowany z zielonym pieprzem
- Roladki szpinakowe z łososiem
- Cykoria nadziewana wędzonym łososiem na sałatce z rzodkiewki
- Ryba po grecku
- Śledź na trzy sposoby (w oleju, śmietanie, salsa)
- Jaja faszerowane na trzy sposoby
- Jaja faszerowane tradycyjne
- Babeczki koktajlowe zapiekane z serem camembert i bekonem
- Mini tarta z kurczakiem i papryką
- Tortilla z kurczakiem i sałwą pomidorową
- Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami i serem feta
- Carpaccio z buraka podawane z rukolą i orzechami nerkowca
- Carpaccio z łososia z pesto bazyliowym
- Ogórek z pikantną wołowiną
- Placki z cukinii z wędzonym pstrągiem i pianką chrzanową
- Indyk z pikantnymi warzywami
- Gruszka grillowana z szynki parmeńskiej z sosem balsamico
- Papryczki faszerowane serkiem włoskim z sosem tatarskim
- Mini croissanty z rukolą i szynką parmeńską
- Schab po warszawsku
- Indyk w maladze
- Nóżki wieprzowe
- Szynka ze szparagami
- Łosoś w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Sandacz z sosem tatarskim w galarecie
- Galaretką z dorsza z jajem przepiórczym i wędzonym łososiem
- Tymbaliki z kurczakiem
- Tymbaliki z łososiem
- Tymbaliki z warzywami

Przekąski zimne – sałatki:

- Jarzynowa tradycyjna
- Sałatka orientalna z kurczakiem i kolendrą
- Grecka (mix sałat, ogórek, pomidor, papryka, oliwki, ser feta, sos winegret)
- Chłopska (ziemniaki, boczek wędzony, natka pietruszki, jajko, majonez)
- Nicejska (mix sałat, ogórek, papryka, pomidor, oliwki, tuńczyk, ziołowy sos winegret)
- Barbórka (mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, kurczak grillowany w ziołach, sos miodowo-musztardowy)
- Pomidory z mozzarellą (pomidory, ser mozzarella, bazylia, sos bazyliowo-balsamiczny)
- Caprese (rukola, kulki sera mozzarella, pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny)
- Brokułowa (brokuły, jajko gotowane, kukurydza, ser feta, pestki słonecznika)
- Szefa (mix sałat, szynka, ser żółty, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona)
- Skandynawska z wędzonym łososiem (mieszanka zielonych sałat, mięta, jajko, pomidorki koktajlowe, dresing cytrynowy, wędzony łosoś)
- Dworska z piersią kaczki (mix zielonych sałat, pomarańcza, truskawka, borówka amerykańska)
- Cezar z kurczakiem i parmezanem
- Węgierska z wołowiną, pilami i sosem pomidorowym
- Arabska z kurczakiem

Zupy:

- Rosół z perliczki i antrykotu z makaronem
- Rosół królewski z kołdunami
- Krem z cukinii z prażonymi migdałami
- Żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą
- Krem z pomidorów z czosnkiem i bazylią
- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z borowików z grzankami
- Pikantna zupa meksykańska z wieprzowiną
- Zupa krem z boczniaków serwowana z groszkiem ptysiowym
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Dania główne:

- Medaliony z kurczaka w sosie śmietanowo-czosnkowym
- Panierowany filec z piersi kurczaka
- Panierowany filec z piersi kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Eskalopki drobiowe w sosie kurkowym
- Kotlet schabowy
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie borowikowym
- Kotlet Devolay
 - o Devolay z nadzieniem serowym
- Kieszeń schabowa nadziewana pieczarkami
- Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą i grillowaną cukinią
- Sznycelki ze schabu zapiekane z warzywami pod kołderką serową
- Pierś kurczaka nadziewana serem feta i szpinakiem w sosie ze świeżych pomidorów
- Faszerowane bioderko kurczaka rolowane w boczku
- Plastry szynki pieczonej w sosie rozmarynowym
- Eskalopki z polędwiczki z kurkami w śmietanie
- Kurczak na chrupko
- Schab z kością faszerowany grzybami, ciemny sos pieczeniowy
- Policzki wieprzowe w sosie rozmarynowym
- Żeberka wolno pieczone w glazurze
- Kurczak z kostką faszerowany suszonymi pomidorami i serkiem ziołowym

Dodatki do dania głównego:

- Ziemniaki z wody / Ziemniaki opiekane
- Duet ryżowy / Ryż z warzywami
- Kluski śląskie / Kopytka / Talarki ziemniaczane
- Kapusta zasmażana
- Warzywa grillowane
- Buraczki Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
- Czerwona kapusta na słodko
- Marchewka z groszkiem
- Cukinia pieczona z czosnkiem i pomidorami
- Marchewka z imbirem glazurowana w miodzie
- Mix zielonych sałat z sosem winegret
- Bukiet surówek (koperkowa, mizeria, z czerwonej kapusty, kolorowa, marchewka por, coleslaw, selerowa)

Wybierz Strefę, która spełni Twoje oczekiwania

Strefa Wyciszenia z basenem

Lokal klimatyzowany w niebanalnej scenerii, dostęp do pięknego ogrodu

Plener do sesji zdjęciowej

Wyjątkowe miejsce z wewnętrznym basenem i sauną dla gości na wyłączność

Subtelne dekoracje i pięknie zaaranżowana przestrzeń do dyspozycji tylko dla Państwa

Możliwość wynajęcia animatora lub ratownika dla dzieci



Obsługa na najwyższym poziomie



Menadżer organizacji przyjęcia



Profesjonalna obsługa kelnerska i wysmienite jedzenie



Strefa Spa&Beauty do dyspozycji



Wewnętrzny basen na wyłączność



Sauna sucha z aromaterapią



Przestronny parking dla klientów



Bezpłatne Wifi w całym obiekcie



Plener do sesji zdjęciowej ogród do dyspozycji

- rezerwacja na wyłączność strefa do dyspozycji tylko dla Państwa
- minimalna ilość gości 10 osób
- przyjęcia do 30 osób
- lokal otwarty od 9.00 do 00.00
- przyjęcie od A do Z z obsługą kelnerską lub wynajem na wyłączność
- alkohol leży po stronie organizatora, u nas nie płacą Państwo korkowego
- dostępna lodówka hotelowa do schłodzenia alkoholu i kostkarka
- sprzęt muzyczny
- dostępny wewnętrzny basen możliwość wynajęcia ratownika dla dzieci
- sauna z aromaterapią do dyspozycji gości
- dostępne ręczniki dla gości



I OPCJA

Przyjęcie zaplanowane od A do Z!

Strefa jest gotowa na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami, elegancką zastawą, cateringiem i obsługą kelnerską

Czas trwania przyjęcia 3 godziny, cena podana jest od talerzyka

- **Pakiet *Standard bankietowy* / 149 zł**
danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Biały bankietowy* / 189 zł**
3 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Srebrny bankietowy* / 209 zł**
5 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Złoty bankietowy* / 239 zł**
6 przystawek, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne

Czas trwania przyjęcia 5 godzin, cena podana jest od talerzyka

- **Pakiet *Standard bankietowy* / 189 zł**
danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Biały bankietowy* / 229 zł**
3 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Srebrny bankietowy* / 249 zł**
5 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet *Złoty bankietowy* / 279 zł**
6 przystawek, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne

**Przy opcji I należy doliczyć serwis w wysokości 10% wartości przyjęcia*

II OPCJA

Wynajem lokalu na wyłączność z własnym cateringiem Strefa naszykowana jest na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami i elegancką zastawą

Czas trwania przyjęcia 3 godziny

Powyżej 10 osób – 109 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu – 1999 zł

Czas trwania przyjęcia powyżej 3 godzin (max czas do 8 godzin)

Powyżej 10 osób – 139 zł / osoba

Powyżej 15 osób – stała cena wynajmu - 2499 zł

III OPCJA

Wynajem lokalu na wyłączność z cateringiem za pośrednictwem Noelle bez obsługi kelnerskiej Strefa naszykowana jest na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami i elegancką zastawą

Jeśli zdecydujesz się na tą opcję z cateringiem, do ceny wynajmu według cennika, doliczamy cenę wybranego wariantu cateringu

Czas trwania przyjęcia 3 godziny

Powyżej 10 osób – 109 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu – 1999 zł

Czas trwania przyjęcia powyżej 3 godzin (max czas do 8 godzin)

Powyżej 10 osób – 139 zł / osoba

Powyżej 15 osób – stała cena wynajmu - 2499 zł

Wybierz wariant menu dla siebie, propozycje menu poniżej oferty

Oferta cateringu bez obsługi kelnerskiej, zupa i danie główne serwowane na stole szwedzkim

1. **Menu STARTER I**
5 przekąsek zimnych - 59 zł / osoba
2. **Menu SILVER I**
9 przekąsek zimnych lub 8 przekąsek zimnych i zupa - 89 zł / osoba
3. **Menu SILVER II**
6 przekąsek zimnych, danie gorące + 2 dodatki, woda - 99 zł / osoba
4. **Menu GOLD**
5 przekąsek, zupa, danie gorące + 2 dodatki, patera owoców, kawa, herbata, woda - 109 zł / osoba

**Przy opcji III należy doliczyć serwis w wysokości 10% wartości przyjęcia*

Strefa Tropical Party

Fenomenalne miejsce do zorganizowania przyjęcia! Gwarancja świetnej atmosfery

Strefa Tropical Party w stylu garden party w zielonej scenerii z dostępem do pięknego ogrodu i pleneru do sesji zdjęciowej

Do Państwa dyspozycji na wyłączność dwa eleganckie pawilony. Strefa relaksu z jacuzzi, leżaczkami i przestrzenią dla dzieci oraz strefa bankietowa

Plac zabaw dla dzieci, profesjonalne boisko do siatkówki plażowej, miejsce do biesiadowania przy ognisku

Możliwość wynajęcia animatora lub ratownika dla dzieci



Obsługa na najwyższym poziomie



Menadżer organizacji przyjęcia



Profesjonalna obsługa kelnerska i wyśmienite jedzenie



Strefa Spa&Beauty do dyspozycji



Bąbelkowe jacuzzi na wyłączność



Boisko do siatkówki plażowej i plac zabaw



Przestronny parking dla klientów



Bezpłatne WiFi w całym obiekcie



Plener do sesji zdjęciowej ogród do dyspozycji

- rezerwacja na wyłączność strefa do dyspozycji tylko dla Państwa
- minimalna ilość gości 10 osób
- przyjęcia do 50 osób
- lokal otwarty od 9.00 do 22.00
- przyjęcie od A do Z z obsługą kelnerską lub wynajem na wyłączność
- alkohol leży po stronie organizatora, u nas nie płacą Państwo korkowego
- dostępna lodówka hotelowa do schłodzenia alkoholu
- sprzęt muzyczny
- miejsce do biesiadowania przy ognisku (możliwość wykupienia pakietu ogniskowego)
- dla dzieci plac zabaw, boisko do siatkówki plażowej
- dostępne dla klientów jacuzzi za dodatkową dopłatą
- dostępne ręczniki dla gości



I OPCJA

Przyjęcie zaplanowane od A do Z!

Strefa jest gotowa na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami, elegancką zastawą, cateringiem i obsługą kelnerską

Czas trwania przyjęcia 3 godziny, cena podana jest od talerzyka

- **Pakiet Standard bankietowy / 139 zł**
danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Biały bankietowy/ 179 zł**
3 przystawki zimne, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Srebrny bankietowy / 199 zł**
5 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Złoty bankietowy / 229 zł**
6 przystawek, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne

Czas trwania przyjęcia 5 godzin, cena podana jest od talerzyka

- **Pakiet Standard bankietowy / 169 zł**
danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Biały bankietowy/ 209 zł**
3 przystawki zimne, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Srebrny bankietowy / 229 zł**
5 przystawek zimnych, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne
- **Pakiet Złoty bankietowy / 259 zł**
6 przystawek, zupa, danie główne, wybór ciast, napoje gorące i zimne

**Przy opcji I należy doliczyć serwis w wysokości 10% wartości przyjęcia*

II OPCJA

Wynajem lokalu na wyłączność z własnym cateringiem Strefa naszykowana jest na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami i elegancką zastawą

Czas trwania przyjęcia 3 godziny

Powyżej 10 osób – 99 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu -1699 zł

Powyżej 20 osób stała cena wynajmu – 1999 zł

Czas trwania przyjęcia powyżej 3 godzin (max czas do 8 godzin)

Powyżej 10 osób – 119 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu – 2099 zł

Powyżej 20 osób stała cena wynajmu – 2499 zł

Powyżej 30 osób stała cena wynajmu – 2699 zł

III OPCJA

Wynajem lokalu na wyłączność z cateringiem za pośrednictwem Noelle bez obsługi kelnerskiej Strefa naszykowana jest na Państwa przybycie w pełnej aranżacji, lokal z dekoracjami i elegancką zastawą

Jeśli zdecydujesz się na tą opcję z cateringiem, do ceny wynajmu według cennika, doliczamy cenę wybranego wariantu cateringu

Czas trwania przyjęcia 3 godziny

Powyżej 10 osób – 99 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu -1699 zł

Powyżej 20 osób stała cena wynajmu – 1999 zł

Czas trwania przyjęcia powyżej 3 godzin (max czas do 8 godzin)

Powyżej 10 osób – 119 zł / osoba

Powyżej 15 osób stała cena wynajmu – 2099 zł

Powyżej 20 osób stała cena wynajmu – 2499 zł

Powyżej 30 osób stała cena wynajmu – 2699 zł

Wybierz wariant menu dla siebie, propozycje menu poniżej oferty

Oferta cateringu bez obsługi kelnerskiej, zupa i danie główne serwowane na stole szwedzkim

1. Menu STARTER I

5 przekąsek zimnych- 59 zł / osoba

2. Menu SILVER I

9 przekąsek zimnych lub 8 przekąsek zimnych i zupa - 89 zł / osoba

3. Menu SILVER II

6 Przekąsek zimnych, danie gorące + 2 dodatki, woda - 99 zł / osoba

4. Menu GOLD

5 przekąsek , zupa, danie gorące + 2 dodatki, patera owoców, kawa, herbata, woda - 109 zł / osoba

*Przy opcji III należy doliczyć serwis w wysokości 10% wartości przyjęcia

Dodatkowe atrakcje

- **Wynajęcie animatora** – 100 zł / 1 godzina
Gry i zabawy dla dzieci. Malowanie buziek, bańki mydlane, zabawy ruchowe...
- **Wynajęcie ratownika** – 100 zł / 1 godzina
Możliwość wynajęcia ratownika na strefie Party z basenem. Gry i zabawy w wodzie, zawody i udoskonalenie pływania
- **Prezenty dla uczestników**
Sole do kąpieli spa ręcznie robione - 8 zł / osoba
Kuleczki musujące do kąpieli – 19,99 zł / osoba
Donaty musujące do kąpieli – 24,99 zł / osoba
Babeczki musujące do kąpieli – 34,99 zł / osoba
- **Czy chcieliby państwo dodatkową dekorację?**
Bukiet balonów z helem: baloniki na heł gumowe + duża cyferka foliowa - 100zł
Duży balon foliowy z helem – 90 zł / szt./ 2 cyferki 150 zł
- **Dodatkowy poczęstunek**
Patera owoców sezonowych
4 - 9 osób - 199 zł / 10 -15 osób - 249 zł
Szampan Piccolo - 30 zł
Tosty / do 10 osób – 100 zł / dopłata za kolejną osobę 10 zł / osoba
- **Kącik Spa**
Poczujcie się zrelaksowani podczas imprezy. Specjalnie dla Was przygotowujemy niezbędne gadżety oraz kosmetyki Spa na twarz.
Maseczki na twarz, peeling enzymatyczny, krem na zakończenie. Opaseczki na włosy, miseczki różowe do twarzy, pędzelki, szpataułki, tonik, waciki wszystkie niezbędne rzeczy do samodzielnego nałożenia i doznania chwili relaksu.
29 zł / osoba
- **Kącik Spa z Kosmetologiem**
Dostarczymy Wam relaksu podczas imprezy. Jedną z naszych Pań kosmetolog nałoży maski nawilżające na twarz. Specjalnie dla Was przygotowujemy niezbędne gadżety oraz kosmetyki Spa na twarz.
Maseczki na twarz, krem na zakończenie, opaseczki na włosy, miseczki różowe do twarzy, pędzelki, szpataułki, tonik, waciki.
Świetny pomysł na super pamiątkę
29 zł / osoba – opcja dostępna poniedziałek – piątek 9.00 – 21.00, sobota 9.00 – 18.00
- **Strefa Spa&Wellness**
Skorzystajcie z wymarzonego Spa dla Was. Każda z Was podczas imprezy może skorzystać z oferty Spa. Oferta dostępna na stronie www.noellespa.pl. Wymagana wcześniejsza rezerwacja.
Opcja dostępna poniedziałek – piątek 9.00 – 21.00, sobota 9.00 – 18.00
- **Tureckie Spa**
Odnowa biologiczna Spa. To zaskakujący element na każdej imprezie!
W ten przyjemny wieczór zadbajcie również o ciało. Zrelaksujcie się w saunie z aromaterapią, seans połączony z peelingiem hammam wykonywany przez masażystkę w strefie. Nie musicie wychodzić z imprezy nawet na krok.
Turecki peeling hammam
Complex Turkish Program – 469 zł / osoba
Relax Program – 399 zł / osoba
Klasyk Program – 299 zł / osoba
- **Shisha**
Orientalny powiew każdej imprezy, chcesz dodatkową atrakcją zapewnić uczestnikom. Zamów shishe – 10 smaków do wyboru
70 zł -99 zł
- **Jacuzzi**
Jacuzzi dostępne na Strefie Tropical w temperaturze 37 do 40 stopni
200 zł

Regulamin Noelle

Zasady rezerwacja przyjęć przed zarezerwowaniem terminu zapoznaj się z poniższymi informacjami :

1. Godzinę przed imprezą bezpłatnie udostępniamy lokal i umożliwiamy przystrojenie według własnych upodobań. Dotyczy przyjęć / z wyłączeniem urodzin dla dzieci
2. Zapewniamy możliwość dokonania wstępnej rezerwacji terminu przyjęcia, ważnej przez 7 dni.
3. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia okazjonalnego w Noelle, strony podpisują zobowiązujące zamówienie, poparte wpłaceniem zadatku, którego wysokość uzależniona jest od wartości zamówienia.
4. Zadatek 300 zł - dla przyjęć bez cateringu
5. Zadatek 400 zł - dla przyjęć z naszym cateringiem. I dopłata tydzień przed przyjęciem całości zamówienia za catering
6. Zadatek 200 zł - urodziny dla dzieci
7. Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie. Istnieje możliwość odpisania umowy (cesji) na dane innej osoby, wskazanej przez zamawiającego. Zadatek jest jednocześnie kaucją w dniu imprezy i zwracany jest po zdaniu lokalu w nienaruszonym stanie
8. Na 7 dni przed planowanym przyjęciem okazjonalnym następuje ustalenie menu wraz z ilością osób
9. Do momentu wpłaty zadatku, rezerwacja jest traktowana jako niepotwierdzona. Wpłaty zadatku można dokonać gotówką lub kartą płatniczą w Noelle Spa&Beauty, bądź przelewem na rachunek bankowy nr. 20 1090 1870 0000 0001 2975 5587 W tytule przelewu należy wpisać „zadatek” i podać imię i nazwisko oraz termin urodzin z godziną.
10. W przypadku braku wpłaty zadatku, w terminie 48 godzin od daty rezerwacji, rezerwacja zostaje automatycznie anulowana.
11. Opłata zadatku jest równoznaczna z akceptacją Regulaminu Organizacji Urodzin i Regulaminu Noelle Spa&Beauty
12. Gwarantem zarezerwowania terminu jest wpłata zadatku i podpisanie umowy rezerwacji
13. Określona w „zamówieniu-umowie” liczba osób oraz menu, musi zostać potwierdzona najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem imprezy. Potwierdzenia liczby osób i menu można składać telefonicznie lub bezpośrednio w lokalu, tylko w godzinach pracy lokalu. Potwierdzamy ostateczną liczbę gości za pomocą smsa lub elektronicznie e-mail
14. W przypadku zwiększenia liczby osób, po wyznaczonym terminie lub w trakcie trwania imprezy zostaną naliczone dodatkowe opłaty w wysokości ceny ustalonej w umowie.
15. W przypadku zmniejszenia liczby osób, po wyznaczonym terminie, rozliczenie odbywa się na podstawie ostatecznej deklaracji liczby osób 5 dni przed przyjęciem, nie ma możliwości zmniejszenia kosztów.
16. Określona w „zamówieniu-umowie” godzina zakończenia jest z góry ustalona.
17. W przypadku przedłużenia imprezy, wymagana jest dodatkowa opłata za każdą dodatkową godzinę jej trwania. Cena ustalana względem cennika
18. Noelle Spa&Beauty zastrzega sobie możliwość odmowy przedłużenia imprezy.
19. W momencie zakończenia godziny przyjęcia kelnerzy zbierają zastawę stołową wraz z daniami które zostaną posegregowane oraz zapakowane w pojemniki jednorazowe jeśli sobie życzą Państwo.
20. Koszt Pojemników i opakowań na wynos wynosi 50 zł.
21. Podczas imprezy dla gości dostępna jest tylko ta strefa która została wcześniej zarezerwowana.
22. W przypadku zniszczeń lub stłuczek będą doliczane dodatkowe opłaty po oszacowaniu strat.
23. Indywidualne dekorowanie lokalu możliwe jest tylko przy wcześniejszym uzgodnieniu.
24. Lokal posiada stały wystrój (firany, zasłony, krzesła, ściany, obrazy) których nie zmienia na przyjęcia okolicznościowe
25. Zadatek wpłacony przez zamawiającego jest wpłatą na konkretny termin.
26. Za zgodą organizatora, w przypadkach losowych, strony mogą zmienić termin przyjęcia. Fakt ten należy zgłosić na adres email: kontakt@noellespa.pl. Klient ma możliwość przesunięcia terminu przyjęcia tylko jeden raz.
27. W przypadku rezygnacji zamawiającego z zamówionej imprezy, organizator nie jest zobowiązany do zwrotu wpłaconego zadatku.
28. W przypadku rezygnacji z imprezy w okresie krótszym niż 5 dni od terminu rozpoczęcia imprezy wpłacony zadatek nie podlega zwrotowi.
29. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za warunki pogodowe. Organizator zastrzega sobie wykluczenie zmian pogodowych jako przypadek losowy. Dotyczy strefy tropical.
30. Płatność całkowitą za przyjęcie, pomniejszoną o wpłacony wcześniej zadatek, klient reguluje po przed rozpoczęciem przyjęcia.

31. Płatność za uczestników i dodatki jest pobierana na podstawie zamówienia-umowy. Liczba gości potwierdzana 5 dni przed przyjęciem. Po potwierdzeniu liczby gości 5 dni przed przyjęciem, płatność liczona względem potwierdzenia. Noelle Spa&Beauty nie odpowiada za pomniejszoną liczbę gości i rezygnacje z dodatków. Organizator opłaca liczbę gości i dodatki względem potwierdzenia i formularza rezerwacji.
32. Punktualne przybycie Uczestników Przyjęcia w ustalonym przedziale godzinowym, umożliwi sprawną organizację wydarzenia. Niezależnie od godziny rozpoczęcia Urodzin, godzina zakończenia wydarzenia nie może ulec zmianie.
33. Jubilat oraz goście zbierają się nie wcześniej niż 5-10 minut przed zaplanowaną godziną przyjęcia urodzinowego.
34. Zamawiający jest zobowiązany do potwierdzenia organizatorowi liczby uczestników imprezy urodzinowej – najpóźniej 5 dzień przed terminem przyjęcia urodzinowego na adres email: kontakt@noellespa.pl.
35. W przypadku braku potwierdzenia liczby Uczestników, Przyjęcie Urodzinowe przygotowane jest zgodnie z liczbą osób, wskazaną w Umowie Organizacji Przyjęcia Urodzinowego/uzgodnieniach mailowych. W przypadku przybycia większej liczby Uczestników niż zadeklarowana, Klient będący organizatorem Urodzin, dopłaca za każdą kolejną osobę, zgodnie z aktualnie obowiązującym cennikiem.
36. Organizator oświadcza, iż pojemność każdej strefy jest ograniczona.
37. Wszelkie zmiany dotyczące zamówienia należy zgłaszać, najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia przyjęcia na adres email kontakt@noellespa.pl
38. Możliwe jest przedłużenie czasu trwania przyjęcia (jeśli pozwala na to dostępność) – należy to zgłosić przed terminem przyjęcia w recepcji i jest to związane z dodatkową opłatą wg cennika.
39. Zamawiający przyjęcie jest odpowiedzialny za gości zaproszonych do Noelle Spa&Beauty przed rozpoczęciem przyjęcia i po zakończeniu przyjęcia.
40. Za szkody materialne powstałe w Noelle Spa&Beauty wyrządzone przez uczestników przyjęcia podczas jego trwania odpowiada Zamawiający.
41. Uczestników przyjęcia obowiązuje Regulamin Noelle Spa&Beauty
- Numer konta: Santander 20 1090 1870 0000 0001 2975 5587 Noelle SPA & Beauty Diana Pieńkowska
Ul. Warszawska 44, Kobyłka

Zadowolenie Naszych gości jest dla Nas najważniejsze!

