

DZIAŁANIE: Szkolenia, spotkania, kontakty i działania informacyjno-promocyjne realizowane w kraju i za granicą (w tym udział w targach, organizowanie spotkań dla grupy odbiorców działań projektowych, itp.)

ZADANIE: 3. Targi – integracja gości

KATEGORIA KOSZTU: Zakup towarów i usług niezbędnych do realizacji działań w projekcie (z wyłączeniem sprzętu, oprogramowania i wyposażenia zaliczanych do środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych)

OFERTA 1: Cook up – warsztaty kulinarne

DATA SZACUNKU: 19.12.2024

CENA netto w PLN: 8 000 PLN

CENA brutto w PLN: 9 840 PLN

cook^{up}

#KOSZTORYS

	Warsztaty kulinarne dla 20 osób Miejsce: CookUp Hoża 51 Data: TBC Godziny: TBC Język: Angielski	Kosztorys (netto)
1	Udostępnienie i przygotowanie studia, organizacja i koordynacja wydarzenia, zakontraktowanie prowadzących, ustalenie menu, realizacja zakupów (bez kosztu produktów spożywczych), przygotowanie przepisów, sprzątnięcie, udostępnienie akcesoriów i sprzętów do gotowania.	3 200 zł
2	Obsługa	1 200 zł
3	Wynagrodzenie prowadzącego	1 500 zł
4	Produkty spożywcze na warsztaty	75 zł/os. = 1 500 zł
5	Udostępnienie fartuchów studia (z logo CookUp)	15 zł/os. = 300 zł
6	Napoje (kawa, herbata, woda)	15 zł/os. = 300 zł
	RAZEM (netto)	8 000 zł

	Elementy i opcje nieuwjęte w kosztorysie	Koszt (netto)
1	Wino	60 zł/butelka

OFERTA 2: Hello Foodie City Warsaw- warsztaty kulinarne 3h

DATA SZACUNKU: 19.12.2024

CENA netto w PLN: 8 380 PLN

CENA brutto w PLN: 10 307 PLN



FOODIE PARTY

Najlepsze imprezy są zawsze w kuchni



Spotkanie trwa 3-4 godziny



Deser serwujemy Wam w formie porywającego show



Wspólnie z naszym Szefem kuchni przygotujecie przystawkę i danie główne



Macie do wyboru 6 menu tematycznych



To przede wszystkim impreza- dobra muzyka, koktajle na barze i mnóstwo dodatkowych opcji



Cena: od 329 PLN za osobę

Czas trwania: 3 godziny

W przypadku grup mniejszych niż 15 osób cena jest stała i wynosi 5000 PLN.

Cena nie zawiera wynajmu studia

Cena zawiera:

- charyzmatycznego prowadzącego
- welcome drink dla każdego gościa
- wodę dla gości
- przekąskę powitalną do pochrupania



CENA WYNAJMU STUDIA LUB SALI

	Cena za godzinę
Studio A	600 PLN
Studio B	700 PLN
Studio C	650 PLN
Sala bankietowo-konferencyjna	400 PLN

Z doświadczenia rekomendujemy, aby czas wynajmu był o godzinę dłuższy niż przewidziany na same atrakcje.

W razie dobrej zabawy możecie przedłużyć wynajem o dowolny możliwy czas i zdecydować o tym już na miejscu!



OFERTA 3: Pierogi&more – spacer kulinarny po Warszawie

DATA SZACUNKU: 19.12.2024

CENA netto w PLN: 8 000 PLN

CENA brutto w PLN: 9 840 PLN



czw. 19.12.2024 10:00

Maria Oskroba <pierogiandmore@gmail.com>

Re: Zapytanie o wycenę

Do Zofia Rydlewska

Flaga monitorująca. Data wykonania: czwartek, 19 grudnia 2024.
Odpowiedź na tę wiadomość wysłano: 19.12.2024 10:05.

Podstawowa cena to 400 zł ale mogłabym dać rabat

20 os to maksymalna grupa

Marysia Oskroba
PIEROGI & MORE
ul.Stawki 3, Warsaw
+48 534 55 33 36
www.pierogiandmore.pl

W dniu czw., 19.12.2024 o 09:57 Zofia Rydlewska <zofia_rydlewska@sggw.edu.pl> napisał(a):

Dziękuję za szybką odpowiedź.

A jaka byłaby jednostkowa cena spaceru kulinarnego? Czy grupa 20 osób nie byłaby na taką aktywność za duża?

Pozdrawiam,

mgr Zofia Rydlewska

Samodzielny referent

Mobility Coordinator- Outgoing Students





czw. 19.12.2024 10:00

Maria Oskroba <pierogiandmore@gmail.com>

Re: Zapytanie o wycenę

Do Zofia Rydlewska

Flaga monitorująca. Data wykonania: czwartek, 19 grudnia 2024.
Odpowiedź na tę wiadomość wysłano: 19.12.2024 10:05.

W 2025 będziemy też mieć warsztat argentyńskich empanadas:-)

Spacery kulinarne: 3 trasy: Stare Miasto, Powiśle oraz Stara Praga, degustacje polskich dań plus zwiedzanie

<https://pierogiandmore.pl/en/food-tour/>

opcje dodatkowe: barszcz czerwony, sernik, kawa herbata, wino grzane, piwo, wino

ceny netto od osoby

Możemy także zorganizować BEZPŁATNIE elementy integracji w stylu programu Masterchef, np konkursy, kalambury albo quizy wiedzy o kulinariach.

[Sprawdź nasze recenzje!](#)

Best regards/Z poważaniem,

Marysia Oskroba

PIEROGI & MORE Cooking Classes and Food Tours