



Barbieri Banqueting & Catering



F.A.Q.
Le 10 Domande
più comuni

Quali sono le cose che è bene sapere o chiedere prima di scegliere un catering?
Riassumiamo le 10 domande più comuni:

1. Per prima cosa è bene informarsi se le pietanze vengono cucinate in loco: questo è già per sé garanzia di una certa qualità di servizio. Alcuni catering si occupano solo della preparazione, altri della consegna, per cui se la cottura dei cibi non avviene sul posto è bene informarsi anche su come viene effettuato il trasporto, che deve avvenire con furgoni refrigerati.

La nostra Cucina viene sempre effettuata nella location del ricevimento così come tutte le cotture delle pietanze

2. Il vostro catering utilizza prodotti di stagione? Va da sé che l'utilizzo di prodotti surgelati e non stagionali potrebbe andare a discapito della qualità e della bontà delle pietanze servite ai vostri invitati!

Stiamo attenti a proporre delle pietanze adeguate alla stagione e in linea con i prodotti presenti sul mercato.

3. Il catering è preparato ad occuparsi del pranzo di commensali con esigenze particolari: propongono menu speciali per bambini e per vegetariani? Preparano cibi per chi soffre di celiachia preoccupandosi di utilizzare pentolame e utensili a parte?

Chiediamo sempre e nel caso siano presenti ci attiviamo preparando delle pietanze alternative per celiaci, intolleranti al glutine, vegetariani e qualsiasi altra variante segnalata oltre al menù baby sempre presente nei nostri ricevimenti.

4. E' garantita la presenza sul posto di un referente del catering per accertarsi che tutto vada bene e si svolga come desiderano gli sposi?

E' sempre garantita la presenza del titolare o di un responsabile durante tutto il servizio.

5. Il catering fornisce le strutture per l'allestimento quali tavoli, sedie e coprisedie? Se sì, è previsto un costo aggiuntivo?

Il nostro è un servizio completo di tutto e viene specificato nella nostra offerta.

6. La torta e i vini sono compresi nel prezzo del menù?

Il nostro è un servizio completo di tutto e viene specificato nella nostra offerta.

7. Quali altri servizi sono compresi nel prezzo? Le varie società di catering offrono i servizi più diversi, è bene cercare di capire nel dettaglio che cosa offre ciascuna di quelle da voi contattate.

Come detto prima il nostro è un servizio completo, ma se il cliente ha delle richieste o vuole eliminare dei nostri servizi a favore di altri fornitori noi siamo disponibili a stornarli e rivedere il nostro preventivo.

8. Quali sono le modalità di pagamento? Com'è regolato il versamento dell'acconto? Quante tranches di pagamento sono previste?

Per confermare il servizio chiediamo il 10% con un minimo di € 1000,00 e nel caso entro 12 mesi dalla data del matrimonio il tutto dovesse essere disdetto, restituiamo la caparra.

9. Quanto tempo prima desiderano la conferma definitiva del numero degli invitati?

Il numero indicativo viene chiesto 8 giorni prima e confermato 3 giorni prima (numero che sarà usato per la fatturazione), alla consegna della lista per il "Tableau de mariage"

10. Se desiderate l'americanissima wedding cake, informatevi se verrà preparata dal catering o se invece si rivolgeranno a un pasticciere. Nel secondo caso potete chiedere di sceglierne uno di vostra fiducia.

Abbiamo la pasticceria interna e le produciamo noi, ma siamo disponibili a fornire esterne qualora il cliente lo desiderasse.