WILLA BIAŁA
RESTAURACJA

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE DOTYCZĄCE ORGANIZACJI PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO W RESTAURACJI WILLA BIAŁA

Zapraszamy do organizacji przyjęć okolicznościowych w restauracji Willa Biała! Poniżej przedstawiamy najważniejsze informacje dotyczące rezerwacji i zasad współpracy.

GODZINY OTWARCIA, CZAS TRWANIA ORAZ PRZEDŁUŻENIE PRZYJĘCIA

Restauracja „Willa Biała" jest czynna codziennie w godzinach od 12:00 do 22:00. Orientacyjny czas trwania przyjęcia wynosi 4-5 godzin.
Goście mogą pozostać na terenie restauracji do godziny **23:00** bez dodatkowych opłat. Po godzinie 23:00, na życzenie Zamawiającego, możliwe jest przedłużenie godzin pracy restauracji maksymalnie do godziny 24:00 za dodatkową opłatę w wysokości **1000 zł** za godzinę. Przedłużenia czasu pracy restauracji jest możliwe maksymalnie do **24:00**.

WYBÓR SALI

Willa Biała posiada **4 sale**, każda o różnym wystroju i możliwościach aranżacyjnych. Zamawiający, którzy chcą wybrać konkretną salę na organizację wydarzenia, są zobowiązani przyjąć zaproszenie event managera na spotkanie bezpośrednio w restauracji oraz obejrzenie i wybranie odpowiedniej sali do organizacji przyjęcia.
W przypadku nieobecności na spotkaniu oraz braku wskazania konkretnej sali przez Zamawiającego manager restauracji dokonuje wyboru sali, kierując się liczbą Gości oraz charakterem wydarzenia, aby zapewnić jak najlepsze warunki organizacyjne. Istnieje możliwość wynajęcia większej sali za dodatkową opłatę.

W sezonie wiosenno-letnim nie organizujemy żadnych przyjęć w ogródku. Wszystkie przyjęcia **powyżej 10 osób** organizujemy w środku restauracji ze względu na często zmieniającą się warunki pogodowe.

MENU

W restauracji Willa Biała dostępne są do wyboru trzy propozycje menu na przyjęcia w cenach **320 zł/os., 360 zł/os. i 390 zł/os.,** a także specjalne menu dla dzieci w cenie **90 zł/os.**
Szczegóły na: https://willabiala.pl/oferty/

Przystawki zimne oraz gorące są serwowane na środek stołu.
Zupy oraz dania główne są wybierane bezpośrednio przez Gości przy stole z wcześniej ustalonego skróconego menu.
Desery w monoporcjach są serwowane na środek stołu.

Ostateczna wersja menu musi zostać potwierdzona przez Zamawiającego **najpóźniej 7 dni** przed planowanym terminem przyjęcia.
Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany produktów lub cen w menu w zależności od ich sezonowości i dostępności na rynku.
Zamawiający jest zobowiązany do poinformowania event managera o szczególnych wymaganiach dietetycznych oraz alergiach pokarmowych uczestników przyjęcia okolicznościowego najpóźniej **za 2 dni** przed jej rozpoczęciem.
Restauracja **nie ponosi odpowiedzialności za alergie** pokarmowe Gości, jeśli nie zostały wcześniej zgłoszone.
Wnoszenie własnego jedzenia na teren restauracji jest **zabronione**. Wyjątek stanowi wnoszenie tortu zamówionego z dowolnej cukierni, pod warunkiem wcześniejszego uzgodnienia z event managerem oraz przedstawienia dowodu zakupu tortu (faktura lub paragon). **Za serwis tortu wniesionego** przez Zamawiającego pobierana jest **opłata serwisowa**, której wysokość zależy od łącznej wagi wniesionych tortów.
Wysokość opłaty serwisowej:

- **Do 5 kg** łącznej wagi tortów – opłata wynosi **15 zł** od każdej osoby uczestniczącej w przyjęciu.
- **Od 5 do 10 kg** łącznej wagi tortów – opłata wynosi **30 zł** od każdej osoby uczestniczącej w przyjęciu.
- **Powyżej 10 kg** łącznej wagi tortów – opłata serwisowa ustalana jest **indywidualnie** po wcześniejszym uzgodnieniu z managerem restauracji.

W przypadku wniesienia więcej niż jednego tortu, waga wszystkich tortów jest sumowana, a opłata naliczana jest zgodnie z powyższym przedziałem wagowym.

NAPOJE

W trakcie organizacji przyjęcia Zamawiający w ramach ustaleń mailowych z event managerem ma możliwość wybrania odpowiedniej opcji serwowania napojów oraz alkoholi:

1. Open bar na **5 godzin** dostępny w pakietach za **100 zł/os., 180 zł/os., 230 zł/os. i 350 zł/os.** Wszyscy Goście mogą składać zamówienia na napoje oraz alkohole z ustalonej listy w zależności od wybranego pakietu open bar. Szczegóły na: https://willabiala.pl/oferty/
2. Zamówienie napojów oraz alkoholi z karty baru i **rozliczenie ich według spożycia**. W ramach ustaleń mailowych z event managerem, Zamawiający musi podjąć decyzję co do składania zamówień na napoje i alkohole w trakcie

przyjęcia, czy każdy z Gości jest upoważniony do składania zamówień z karty baru, czy wyłącznie Zamawiający.
Szczegóły na: https://willabiala.pl/karta-win-4/

Wniesienie oraz spożywanie własnego alkoholu do restauracji jest **zabronione**.

DEKORACJE I DODATKOWE USŁUGI

Restauracja udostępnia **nieodpłatnie** podstawowe dekoracje które obejmują białe obrusy, świeczki oraz sezonowe dekoracje świąteczne.
Zamawiający ma możliwość dostarczenia własnych dekoracji, pod warunkiem wcześniejszego uzgodnienia szczegółów z event managerem restauracji w ramach ustaleń mailowych.

WYNAJEM SPRZĘTU TECHNICZNEGO

Restauracja oferuje możliwość wynajęcia sprzętu technicznego na potrzeby organizowanych wydarzeń.
Do dyspozycji Gości dostępny są:

- głośnik oraz mikrofon – koszt wynajmu wynosi **300** zł,
- rzutnik z ekranem – koszt wynajmu wynosi **300** zł.

MUZYKA

Restauracja zastrzega, iż **po godzinie 22:00** muzyka w lokalu zostanie **przyciszona** do poziomu niezakłócającego ciszy nocnej, jednocześnie umożliwiającego przebieg dalszego przyjęcia i zabawę Gości. Dodatkowo w takim przypadku **okna i balkony** w całej restauracji muszą być **zamknięte**, żeby nie zakłócać spokoju w pobliżu mieszkających sąsiadów.

PARKING

Restauracja nie posiada własnego parkingu. W bezpośrednim sąsiedztwie restauracji znajduje się publiczny parking z dużą liczbą miejsc postojowych.

ZADATEK, PŁATNOŚCI I OPŁATY DODATKOWE

Zamawiający wpłaca zadatek w formie zaliczki w wysokości **30%**.
Po zakończeniu imprezy okolicznościowej Zamawiający lub osoba go reprezentująca otrzymują rachunek, który szczegółowo przedstawia koszty związane z organizacją przyjęcia.
Opłata za przyjęcie jest naliczana jako **jedna**, niepodzielna kwota i nie podlega rozłożeniu na raty ani podziałowi na mniejsze części.

Do każdego rachunku końcowego doliczana jest **obowiązkowa opłata za obsługę w wysokości 12,5%**.
Restauracja wystawia faktury VAT wyłącznie na usługi gastronomiczne, zgodnie z obowiązującymi stawkami podatkowymi:

- **8%** VAT – obejmuje jedzenie oraz serwis.
- **23%** VAT – dotyczy napojów, owoców morza oraz usług dodatkowych, takich jak wynajem sali lub sprzętu.

REZERWACJA I POTWIERDZENIA

Potwierdzenie rezerwacji musi nastąpić co najmniej **7 dni** przed planowanym terminem przyjęcia, na podstawie wpłaconego zadatku.
Liczba Gości, dla których ma zostać zorganizowane przyjęcie, musi zostać potwierdzona najpóźniej za **2 dni** przed rozpoczęciem przyjęcia. W przypadku braku potwierdzenia przyjmuje się liczbę podaną wcześniej w korespondencji.
Udział Gości ponad liczbę ustaloną wcześniej drogą mailową możliwy jest wyłącznie po uzgodnieniu z event managerem Restauracji.

ANULACJA REZERWACJI

W przypadku **anulacji rezerwacji przez Zamawiającego:**

- **nie później niż 4 dni przed planowaną datą przyjęcia** – zadatek **zostanie zwrócony w całości**,
- **na mniej niż 4 dni przed przyjęciem** – **zadatek nie podlega zwrotowi** i pozostaje przy Willa Biała Sp. z o.o. tytułem rekompensaty poniesionych kosztów przygotowań.

W przypadku anulacji przyjęcia z przyczyn leżących po stronie Willa Biała Sp. z o.o., Zamawiającemu przysługuje zwrot podwójnej wysokości wpłaconego zadatku, zgodnie z art. 394 Kodeksu cywilnego.

Dziękujemy za zapoznanie się z najważniejszymi informacjami.
Pełną treść Regulaminu można przeczytać pod tym linkiem:
https://willabiala.pl/regulamin-pl

Jesteśmy do Państwa dyspozycji w razie pytań i chętnie pomożemy w organizacji niezapomnianego wydarzenia!

09.10.2026