



## **Najczęściej Zadawane Pytania dotyczące Organizacji Przyjęcia Weselnego w Hotelu\*\*\* Restauracji Sezam Machowa**

*Szanowni Państwo,*

*Do Waszej dyspozycji oddajemy zbiór ponad 100 pytań i odpowiedzi dotyczących Organizacji Przyjęcia Weselnego w Hotelu\*\*\* Restauracji Sezam Machowa. Mamy nadzieję, iż poruszone treści pomogą Państwu przy podjęciu decyzji o wyborze Lokalu na Wasze Wesele, jak i będzie cennym wsparciem na etapie planowania i organizacji Tego Dnia.*

### **- SALA -**

#### **1. Ile osób pomieści sala weselna?**

Hotel Restauracja Sezam w Machowej dysponuje dwiema salami: 1) Salą Główną, większą, na parterze, gdzie organizujemy Wesela od 100 do 150 osób oraz 2) Salą Art Déco, mniejszą, na pierwszym piętrze, która może pomieścić do 90 osób.

#### **2. Czy i kiedy możemy obejrzeć salę weselną?**

Salę można oglądać co dziennie w godzinach 10:00 – 22:00. Nie trzeba się wcześniej umawiać, jedynie w weekendy z uwagi na zwiększony ruch i odbywające się imprezy, prosimy o wcześniejszy telefon.

#### **3. Planujemy małe Wesele, mniej niż 100 osób. Planujemy duże Wesele, powyżej 150 osób. Czy jest to możliwe?**

Oczywiście, organizujemy Wesela na każdą liczbę Gości. W sali mniejszej, na pierwszym piętrze, nie ma minimalnej liczby Gości, może to być impreza z tańcami i orkiestrą do 90 osób lub kameralne spotkanie dla 20 Zaproszonych. W przypadku dużych imprez, powyżej 150 Uczestników, Gości rozdzielamy na salę większą (parter) i salę mniejszą (I piętro) z tańcami na jednej Sali Balowej (na parterze). Pomieszczenia te zlokalizowane są „jedno pod drugim”, należy jedynie przejść schodami, które bezpośrednio łączą ze sobą oba te wnętrza. W przypadku naprawdę dużych imprez, powyżej 200 osób, istnieje możliwość uruchomienia dodatkowej Sali H na parterze, wówczas wszyscy Goście są usadzeni i tańczą na parterze.

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam  
Machowa 178, 39 - 220 Pilzno  
Tel. + 48 14 672 45 11  
[machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl)

**4. Czy może być tak, że w Lokalu odbywają się dwa Wesela na raz?**

W sezonie wysokim, jest możliwe, aby na dwóch różnych salach odbywały się równocześnie dwa Przyjęcia. Sale jednak zlokalizowane są na dwóch różnych piętrach, do których prowadzą osobne wejścia, Goście również korzystają z różnych łazienek. Jedyne miejsce ewentualnego spotkania się Gości z dwóch różnych imprez to ogród i parking.

**5. Stoły prostokątne czy okrągłe?**

W sali na parterze jest możliwość usadzenia Gości przy stołach okrągłych przy maksymalnej liczbie 120 osób. W pozostałych przypadkach oferujemy jedynie stoły prostokątne.

**6. Jakie są limity, to znaczy minimalna i maksymalna liczba Gości Weselnych?**

Sala Główna, większa, na parterze: minimum 100 osób, maksymalnie 150 osób. Sala Art Déco, mniejsza, na pierwszym piętrze: do 90 osób.

**7. Czy sala jest klimatyzowana?**

Tak, wszystkie sale są w pełni klimatyzowane.

**8. Czy teren jest monitorowany?**

Tak, teren Hotelu jest objęty monitoringiem wizyjnym. Na życzenie Organizatorów, Lokal może również zapewnić obstawę ochrony.

**9. Czy jest szatnia?**

Tak, każda z sal ma swoją szatnię, która w okresie jesienno-zimowym jest obowiązkowa dla wszystkich Gości.

**10. Czy na miejscu jest parking?**

Tak, bezpośrednio przy budynku Hotelu znajduje się przestronny i bezpłatny parking.

**11. Czy w obiekcie są dostępne atrakcje?**

Jak najbardziej! Oprócz oferty usług dodatkowych, wszyscy nasi Goście mogą bezpłatnie korzystać z Sali gier, w której znajdują się stoły do ping-ponga, bilardu oraz piłkarzyki. Goście zakwaterowani w pokojach hotelowych, mogą również skorzystać z sauny.

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam

Machowa 178, 39 - 220 Pilzno

Tel. + 48 14 672 45 11

[machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl)



**12. Z kim i w jaki sposób możemy skontaktować się w sprawie organizacji Wesela?**

Nasz Personel pozostaje do Państwa dyspozycji 24/7. Można kontaktować się z nami telefonicznie pod numerem 14 672 45 11, elektronicznie pod adresem [machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl), a przede wszystkim zapraszamy do odwiedzin nas w Lokalu.

**13. Dlaczego powinniśmy wybrać Państwa Lokal?**

Jesteśmy jedynym lokalem w okolicy, który posiada ponad 15 letnie doświadczenie w organizacji Przyjęć Weselnych. Biorąc pod uwagę naszą działalność w innych lokalizacjach, przygotowaniem i obsługą Wesel zajmujemy się od ponad 20 lat. Mimo tak długiego stażu, dzięki dynamicznemu i ciągłemu rozwojowi, nie popadamy w rutynę, a nasze usługi są świadczone na coraz wyższym poziomie. Naszym mottem jest PASJA ZAANGAŻOWANIE DOŚWIADCZENIE.

**- OFERTA I MENU -**

**14. Jaka jest cena od osoby i co się w niej zawiera?**

Nasza oferta Weselna obejmuje: przywitanie i toast, dwudaniowy obiad (serwowany na półmiskach), z deserem, 3 gorące kolacje, zimną płytę, wyroby cukiernicze (ciasta, ciasteczka, paczki z ciastami dla Gości), owoce, napoje ciepłe i zimne, dekorację sali. Szczegółowy zakres świadczeń został opisany w Ofercie Organizacji Przyjęcia Weselnego. Cena za osobę uzależniona jest od wybranej sali oraz daty Przyjęcia. Informacji na ten temat z przyjemnością udzieli Państwu Personel obiektu.

**15. Czy są zniżki dla dzieci?**

Tak. Dzieci do lat 3 uczestniczą w Weselu bezpłatnie (mają swoje miejsce przy stole), odpłatność za dzieci w wieku 4-8 lat wynosi 50% ceny.

**16. W jaki sposób serwowane są potrawy?**

Uroczysty obiad weselny, jak i 3 gorące kolacje to dania serwowane do stołów. Obiad: rosół podawany w wazach lub inna zupa porcjowo. II danie podajemy zawsze na półmiskach: 4-5 rodzajów mięsa, po dwa kawałki na osobę. Zimna płyta (6 rodzajów zakąsek, 3 sałatki), wyroby cukiernicze oraz owoce serwowane są na bufecie. Istnieje możliwość podania zimnej płyty i wyrobów cukierniczych na stołach, przy których siedzą Goście za dopłatą + 10 zł / os.

**17. Czy możemy zamówić do obiadu więcej porcji mięsnych?**

Bez problemu! Cena za dodatkową porcję mięsa to 15 zł / szt.

### **18. Ile gorących dań podawanych jest na Weselu?**

Na Weselu podawany jest uroczysty obiad (dwa dania z deserem) oraz 3 gorące kolacje. Na Państwa indywidualne życzenie, możemy zaserwować większą ilość dań gorących.

### **19. Jakie zimne zakąski i w jakich ilościach będą dostępne na Weselu?**

„Zimna płyta” obejmuje 8 pozycji: 6 zakąsek i 3 sałatki.

### **20. Napoje gorące (kawa, herbata) są podawane do stołów czy obowiązuje samoobsługa?**

Napoje gorące, takie jak kawa czy herbata przez cały czas trwania Wesela są dostępne dla Gości na stole kawowo – herbacianym. Obsługa serwuje napoje gorące Gościom do stołów w czasie podawania deseru na zakończenie uroczystego obiadu weselnego. W ciągu dalszego przebiegu Przyjęcia, Obsługa podaje napoje gorące jedynie na życzenie Gości. W pakiecie oferujemy: kawę z ekspresu przelewowego, mleko, herbatę czarną, zieloną oraz selekcję herbat smakowych, cytrynę. Pozostałe napoje kawowe, przygotowane w ekspresie ciśnieniowym (Espresso, Caffé Latte, Cappuccino) przygotowujemy na zamówienie, za dodatkową opłatą, która może być doliczona do rachunku za Wesele, lub Goście będą proszeni o regulowanie należności we własnym zakresie.

### **21. Jakie napoje zimne i w jakich ilościach będą dostępne na Weselu?**

Napoje w oryginalnych opakowaniach PET: Pepsi 0,85l, napoje Tymbark smakowe 0,5l, w dzbankach: soki 100% owocowe jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną i miętą. W szklanych butelkach woda gazowana. Napoje są nielimitowane, a ich ostateczne uzupełnienie następuje w okolicach północy. Po tej godzinie, Obsługa podaje napoju na życzenie Gości.

### **22. Jakie owoce będą podane na Weselu?**

Selekcja owoców dostępnych całorocznie oraz sezonowo, np.: banany, jabłka, pomarańcze, mandarynki, kiwi, winogrona, brzoskwinie, nektarynki, arbuzy, truskawki.

### **23. Wiejski stół**

Jako usługę dodatkową przygotowujemy wiejski stół, na którym podajemy swojskie wyroby mięsne, wiejskie pieczywo, kiszonki i dodatki. Szczegółowy opis wraz z cenami znajdziecie Państwo w Ofercie Organizacji Przyjęcia Weselnego. Istnieje możliwość, aby, przy współpracy i konsultacji z Personelem Lokalu oraz za dodatkową opłatą, stół wiejski przygotować we własnym zakresie.

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam

Machowa 178, 39 - 220 Pilzno

Tel. + 48 14 672 45 11

[machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl)



**24. Czy jest możliwość wcześniejszej degustacji dań?**

Tak, na Państwa życzenie możemy przygotować degustację dań z Menu Weselnego.

**25. Czy możemy zrezygnować z wybranych świadczeń i jak to wpłynie na cenę?**

Tak, mając na uwadze mnogość okoliczności i różnorodność Przyjęć, stosujemy elastyczne podejście do organizacji Wesel. Nasza oferta jest jedynie propozycją, którą wspólnie z Państwem możemy swobodnie modyfikować.

**26. Czy możemy zamówić więcej dań gorących?**

Oczywiście, na Państwa życzenie z przyjemnością zaserwujemy dania wykraczające poza standardową ofertę.

**27. Jak liczeni są członkowie zespołu, fotograf i inni z obsługi Wesela?**

Osoby te liczone są jak dorośli uczestnicy imprezy, zatem obowiązuje 100% ceny.

**28. Czy jest możliwość zamówienia dań wegetariańskich, wegańskich i innych?**

Jak najbardziej. Mając na uwadze różnorodność zapotrzebowani dietetycznych, dania z wyłączeniem określonych produktów przygotowujemy na zamówienie, bez dodatkowej opłaty.

**29. Co dzieje się z produktami, które nie zostaną skonsumowane w trakcie trwania Wesela?**

Wszystkie nieskonsumowane potrawy (dania gorące, zimna płyta, ciasta, ciasteczka i owoce, wyroby wiejskie i inne) po zakończeniu Wesela są pakowane przez Obsługę i wydawane organizatorom. Higieniczne opakowania dopuszczone do przechowywania i transportu żywności zapewnia Lokal w cenie 2 zł / szt.

**30. Kiedy powinniśmy odebrać pozostałe po Weselu produkty?**

Spakowane po Weselu produkty możecie Państwo odebrać w ciągu godziny od zakończenia imprezy lub następnego dnia o umówionej wcześniej godzinie.

**31. Czy w cenie wliczona jest obsługa?**

Tak. W cenę za osobę wliczona jest zarówno obsługa kelnerska jak i porządkowa.

**32. Ile osób będzie obsługiwało nasze Wesele?**

Ilość Obsługi uzależniona jest od kilku czynników, między innymi ilości Gości. Orientacyjny przelicznik to jedna osoba z Obsługi na 25 Zaproszonych. Ponadto, przez cały czas trwania Państwa Wesela obecny jest Kierownik Sali.

**33. Czy w trakcie Wesela na sali będzie dostępna osoba, do której będziemy mogli się zwracać?**

Tak, oprócz Kelnerów obsługujących Wesele, do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania imprezy będzie Kierownik Sali, który jest doświadczonym i fachowym członkiem Personelu.

**34. Czy jest możliwość organizacji poprawin i jaka jest cena?**

Jak najbardziej! Proponowane godziny drugiego dnia to 16:00 – 01:00. W cenie zawiera się: dwudaniowy obiad, gorące danie, zimna płyta, wyrobu cukiernicze, owoce, napoje ciepłe i zimne. Standardowo, cena za poprawiny to 50% kwoty za osobę na Weselu.

**- SPRAWY FORMALNE I ORGANIZACYJNE -**

**35. Jak wygląda kwestia ewentualnej rezerwacji?**

Po ustaleniu odpowiedniego dla Państwa terminu Wesela, zakładamy rezerwację wstępną, którą w ciągu dwóch tygodni należy potwierdzić podpisując umowę o organizację imprezy oraz wpłacając zadek w określonej kwocie.

**36. Z jakim wyprzedzeniem należy rezerwować salę?**

Salę na parterze, gdzie organizujemy Wesela od 100 do 150 osób należy rezerwować z 2-3 letnim wyprzedzeniem. Sala na piętrze (Przyjęcia do 90 osób) ma większą dostępność i wystarczy rezerwacja 1 rok wcześniej.

**37. Kiedy wpłaca się zadek i w jakiej jest on wysokości?**

Zadek w wysokości wskazanej w aktualnej ofercie wpłacacie Państwo przy podpisaniu umowy.

**38. Czy cena za osobę, wpisana w umowie, może ulec zmianie?**

Tak, zgodnie z umową, w przypadku wzrostu stawki podatku, wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę lub cen żywności i napojów bezalkoholowych, stawka za osobę może wzrosnąć jednak nie więcej niż o maksymalną kwotę wskazaną w umowie.

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam

Machowa 178, 39 - 220 Pilzno

Tel. + 48 14 672 45 11

[machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl)



**39. Czy możemy wcześniej zapoznać się ze wzorem umowy na organizację Wesela?**

Oczywiście, Personel Lokalu z przyjemnością przekaze Państwu umowę w wersji papierowej lub elektronicznej.

**40. Czy przy podpisaniu umowy muszą być obecni oboje Narzeczeni?**

Nie, przy podpisaniu umowy musi być obecna jedna osoba, na dane której zostanie spisana umowa o organizację imprezy. Dopuszczalne jest, aby umowa została spisana przez osobę inną niż przyszli Państwo Młodzi, np. rodzica, rodzeństwo lub inną upoważnioną osobę. Proszę pamiętać o zabraniu z sobą dowodu osobistego lub innego dokumentu ze zdjęciem.

**41. Z kim możemy podpisać umowę na organizację Wesela?**

Umowę na organizację Wesela podpisujecie Państwo z uprawnionym do reprezentowania Lokalu członkiem Personelu. Przed przyjazdem na podpisanie umowy, uprzejmie prosimy o upewnienie się, że w danym dniu odpowiednia osoba jest na miejscu.

**42. Nie mieszkamy na miejscu, czy możemy umową podpisać zdalnie?**

Tak, mając na uwadze różne okoliczności losu, w przypadku braku możliwości osobistego stawienia się na miejscu celem podpisania umowy, akceptujemy zdalne zawieranie umowy, wówczas zadatek wpłacany jest na konto bankowe Wykonawcy.

**43. Co w przypadku, kiedy Wesele nie dojdzie do skutku?**

Jeżeli Wesele nie może się odbyć z przyczyn niezależnych od Zamawiających (Państwa Młodych) oraz Wykonawcy (Lokalu), np. w sytuacji odgórnego zakazu organizacji imprez spowodowanych epidemią Covid-19 zadatek podlega zwrotowi w wysokości nominalnej. W innych okolicznościach, kiedy nie ma przeciwwskazań do odbycia się wydarzenia, a Zamawiający rezygnuje ze zlecenia, zadatek, co wynika z jego definicji, nie podlega zwrotowi.

**44. Co stanie się w przypadku sytuacji związanej z Covid-19?**

Każda ze Stron może od umowy odstąpić, jeśli zorganizowanie Wesela nie będzie możliwe z przyczyn związanych z epidemią choroby zakaźnej Covid-19. W razie odstąpienia od umowy zadatek podlega zwrotowi w wysokości nominalnej.

**45. Kiedy należy uregulować pozostałą część należności za Wesele?**

Zgodnie z umową, pozostałą część należności za Wesele regulują Państwo do 3 dni po zakończeniu imprezy. W wyjątkowych sytuacjach (np. Podróż Poślubna) można ustalić inny termin zapłaty.

**46. Do kiedy należy podać ostateczną liczbę Gości?**

Przy podpisaniu umowy podaje się wstępną oraz minimalną liczbę Gości. Ostateczną liczbę Uczestników Wesela podajecie Państwo na 14 dni przed datą imprezy. Wtedy również, w oparciu o zgłoszoną ilość Uczestników, wspólnie ustalamy rozsadzenie przy stołach.

**47. Kiedy ustala się menu weselne?**

Menu ustala się najpóźniej na 30 dni przed datą Wesela. W przypadku braku możliwości osobistego stawienia się w Lokalu, sprawę tę również można załatwić mailowo. Przy ustalaniu menu również uzgadniamy kwestię dekoracji oraz ewentualnych usług dodatkowych.

**48. Czy mogę sprawdzić dostępność wybranych dat?**

Oczywiście, Personel Lokalu z przyjemnością udzieli Państwu informacji na temat dostępnych terminów, jak i również sprawdzi dostępność konkretnych dat, które Państwa potencjalnie rozważacie.

**49. W jakich godzinach odbywają się Przyjęcia Weselne?**

Godzina rozpoczęcia Wesela uzależniona jest od godziny pozostałych uroczystości (np. Ślubu w Urzędzie Stanu Cywilnego lub Kościele). Standardowo jest to przedział pomiędzy godziną 14:00 a 17:00. Godzina zakończenia Przyjęcia Weselnego potwierdzona umową to zazwyczaj 5:00. Oznacza to, że od tej godziny Personel obsługujący powinien mieć możliwość przeprowadzenia kompleksowych prac sprzątających i porządkujących po Weselu. Goście nie są wypraszeni z Lokalu, ale powinni kontynuować zabawę w sposób umożliwiający sprząkanie.

**- WYROBY CUKIERNICZE -**

**50. Jakie ciasta i w jakich ilościach będą dostępne na Weselu?**

Wyroby cukiernicze objęte ceną to: ciasta, ciasteczka i paczki z ciastami dla Gości. Zarówno ciasta jak i ciasteczka, czy to podane w formie bufetu czy na stołach biesiadnych, są serwowane w ilości nielimitowanej. Paczki z ciastami dla Gości to jedna sztuka na dwie osoby dorosłe. Podajemy około 10 różnych rodzajów ciast i ciasteczek.





**51. Czy możemy mieć swoje ciasta i jak to wpłynie na cenę?**

Tak, przy rezygnacji z wyrobów cukierniczych z Lokalu, cena za osobę ulega obniżeniu.

**52. Ile paczek z ciastami dla Gości dostaniemy i czy możemy zamówić większą ich ilość?**

Na dwie osoby dorosłe przypada jedna paczka z ciastami o wymiarach 23x16 cm. W przypadku zapotrzebowania na większą ilość, można zamówić dodatkowe paczki w cenie 30 zł / szt.

**53. Czy jest możliwość zamówienia Tortu Weselnego? Jakie są dostępne opcje?**

Nasi zaprzyjaźnieni Cukiernicy z przyjemnością podejmą się przygotowania dla Państwa Tortu Weselnego. O aktualne ceny i dostępne smaki prosimy pytać Personel Lokalu. Zamówienie na tort należy złożyć przy ustalaniu menu, na miesiąc przed Weselem.

**54. Chcielibyśmy skosztować ciast, ciasteczek i tortu.**

W Lokalu z przyjemnością poczęstujemy Państwa ciastami i ciasteczkami. Na degustację tortów zapraszamy do zaprzyjaźnionej cukierni.

**55. Słodki stół.**

Na Państwa życzenie, przygotowujemy również słodki stół. Aktualną propozycję odnajdziecie Państwo w Oferty Organizacji Przyjęcia Weselnego.

**- PRZED WESELEM -**

**56. Ile osób mieści się przy 1 stole?**

Przy stole okrągłym usiąść może od 8 do 10 osób, przy dużych prostokątnych stołach biesiadnych od 10 do 40 osób. Standardowa liczba Gości przy stole prostokątnym to 20 – 30 osób.

**57. W przypadku swoich wyrobów cukierniczych, spożywczych – kiedy należy je dostarczyć do Lokalu?**

Własne wyroby, takie jak np. ciasta, tort czy produkty na wiejski stół należy dostarczyć w dniu poprzedzającym Wesele lub w dniu Przyjęcia w godzinach porannych.

**58. Jakie dokumenty należy dostarczyć wraz z własnymi produktami?**

Wszystkie produkty muszą posiadać odpowiednią dokumentację – dowód zakupu lub zaświadczenie o dopuszczeniu do spożycia przez ludzi.

**59. Czy jest możliwość zamówienia dodatkowych paczek z ciastami dla Gości?**

Jak najbardziej, w przypadku zwiększonego zapotrzebowania na paczki z ciastami dla Gości, można domówić dodatkowe sztuki w cenie 30 zł.

**60. Po czyjej stronie jest uiszczenie opłaty ZAiKS za muzykę na Weselu?**

Opłatę abonamentową za korzystanie z utworów, będących własnością ich autorów uiszczają Zamawiający.

**61. Jak wygląda przywitanie Państwa Młodych, Gości i rozpoczęcie Wesela?**

Pierwszym punktem Wesela jest przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz lampkami wina musującego, które Młodzi rozbijają, a następnie, zgodnie z tradycją, Pan Młody, przy ewentualnej pomocy Pani Młodej zmiata potłuczone szkło. Przywitania dokonuje Personel Lokalu lub Rodzice Państwa Młodych (do ustalenia). Następnie Państwo Młodzi wraz ze swoimi Gośćmi wchodzi do Lokalu, gdzie odbywa się przywitanie wszystkich obecnych oraz pierwszy toast.

**62. Jak przedstawia się orientacyjny plan Wesela?**

Po pierwszym toaście, jeśli nie miało to miejsca wcześniej, dochodzi do życzeń, wręczenia prezentów, kwiatów itd. Następnie podawany jest uroczysty obiad weselny: zupa, II danie, deser z kawą i herbatą. Po obiedzie rozpoczyna się zabawa. Po dokładnym posprzątaniu po całym obiedzie, Obsługa podaje zimną płytę, która jest na bieżąco uzupełniana w trakcie trwania Wesela, aż do godziny 00:00. W między czasie podawane są gorące dania oraz tort. Orientacyjne godziny to: 15:00-18:00 uroczysty obiad, 19:00-20:00 I kolacja, 21:00 tort, 23:00 II kolacja, 01:00-01:30 III kolacja. Szczegółowy plan serwisów, w oparciu o inne punkty programu, ustala się indywidualnie z Państwem Młodym oraz innymi usługodawcami obsługującymi imprezę. W trakcie trwania Przyjęcia Personel Lokalu pozostaje w bieżącym kontakcie z Prowadzącym imprezę, celem zapewnienia sprawnego przebiegu Wesela.

**63. Chleb na przywitanie, szampan na toast zapewnia Lokal czy jest to we własnym zakresie?**

Chleb, wino musujące jak i szkło do rozbicia zapewnia Lokal.



**64. Czy serwowany jest również szampan bezalkoholowy dla dzieci?**

Tak, w ramach Pakietu Weselnego również podajemy musujący kolorowy napój bezalkoholowy.

**65. Czy będzie przygotowany kącik dla dzieci?**

Tak, standardowo na Sali tanecznej przygotowany jest również kącik dla dzieci.

**66. W jaki sposób podawany jest tort?**

O ustalonej wczesniej godzinie (standardowo 21:00) rozpoczyna się prezentacja Tortu Weselnego. Zespół Muzyczny gromadzi wszystkich Gości wraz z Państwem Młodymi na Sali tanecznej, gdzie Obsługa wprowadza tort na nakrytym białym obrusem i białą falbaną wózku kelnerskim. Tort zamówiony w Lokalu jest przystrajany racami. Istnieje możliwość zamówienia usług dodatkowych, które wzbogacą ten moment, np. sztuczny dym czy fontanny iskier. Po wypaleniu się wszystkich dekoracji, jeśli nie ustalono inaczej, Państwo Młodzi dokonują pierwszego rozkrojenia, a Zespół Muzyczny czy Wodzirej prowadzą tę część Przyjęcia. Po zakończeniu tego etapu, tort zabierany jest na kuchnię, gdzie Personel dzieli go na porcje i podaje wszystkim Uczestnikom imprezy do stołów.

**67. Czy i w jakiej ilości są dostępne krzeselka do karmienia dzieci?**

Krzeselka do karmienia dla dzieci dostępne są standardowo w ilości ok. 6 sztuk. W przypadku zwiększonego zapotrzebowania, prosimy o wcześniejsze zgłoszenia tego faktu Personelowi Lokalu.

**68. Kilka osób przyjdzie tylko na początek Wesela. Czy jest możliwość zamówienia dla nich jedynie obiadu?**

Oczywiście, istnieje możliwość wykupienia dodatkowych miejsc jedynie na obiad Weselny.

**69. Czy oferujecie Państwo tablicę na plan stołów oraz numerki na stoły?**

Tak, z uwagi na Państwa komfort, oddajemy do Waszej dyspozycji: lustro w ramie na plan stołów (o wymiarach 95x68 cm), dwie sztalugi oraz numerki na stoły (w kolorach białym i złotym).

**70. Czy jest możliwość przygotowania stołu na Księżę Gości?**

Oczywiście, prosimy ten fakt zgłaszać wcześniej Personelowi Lokalu.

**71. Czy i kiedy będziemy mogli rozłożyć na stołach winietki i podziękowania dla Gości?**

Część stołów jest przygotowywana w tygodniu poprzedzającym Wesele, toteż winietki i podziękowania możecie Państwo rozłożyć w przeddzień Wesela. Rozłożenia elementów na pozostałe stoły, które będą gotowe dopiero w dzień Przyjęcia, podejmie się dla Państwa Personel Lokalu, według otrzymanych wytycznych.

**72. Czy w trakcie pierwszego tańca możemy dokonać wyrzutu konfetti?**

Tak, w trakcie pierwszego tańca lub innego punktu Wesela można dokonać wyrzutu konfetti. W takim przypadku, Obsługa będzie potrzebowała dodatkowego czasu na sali, celem posprzątania papierowo - plastikowych elementów. Proszę wziąć pod uwagę, iż mimo starań Obsługi, nie da się w zebrać 100% płatków, niektóre z nich będą widoczne w różnych miejscach Lokalu przez cały czas trwania imprezy.

**73. Czy ponosimy koszt prania obrusów?**

Nie, koszty prania obrusów, pokrowców, falban i innych elementów bielizny stołowej pozostaje po stronie Lokalu.

**74. Kto pokrywa koszty ewentualnych zniszczeń?**

Szkody losowe, jak np. rozbity pojedynczy element zastawy stołowej to naturalna kolej rzeczy i nie wiąże się z żadnymi dodatkowymi opłatami ze strony Państwa Młodych. Duże szkody, wyrządzone z premedytacją lub będące wynikiem niewłaściwego się zachowania Uczestników imprezy podlegają wycenieniu indywidualnej.

**- DEKORACJA SALI -**

**75. Jakie dekoracje wliczone są w cenę?**

Dekoracje wliczone w cenę to: białe obrusy i pokrowce na krzesła, bieźnik na stół i kokardy na krzesła w wybranym przez Państwa kolorze, bukiety z żywych kwiatów umieszczane na szklanych tubach, świece w szklanych świecznikach. Bieźnik, kokardy, kwiaty i świece nie są obowiązkowe, Państwo Młodzi mogą zrezygnować z tych elementów lub zastąpić je własnymi dodatkami.

**76. Jakie są dostępne kolory dekoracji?**

Wszystkie kolory są dostępne, Personel Lokalu z przyjemnością zaprezentuje Państwu wzornik materiałów. W przypadku braku wymarzonego przez Państwa koloru, Lokal, bez dodatkowej opłaty, zamówi dopasowany do Państwa życzeń materiał.



**77. Jakimi kwiatami udekorowane będą stoły?**

Są to żywe kwiaty, których dokładny rodzaj zależy od sezonu. Kolorystyka dopasowana do wyboru Państwa Młodych. Jest to jeden bukiet na stół 8 – 20 osobowy.

**78. Czy możemy mieć własne kwiaty?**

Oczywiście, możecie Państwo zrezygnować ze standardowych bukietów, które oferuje Lokal i ustawić własne kompozycje.

**79. Czy możemy mieć własną florystkę / dekoratorkę sali?**

Jak najbardziej, Personel Lokalu z przyjemnością udzieli wszelkich informacji i pomocy, usługodawcom zewnętrznym zamówionym bezpośrednio przez Państwa Młodych.

**80. Jakie wazon-y i jakie świeczniki są dostępne w Lokalu?**

Kompozycje kwiatowe, dostarczone przez Lokal ustawiane są na szklanych przezroczystych cylindrach o wymiarach 60 cm. wysokości i 14 cm. szerokości. Białe świece w kształcie wałka umieszczamy w szklanych przezroczystych świecznikach na nóżce o wysokości 35 cm.

**81. Jak wygląda stół Państwa Młodych?**

Stół Państwa Młodych, standardowo ustawiany prostopadle do stołów dla Gości, stanowi widoczny i wyróżniający się element ustawienia sali. Prezydium może być przygotowane na dowolną liczbę osób – 2, 4, 6 lub inną. Stół, poza białym obrusem i białym pokrowcami, dekorowany jest podłużną kompozycją kwiatową, świecami, kolorowym bieźnikiem, a na krzesłach wiązane są kokardy. Jest to propozycja standardowa, do której można zarówno dodać kolejne elementy, jak i zrezygnować np. z bieźnika i kokard. Za stołem Państwa Młodych powieszona jest biała firana, podświetlana złotym deszczykiem. Zarówno na stole jak i na firanie możecie Państwo umieścić wybrane przez siebie elementy dodatkowe. Lokal oferuje bezpłatnie drewniane koła „Mąż” i „Żona” lub możemy dodatkowo zamówić dekorację zielonymi roślinami.

**- ALKOHOLE -**

**82. Czy za wniesiony alkohol obowiązuje opłata?**

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam  
Machowa 178, 39 - 220 Pilzno  
Tel. + 48 14 672 45 11  
machowa@sezam-hotel.pl

Alkohol serwowany na Weselu jest własnością Państwa Młodych i powinien zostać dostarczony do Lokalu najpóźniej na jeden dzień przed Weselem. Z tytułu wniesienia własnego alkoholu, nie obowiązują dodatkowe opłaty.

**83. Jakie alkohole możemy zaproponować Gościom na naszym Weselu?**

Asortyment alkoholi to wybór Państwa Młodych, najczęściej podawane to: wódka czysta, wódka kolorowa, wino, whisky, piwo, likiery. Wszystkie rodzaje trunków należy zadeklarować na etapie ustalania menu, celem przygotowania przez Personel Lokalu odpowiedniego szkła.

**84. Czy podczas Przyjęcia Goście będą mogli skorzystać z baru?**

Tak, w trakcie Przyjęć Weselnych bar jest otwarty i serwuje wszystkie napoje, niestanowiące części standardowej Oferty Weselnej oraz nieprzygotowane przez Zleceniodawców. Państwo Młodzi na etapie ustalania wytycznych organizacyjnych deklarują, czy Goście regulują rachunek we własnym zakresie, czy zamówienia mają być doliczone do należności za Wesele.

**85. Kiedy należy dostarczyć do Lokalu alkohol?**

Celem odpowiedniego schłodzenia, alkohol powinien zostać umieszczony w chłodni najpóźniej na jeden dzień przed Przyjęciem.

**86. Gdzie przechowywany jest alkohol?**

Alkohol przechowywany jest w specjalnie przeznaczonym do tego, zamykanym na klucz, pomieszczeniu, wyposażonym w chłodnię.

**87. W jaki sposób podawany jest alkohol w trakcie Wesela?**

Standardowo, czysta wódka podawana jest na stoły, przy których siedzą Goście. Pozostałe alkohole, takie jak wino, piwo, whisky, likiery itd. ustawiane są na tzw. stole alkoholowym, gdzie Personel Lokalu zapewnia odpowiednie naczynia i urządzenia do przechowania i serwowania alkoholu.

**88. Kto zajmuje się roznoszeniem alkoholu podczas Przyjęcia?**

Roznoszeniem alkoholu podczas Przyjęcia Weselnego zajmuje się osoba, wyznaczona do tego zadania przez Państwa Młodych. Jeżeli Organizatorzy życzą sobie zlecić serwis alkoholu Personelowi Lokalu, jest to możliwe za dodatkową opłatą (300 zł / całość imprezy).

**89. Czy są dostępne pojemniki z lodem do chłodzenia alkoholu?**



Pojemniki do chłodzenia butelek z alkoholem na stołach są dostępne w kwocie 20 zł / 1 pojemnik. W cenie zawiera się wystawienie pojemników i ich bieżące uzupełnianie świeżym lodem.

**90. Jakie szkło na alkohol będzie dostępne podczas Wesela?**

Szkło na alkohol uzależnione jest od rodzaju serwowanych trunków, co jest ustalane na etapie organizacji Wesela. Lokal zapewnia szkło odpowiednie do każdego rodzaju napojów alkoholowych.

**91. Czy będzie lód do drinków?**

Tak, pojemnik z lodem umieszczany jest standardowo na tzw. stole alkoholowym, gdzie stawia się butelki z alkoholami typu wino, piwo, whisky, likiery itd. Pojemnik jest na bieżąco uzupełniany przez całość trwania Wesela, Goście za pomocą szczypców samodzielnie nabierają lód do swoich szklanek.

**- HOTEL -**

**92. Jaka ilością miejsc noclegowych dysponuje Hotel?**

Hotel dysponuje 35 pokojami, które przy maksymalnym wykorzystaniu wszystkich łóżek dają możliwość równoczesnego zakwaterowania 100 osób.

**93. Jakie pokoje i w jakiej cenie są dostępne?**

Do dyspozycji Państwa Gości, dostępne są wszystkie pokoje, którymi dysponuje Hotel. Dla naszych wspólnych Gości rabat w wysokości 10% od aktualnych cen z hotelowego cennika (dotyczy pokoi 2, 3 i 4 osobowych).

**94. Kiedy powinniśmy zarezerwować pokoje dla naszych Gości?**

Celem zagwarantowania dostępności miejsc dla wszystkich Gości, rezerwacja wstępna powinna być dokonana z jak największym wyprzedzeniem. Ostateczna liczba pokoi i ilości osób powinna być dokonana na miesiąc przed datą Przyjęcia.

**95. Co w przypadku niewykorzystania niektórych zarezerwowanych pokoi?**

Zmiana ilości zarezerwowanych miejsc jest możliwa, przy czym zastosowanie mają zapisy Regulaminu Hotelu:

- a) poniżej 7 dni przed datą przyjazdu – brak możliwości modyfikacji rezerwacji,
- b) do 14 dni przed datą przyjazdu – możliwość anulacji 50% zarezerwowanych pokoi,

c) do 30 dni przed datą przyjazdu – pełna możliwość modyfikacji rezerwacji, przy czym zwiększenie liczby pokoi będzie uzależnione od obłożenia hotelu.

**96. Od której do której godziny trwa doba hotelowa?**

Zgodnie z Regulaminem Hotelu doba hotelowa trwa w godzinach 14:00 w dniu zameldowania do godziny 12:00 dnia następnego.

**97. Czy jest możliwość wcześniejszego zameldowania?**

Możliwość wcześniejszego zameldowania jest uzależniona od dostępności pokoi. Personel Hotelu zawsze dokłada wszelkich starań, aby pokoje dla Państwa Gości były dostępne tak szybko, jak to możliwe.

**98. Czy jest możliwość późniejszego wymeldowania?**

Możliwość późniejszego wymeldowania, uzależniona jest od obłożenia hotelu w danym dniu. Standardowo, jeżeli Wesele odbywa się w sobotę, Personel Hotelu umożliwi bezpłatne przedłużenie godziny wymeldowania do godziny 13:00.

**99. Czy dla Gości Weselnych nocujących w Hotelu jest śniadanie?**

Tak, w cenę pobytu w Hotelu wliczone jest śniadanie serwowane w formie bufetu, który jest dostępny dla Państwa Gości w godzinach 8:00 – 11:00.

**100. Czy do pokoi można wstawić łóżeczka dla dzieci?**

Oczywiście, na Państwa życzenie, do określonych pokoi wstawimy łóżeczka dla dzieci.

**- USŁUGI DODATKOWE -**

**101. Jakie dodatkowe atrakcje Państwo oferujecie?**

Oferujemy szereg usług dodatkowych. Poczynając od propozycji kulinarnych takich jak wiejski stół, stół śródziemnomorski, słodki stół, poprzez napisz LOVE / MIŁOŚĆ, oprawę pierwszego tańca i prezentacji tortu, na usłudze fotobudki (fotolustra) i animacji z dmuchańcami dla dzieci kończąc.

**102. Z jakim wyprzedzeniem należy rezerwować usługi dodatkowe?**

Produkty gastronomiczne, takie jak wiejski czy śródziemnomorski stół, wystarczy zgłosić przy ustalaniu menu, jednak nie później niż 30 dni przed datą Przyjęcia. Pozostałe atrakcje, z uwagi na

---

Hotel\*\*\* Restauracja Sezam

Machowa 178, 39 - 220 Pilzno

Tel. + 48 14 672 45 11

[machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl)





współpracę z firmami zewnętrznymi, prosimy rezerwować z maksymalnie możliwym długim wyprzedzeniem.

**103. Czy można zorganizować pokaz sztucznych ogni?**

Tak, na Państwa specjalne życzenie zorganizujemy pokaz sztucznych ogni. Jego przeprowadzeniem zajmie się profesjonalna firma, natomiast o pozwolenie na organizację w Państwa imieniu, do władz gminnych zwróci się Lokal.

**104. Jak wygląda kwestia wpuszczenia firmy zewnętrznej na teren Hotelu?**

W przypadku powierzenia organizacji atrakcji, będących częścią Oferty Weselnej, firmie zewnętrznej, jest ona zobowiązana do uiszczenia opłaty za skorzystanie z powierzchni Lokalu oraz pokrycia kosztów zużycia mediów. Wysokość opłaty jest ustalana indywidualnie.

*Dziękujemy za zapoznanie się z Najczęściej Zadawanymi Pytaniami i udzielonymi na nie odpowiedziami. Jeżeli nie znaleźliście Państwo potrzebnej informacji, prosimy o kontakt z Personelem Lokalu pod numerem telefonu 14 672 45 11, poprzez adres e-mail [machowa@sezam-hotel.pl](mailto:machowa@sezam-hotel.pl) lub osobiście na miejscu.*

Zapraszamy!