

MENIU TRADIȚIONAL PENTRU EVENIMENTE

BUCĂTĂRIE ARTIZANALĂ DIN EUROPA DE EST

RUSTIC 40 €

APERITIV Plăcinte mixte cu brânză, varză și cartofi.**SALATĂ** Salată grecească cu brânză, roșii, castraveți, ulei de măsline și sare.**TRADIȚIONAL** Sarmale în foi de varză, cu smântână.**GRĂȚAR** Mixt de carne: mici, cârnăciori țărănești, carne de pui marinată și ceafă de porc, cu cartofi țărănești.**INCLUDE** vin spumant alb 0,25 l/pers.; apă 0,5 l/pers.; pâine. Coperto: rustic 2 € sau stofă 2,50 €.*Plăcinte aprox. 100 g/pers.; fel principal aprox. 100–120 g/pers., plus garnitura. Recomandat pentru evenimente restrânse, nu pentru nunți, botezuri sau evenimente mari.***ALERGENI** ① ③ ⑦ ⑨ ⑩

LIGHT 50 €

APERITIV Plăcinte mixte cu brânză, varză și cartofi.**SALATĂ** Salată de boeuf, preparată în stil clasic.**APERITIV** Șnițel de porc cu morcov coreean.**TRADIȚIONAL** Sarmale în foi de varză, cu smântână.**GRĂȚAR** Mixt de carne: mici, cârnăciori țărănești, carne de pui marinată și ceafă de porc, cu cartofi țărănești.**INCLUDE** vin spumant alb 1 l/3 pers.; apă 0,5 l/pers.; pâine. Coperto: rustic 2 € sau stofă 2,50 €.*Aperitive aprox. 100–120 g/pers.; preparatul principal, cu carne și garnitură, are un gramaj mai mare.***ALERGENI** ① ③ ⑦ ⑩

PREMIUM 60 €

PREZENTARE Platou rustic pe suporturi rotunde din lemn, pentru fiecare masă.**APERITIVE** Plăcinte; ciuperci umplute cu porc sau cu ceapă călită și ciuperci; trei tipuri de salam; cașcaval afumat și măsline.**SALATĂ** Salată Caesar: salată verde, carne de pui, parmezan și crutoane.**TRADIȚIONAL** Sarmale în foi de varză, cu smântână.**GRĂȚAR** mici, cârnăciori țărănești, carne de pui marinată și ceafă de porc, cu cartofi țărănești și murături asortate, servite drept garnitură.**INCLUDE** vin spumant 0,5 l/pers.; apă 0,5 l/pers.; cafea, pâine și coperto.*Platou rustic aprox. 50–60 g din fiecare sortiment/pers.; plăcinte aprox. 100 g/pers.; fel principal aprox. 100–120 g/pers., plus garniturile.***ALERGENI** ① ③ ⑥* ⑦ ⑨* ⑩* ⑫*

SILVER 70 €

PRIMIRE Masă de primire cu gustări pe platouri și fructe proaspete de sezon.**PERSONALIZAT** Cinci preparate la alegere, stabilite cu beneficiarul.**GRĂȚAR** Mixt de carne: mici, cârnăciori țărănești, carne de pui marinată și ceafă de porc.**GARNITURI** Cartofi țărănești și legume mixte la cuptor.**INCLUDE** vin 0,5 l/pers.; apă 0,5 l/pers.; cafea, pâine și coperto.*Gramajele se stabilesc după preparatele alese. Pentru ingrediente mai costisitoare, gramajele pot fi ajustate și se confirmă înaintea evenimentului.***ALERGENI** după preparatele alese

CRISTAL 80 €

PRIMIRE Masă de primire cu gustări, Aperol Spritz 100 ml/pers. și fructe proaspete de sezon.**PERSONALIZAT** Șase preparate la alegere, stabilite cu beneficiarul.**GRĂȚAR** Mixt de carne: mici, cârnăciori țărănești, carne de pui marinată și ceafă de porc.**GARNITURI** Cartofi țărănești și legume mixte la cuptor.**INCLUDE** vin 0,5 l/pers.; apă plată sau carbogazoasă nelimitată; Coca-Cola 1 l/3 pers.; cafea, pâine și coperto.*Desertul nu este inclus. Gramajele se confirmă după alegerea preparatelor.***ALERGENI** ⑫; ceilalți după preparatele alese

① Gluten ② Crustacee ③ Ouă ④ Pește ⑤ Arahide ⑥ Soia ⑦ Lapte ⑧ Fructe cu coajă ⑨ Țelină ⑩ Muștar ⑪ Susan ⑫ Sulfiți ⑬ Lupin ⑭ Moluște

RISTORANTE MAMALIGA

FURȘET • MENIU COPII

BUCĂTĂRIE ARTIZANALĂ DIN EUROPA DE EST

FURȘET • MASĂ DE PRIMIRE 15 € / persoană

MINIMUM 20 PERSOANE

Fiecare invitat primește câte o gustare din fiecare dintre cele șase sortimente.

1. Platou de prăjituri dulci mixte
2. Tartă cu rucola și salam
3. Măsline umplute cu carne
4. Mini-sandvișuri cu salam și sos cremos
5. Pizzette mixte
6. Crochete de cartofi pane cu cașcaval

Componența platourilor poate varia în funcție de disponibilitatea furnizorilor și de sezonalitatea ingredientelor; eventualele înlocuiri se fac cu produse de calitate echivalentă.

FRUCTE Platou rustic cu fructe proaspete de sezon

INCLUS Vin spumant alb, 100 ml/persoană

OPȚIONAL Fructe de mare prăjite, 4,50 €/100 g

ALERGENI ① Gluten ② Crustacee* ③ Ouă ④ Pește* ⑦ Lapte ⑧ Fructe cu coajă* ⑩ Muștar* ⑭ Moluște*

MENIU COPII 3 opțiuni complete

PENTRU COPII DE LA 3 LA 12 ANI • SE ALEGE O SINGURĂ OPȚIUNE

OPȚIUNEA 1 25 €/copil • coperto inclus

FELUL ÎNTÂI Tagliatelle al ragù

FELUL DOI Cotoletta cu cartofi prăjiți

BĂUTURĂ O băutură la alegere inclusă

OPȚIUNEA 2 25 €/copil • coperto inclus

FELUL ÎNTÂI Pizza Margherita

FELUL DOI Cotoletta cu cartofi prăjiți

BĂUTURĂ O băutură la alegere inclusă

OPȚIUNEA 3 25 €/copil • coperto inclus

FELUL ÎNTÂI Gramigna con la salsiccia

FELUL DOI Ligaburger cu cartofi prăjiți

BĂUTURĂ O băutură la alegere inclusă

ALERGENI ① Gluten ③ Ouă ⑦ Lapte ⑨ Țelină ⑩ Muștar

FIȘĂ DE COMANDĂ ȘI CONTRACT

SERVICII DE RESTAURAȚIE PENTRU EVENIMENT

CONTRACT	Nr. _____ Data semnării _____
PRESTATOR	NEW MAMALIGA SRLS, Ristorante Mamaliga
LOCAȚIE EVENIMENT	Stradello Scuole Ganaceto 45, Lesignana, Modena

DATELE BENEFICIARULUI

Nume și prenume	_____
Codice fiscale	_____
Naștere	Locul _____ Data _____
Domiciliu/Reședință	_____
Act de identitate	Tip _____ Nr. _____ Emitent _____ Exp. _____
Contact	Telefon _____ E-mail _____

DATELE EVENIMENTULUI

Tipul evenimentului	Nuntă / Botez / Aniversare / Altul: _____
Data și programul	Data _____ Început _____ Încheiere _____
Participanți	Adulți _____ Copii 3–12 ani _____ Copii sub 3 ani _____
Meniu copii	Obligativu 3–12 ani: 25 €/copil Număr meniuri _____
Pachetul ales	40 € / 50 € / 60 € / 70 € / 80 € / Personalizat: _____
Prețul convenit	Adulți _____ €/pers. Copii _____ €/pers. Număr minim garantat _____
Exclusivitatea sălii	Da / Nu Minimum 35 adulți • meniu de minimum 50 €/adult
Aranjarea sălii	Mese _____ Locuri _____ Alte cerințe _____

MUZICĂ, DIVERTISMENT ȘI SERVICII EXTERNE

Muzică	Fără / Fundal / DJ / Solist / Formație: _____
Responsabil muzică	Nume/firmă _____ Telefon _____
Solistul restaurantului	Da / Nu 150 €/oră Număr de ore _____ Total _____ €
Permis muzical	SIAE/alte obligații: în sarcina _____ Nr. _____
Tort din exterior	Da / Nu Documente de proveniență: Da / Nu Servire: 1 €/pers.

MENIU PERSONALIZAT ȘI OBSERVAȚII

1. _____	6. _____
2. _____	7. _____
3. _____	8. _____
4. _____	9. _____
5. _____	10. _____

Alergii, intoleranțe, cerințe alimentare și alte acorduri:

PLATĂ

Caparră confirmatorie	€ _____ Data _____ Numerar / Card / Transfer
Sold estimat	€ _____ Termen/modalitate _____
Bonifico bancar	IBAN-ul este comunicat direct de restaurant împreună cu contractul.

CONDIȚII SPECIALE ȘI ACORDURI SUPLIMENTARE

1. _____
2. _____

CONDIȚII GENERALE ALE CONTRACTULUI

- 1. Obiectul contractului.** Prestatorul furnizează serviciile descrise în prezenta fișă, în pachetul de meniu anexat și în eventualele acorduri scrise. Serviciile, produsele sau prelungirile neincluse se facturează separat numai dacă au fost solicitate ori acceptate de beneficiar.
- 2. Confirmarea meniului, a invitațiilor și exclusivitatea sălii.** Meniul final, programul și numărul minim garantat de participanți se confirmă în scris cu cel puțin 7 zile calendaristice înaintea evenimentului. Facturarea se face cel puțin pentru numărul garantat; participanții suplimentari se facturează dacă au fost efectiv primiți și serviți, în limita capacității localului. Pentru fiecare copil cu vârsta între 3 și 12 ani inclusiv se comandă obligatoriu unul dintre meniurile pentru copii din ofertă. Exclusivitatea sălii se acordă numai pentru minimum 35 de adulți plători și pentru un meniu de minimum 50 €/adult.
- 3. Modificări.** Orice modificare a meniului, programului, amenajării sau serviciilor este valabilă numai dacă este acceptată în scris de ambele părți. Prestatorul poate propune înlocuirea unui ingredient indisponibil cu unul de calitate și valoare comparabile, informând beneficiarul.
- 4. Alergii și intoleranțe.** Beneficiarul comunică în scris, cel târziu la confirmarea finală, toate alergiile și intoleranțele cunoscute ale invitaților. Prestatorul oferă informațiile privind alergenii și confirmă ce adaptări poate realiza. În lipsa unei bucătării separate, contaminarea încrucișată accidentală nu poate fi exclusă; situațiile medicale grave trebuie discutate și acceptate expres înaintea evenimentului.
- 5. Torturi și alimente aduse din exterior.** Produsele din exterior sunt acceptate numai cu acordul prestatorului și cu documente de proveniență, ingrediente și alergeni, precum și cu respectarea condițiilor de transport și păstrare. Prestatorul poate refuza produsele fără documente sau păstrate necorespunzător. Servirea tortului adus de beneficiar se taxează cu 1 €/persoană; eventualele servicii suplimentare de depozitare se înscriu separat în fișa de comandă.
- 6. Caparra confirmatorie și anularea.** Rezervarea devine definitivă la semnarea contractului și la încasarea caparrei confirmatorii. Dacă beneficiarul anulează evenimentul sau nu își îndeplinește obligațiile din motive care îi sunt imputabile, caparra confirmatorie achitată nu se restituie și poate fi reținută de prestator, în condițiile art. 1385 din Codul civil italian. Dacă neexecutarea este imputabilă prestatorului, beneficiarul poate solicita dublul caparrei, potrivit legii. Schimbarea datei este posibilă numai în scris și în funcție de disponibilitate.
- 7. Plata soldului.** Soldul se achită la termenul indicat în fișa de comandă. Consumațiile, invitații suplimentari, orele suplimentare, deteriorările constatate și serviciile acceptate în timpul evenimentului se adaugă la sold și se documentează fiscal.
- 8. Muzică și program.** Dacă evenimentul include muzică protejată, beneficiarul obține și achită permisul SIAE și celelalte drepturi aplicabile, dacă fișa nu prevede expres că obligația revine prestatorului. Dovada se prezintă înaintea evenimentului. Evenimentul și muzica se încheie cel târziu la ora 01:00; prelungirea după această oră nu este posibilă. Volumul și dansul trebuie să respecte autorizațiile, regulile localului și dispozițiile autorităților; prestatorul poate reduce sau opri muzica atunci când este necesar pentru respectarea acestora. În funcție de disponibilitate, restaurantul poate asigura un solist la tariful de 150 €/oră, numai dacă serviciul este solicitat și confirmat în scris.
- 9. Supravegherea copiilor.** Părinții, tutorii și adulții însoțitori păstrează permanent supravegherea și răspunderea pentru minorii aflați în grija lor. Minorii nu pot intra în bucătărie, bar, depozite, zone de serviciu, parcuri operative sau alte spații rezervate. Beneficiarul va informa invitații și va interveni dacă joaca ori comportamentul copiilor pune în pericol persoane, bunuri sau desfășurarea serviciului. Răspunderea prestatorului rămâne cea prevăzută obligatoriu de lege.
- 10. Comportamentul invitaților și pagubele.** Beneficiarul se obligă să comunice invitaților regulile localului și răspunde, în limitele legii, pentru pagubele dovedite cauzate de el ori de persoanele pentru care răspunde. Prestatorul poate întrerupe servirea alcoolului sau îndepărta o persoană care are un comportament violent, periculos ori grav perturbator. Bunurile personale nesupravegheate rămân în grija proprietarilor, fără a aduce atingere obligațiilor legale ale prestatorului.
- 11. Imposibilitate și forță majoră.** În cazul unui eveniment imprevizibil și inevitabil care împiedică executarea, părțile caută cu prioritate reprogramarea. Dacă aceasta nu este posibilă, sumele se regularizează ținând cont de prestațiile deja efectuate, cheltuielile documentate și normele aplicabile, fără penalități nejustificate.
- 12. Legea aplicabilă și documentele contractului.** Se aplică legea italiană și normele imperative privind protecția consumatorului. Fișa de comandă, pachetul de meniu, condițiile generale și modificările semnate formează un singur contract. Orice clauză care limitează drepturi obligatorii se aplică numai în măsura permisă de lege.

INFORMARE PRIVIND DATELE PERSONALE, ART. 13 GDPR

NEW MAMALIGA SRLS, în calitate de operator, prelucrează datele beneficiarului, inclusiv numele, datele de contact, datele actului și codice fiscale, numai pentru măsuri precontractuale, încheierea și executarea contractului, facturare, obligații legale, gestionarea eventualelor litigii și, când este necesar, formalități privind evenimentul. Baza juridică este executarea contractului, îndeplinirea obligațiilor legale și interesul legitim de apărare a drepturilor. Datele pot fi comunicate contabilului, consultantilor, furnizorilor strict necesari și autorităților competente; nu sunt difuzate și nu sunt folosite pentru marketing fără un consimțământ separat. Datele contractuale și fiscale se păstrează pentru termenul impus de lege, de regulă până la 10 ani. Beneficiarul poate exercita drepturile prevăzute de art. 15–22 GDPR și poate depune plângere la Garante per la protezione dei dati personali. Date de contact ale operatorului: _____.

Semnătura de mai jos confirmă primirea informării; nu reprezintă un consimțământ pentru marketing.

Locul și data _____	Semnătura prestatorului _____
Semnătura beneficiarului _____	Confirm primirea informării GDPR _____

APROBARE EXPRESĂ: Beneficiarul declară că a citit și aprobă în mod expres clauzele 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 și 11, în sensul art. 1341 și 1342 Cod civil italian, fără a aduce atingere Codului consumului.

Semnătura beneficiarului pentru aprobarea expresă: _____