
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

*Top Parties,
dal 1982
è ricevimenti
in ville,
castelli,
a casa vostra,
dovunque...*



Top Parties Ricevimenti
Tel. 02 89077403
0371 483070
www.topparties.it
e mail: info@topparties.it

F.A.Q.



e se avete altre domande: info@topparties.it

da quanto tempo Top Parties fa questo lavoro?

Top Parties esiste dal 1982, quindi da oltre 28 anni, **sempre** con gli stessi soci fondatori, **sempre** con lo stesso marchio (registrato), oltre che **sempre** con la stessa ragione sociale.

E tutto questo siamo, ovviamente, molto orgogliosi di sottolinearlo!

Che differenza c'è tra catering e banqueting?

Nessuna, ecco le voci tratte da wikipedia.

Il catering, dal verbo inglese "to cater" che significa "provvedere al cibo, rifornire", indica il complesso delle operazioni di rifornimento in massa di cibi e bevande pronti che vengono effettuate da apposite organizzazioni nell'ambito di comunità, compagnie di trasporto, riunioni, cerimonie, etc. Importante settore della moderna ristorazione indissolubilmente legato all'attività di banqueting, il catering prevede in pratica un'attività di vendita o somministrazione del cibo in un luogo diverso da quello in cui esso viene prodotto. Gli ambiti di maggior sviluppo del catering riguardano la ristorazione collettiva, quella sui mezzi di trasporto (marittima, ferroviaria, aerea) e la ristorazione "a domicilio".

Banqueting è un termine di origine inglese che si riferisce all'attività di preparazione di cibi e bevande nell'organizzazione di banchetti. Indissolubilmente legato all'attività di catering che si occupa di tutte le operazioni di approvvigionamento di alimenti. Tuttavia c'è spesso molta confusione tra questi due tipi di attività della ristorazione e il termine catering può essere usato comunemente per comprendere anche attività di banqueting o come suo sinonimo. Questo tipo di servizio può essere svolto all'interno di sedi abituali e circoscritte, come nel caso del servizio di banqueting realizzato all'interno di hotel, centri congressi, sale per banchetti, oppure in sedi individuate di volta in volta per ospitare eventi particolari, quali ville, palazzi, castelli o dimore storiche.

IL CONTRATTO

Quanto tempo prima dobbiamo prenotare?

- Non ci sono problemi, noi siamo in grado di organizzare anche in breve tempo qualsiasi tipo di evento, ma se avete l'opportunità di poter usufruire di promozioni speciali o di agevolazioni in atto o di bloccare i prezzi con il listino dell'anno in corso, consigliamo di farlo prima di eventuali scadenze promozionali.

Cosa dobbiamo fare per confermare?

- Occorre firmare il nostro contratto, che può essere agevolmente inviato via mail / fax.

Quant'è l'ammontare della caparra?

- Noi chiediamo una cifra arrotondata di € 500,00 alla firma del contratto, successivamente chiediamo di arrivare, a tre mesi dalla data del ricevimento, a circa il 30% del totale concordato.

Dobbiamo prima fissare il menu e poi firmare il contratto?

- Come preferite, il menu può anche essere concordato molto più avanti, usufruendo sempre dei prezzi bloccati al momento della firma del contratto e delle agevolazioni e / o promozioni previste.

Una volta firmato il contratto possiamo cambiare il menu?

- Sì, assolutamente. Il menu può anche essere modificato o concordato molto più avanti, usufruendo sempre dei prezzi bloccati alla firma del contratto e delle agevolazioni o promozioni previste.

Una volta firmato il contratto non possiamo più cambiare il numero delle persone previste?

- Non ci sono problemi, le persone partecipanti possono aumentare o diminuire, voi ovviamente pagherete solo per le persone partecipanti, ossia il minimo garantito che ci comunicherete e confermerete 5 gg prima del ricevimento.

IL SALDO

Quando avviene il saldo del ricevimento?

- Alla fine del ricevimento stesso, con compilazione di ricevuta fiscale / o fattura accompagnatoria. I conteggi finali vi saranno in ogni caso già stati da noi anticipati per un vostro ulteriore controllo.

Come vengono considerati i bambini?

- Abbiamo varie possibilità tra cui voi potete scegliere, secondo vostra convenienza, anche 5 gg prima del ricevimento:
 - 1) menu bimbi con tavolo dedicato € 35,00 cad. (fino a 3 anni gratis)
 - 2) bimbi tra tre e 10 anni sconto 30% da menu scelto (fino a 3 anni gratis)
 - 3) fino a cinque anni sconto 50% da menu scelto (fino a 3 anni gratis).

Come viene considerato lo Staff, come fotografo / musicisti, ecc.?

- Se voi desiderate dare un tavolo allo staff, come musicisti, fotografi, cineoperatori, ecc., questi godranno di uno sconto pari al 20%, l'apparecchiatura è uguale a quella scelta per tutti gli ospiti.

IL MENU

Quanto tempo prima del ricevimento dobbiamo scegliere il menu?

- Non esiste un termine minimo o massimo per la definizione e personalizzazione del menu, noi siamo a vostra disposizione per qualsiasi necessità.

Possiamo fare varianti ai menu base?

- Sì, tutte le nostre proposte sono personalizzabili e tutte le varianti sono possibili, siamo a disposizione per aiutarvi a comporre il vostro menu, anche in funzione della location scelta.

Qual è il termine ultimo per modificare il menu?

- Circa 30 gg prima della data del vostro ricevimento noi vi contatteremo per avere la vostra conferma definitiva del menu scelto. Quindi, se anche desiderate effettuare altre varianti, tutto è ancora assolutamente possibile.

Se desiderassimo aggiungere qualcosa al menu anche all'ultimo? Ad esempio l'Open Bar?

- Non ci sono problemi, magari non si farà più in tempo a stampare la variante sul menu...

Che differenza c'è tra i menu promozionali ed i 20 menu Top Parties?

- I menu promozionali, rispetto ai menu "standard" Top Parties, differiscono solamente nel tipo di allestimenti (*es. posateria, sottopiatti, copriedia, stampa menu, tableau mariage...*), mentre la qualità della cucina non cambia perché su questa ovviamente non transigiamo.

La cucina avviene sul posto?

- Sì, assolutamente. Qualora la location da voi scelta non disponesse di cucina in luogo o di attrezzature, noi porteremmo tutto l'occorrente per cucinare sul posto.

I vini sono compresi? E la quantità?

- Sì, i vini sono sempre previsti nel menu e si intendono a volontà, così come, ovviamente, l'acqua.

La torta nuziale è compresa?

- Sì, è sempre compresa nei nostri prezzi ed è a scelta dal nostro ricco catalogo.

Sono previsti ripassi delle portate?

- Sì, vengono sempre effettuati ripassi delle portate ai tavoli da parte dei camerieri.

C'è differenza tra aperitivo rinforzato e aperitivo ricco?

- All'aperitivo ricco segue in genere l'antipasto al tavolo apparecchiato.

Come funziona l'aperitivo rinforzato?

- L'aperitivo rinforzato accorpa l'aperitivo di benvenuto al buffet e l'antipasto al tavolo, diventa quindi una combinazione di isole tematiche gastronomiche, secondo quanto indicato dal menu scelto. Oltre ai tavoli buffet sono previste sedute per circa il 35% degli Ospiti, con tavolini appoggio; con questo tipo di struttura di menu dai primi piatti si parte con il servizio al tavolo apparecchiato.

Cosa bisogna fare se si hanno persone allergiche, con intolleranze alimentari, o vegetariane?

- Bisogna preventivamente segnalarcelo, al menu appropriato penseremo noi.

Quando dobbiamo confermare il numero delle persone presenti?

5 gg. prima della data del ricevimento, tramite apposito modulo che vi invieremo (minimo garantito e planning dei tavoli) che ci ritornerete compilati con Ospiti, bimbi, staff... noi vi trasmetteremo quindi i conteggi finali.

Qual è il termine ultimo per modificare il numero delle persone presenti?

Il minimo garantito ci dovrà essere comunicato 5 gg. prima del ricevimento, eventuali persone in forse aggiuntive possono essere inserite anche 1 / 2 gg. prima, come meglio indicato dal contratto.

LA LOCATION

Meglio fermare prima la location oppure il catering?

- E' indifferente, noi suggeriamo di bloccare prima la data con la location.

Voi ci potete aiutare nella ricerca della location?

- Sì, naturalmente! Noi collaboriamo con tantissime locations e ne conosciamo l'effettiva capienza, come il numero di persone in unica sala o nelle varie sale, eventuali limitazioni di musica o di orario, costo di affitto, eventuali costi di attrezzature presenti in luogo, chiesa dove poter celebrare o comune nelle vicinanze... Affidandovi a noi per questo servizio potrete risparmiare tempo, verrà fatta insieme a voi una prima scrematura in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze, si andranno poi a visitare quelle da voi selezionate e disponibili per la data o per il periodo richiesto.

La location deve essere pagata a parte?

- Sì, e per maggior chiarezza da parte nostra nei confronti del cliente anche quando vengono utilizzati menu che includono il costo di affitto della location, il saldo viene effettuato con un assegno per la location e un altro assegno per il catering. In ogni caso i conteggi finali vi saranno da noi sempre anticipati via mail per una vostra ulteriore verifica.

Se la location dispone di attrezzature in luogo, queste vengono scontate dai costi del menu?

- Solo quando la location mette a disposizione del catering il materiale a titolo gratuito.

VARIE

Quanto tempo prima dobbiamo scegliere gli allestimenti per il ricevimento, colore delle tovaglie, tipo di posate, sottopiatti, ecc.?

- Sicuramente dopo aver scelto la location, in ogni caso anche qui non esiste un termine massimo.

Pensate voi agli allestimenti?

- Sì, noi pensiamo ai nostri allestimenti (quelli insieme concordati e da voi scelti) se invece desiderate avvalervi di un allestitore / o wedding planner per ciò che esula dai nostri compiti di ristoratori, concorderemo con loro logistica e tempistica. Se invece vorreste contattare un professionista ma non ne conoscete nessuno, noi abbiamo vari collaboratori che vi possiamo proporre e consigliare.

E' possibile vedere un vostro allestimento?

- Sì, naturalmente. Essendo gli allestimenti tutti personalizzati, cercheremo di farvi vedere un allestimento simile a quello scelto da voi possibilmente nella stessa location da voi scelta.

Pensate voi alla stampa del menu?

- Sì, è previsto un menu per persona, a scelta tra vari tipi di carta e di formati. Non è invece prevista la stampa del menu per i menu promozionali e dove non espressamente specificato

Pensate voi al Tableau Mariage?

- Sì, lo stampiamo in genere l'ultimo giorno lavorativo precedente il ricevimento. Non è però prevista la stampa del tableau nei menu promozionali e dove non espressamente specificato.

Quanto tempo abbiamo a disposizione per il servizio?

- Noi siamo a vostra disposizione per ca. sei ore a partire dal vostro arrivo previsto, su richiesta è però possibile prolungare e concordare eventuale tipologia di servizio con Open Bar, bibite, ecc.

Prevedete degustazioni per provare la vostra cucina?

- Sì, periodicamente e in bassa stagione, organizziamo delle giornate di degustazione dove è possibile assaggiare e degustare moltissime nostre specialità, dall'aperitivo al ricco buffet di dolci

Top Parties Ricevimenti

uffici, sede operativa e show room: 26854 Cornegliano Laudense (LODI), Via XXV Aprile, 3

uffici e show room: Milano, via Peticari, 17

Tel. 02 89077403 - 0371 483070

www.topparties.it - e mail: info@topparties.it