Lista gości weselnych

Szablon do druku - 110 miejsc na gości oraz arkusz zestawienia dla sali i cateringu

Jak korzystać

1. **Wpisz gości grupami**
   Rodzina panny młodej, rodzina pana młodego, praca, studia. Podział na grupy to jedyna rzecz, która później pozwoli ułożyć stoły.
2. **Kolumna Potw. ma trzy stany**
   Zostaw puste, gdy czekasz, wpisz T, gdy potwierdził, N, gdy odmówił. Nie używaj znaku zapytania - po miesiącu nie będziesz wiedzieć, co znaczył.
3. **Dietę zapisuj słowami**
   Wege, bezglutenowa, bez laktozy, alergia na orzechy. Skróty własne gubią się przy przekazywaniu listy dalej.
4. **Dzieci zapisuj z wiekiem**
   Sale liczą dzieci inaczej niż dorosłych, a progi wiekowe są różne w każdym obiekcie.
5. **Zestawienie wypełnij na koniec**
   Ostatnia strona to liczby, które przekazujesz kuchni. Przepisz je dopiero po zamknięciu potwierdzeń.

Co znaczy która kolumna

Strona	P - strona panny młodej, M - strona pana młodego. Przydaje się przy dzieleniu kosztów i przy stołach.
Grupa	Rodzina, praca, studia, sąsiedzi. To pole decyduje o planie stołów.
Potw.	T / N / puste. Jeden znak, żadnych notatek.
Dieta	Wpisz słowami. Puste pole znaczy menu standardowe.
Dziecko	Wiek w latach. Puste pole znaczy osoba dorosła.
Nocleg	T, jeśli gość zgłosił, że zostaje na noc.
Transport	T, jeśli korzysta z busa, który organizujecie.
Stół	Numer stołu. Wypełniasz dopiero po zamknięciu potwierdzeń.

Ten szablon nie zbiera potwierdzeń za Was i nie da się go wypełniać we dwoje jednocześnie.
Jeśli to zacznie przeszkadzać, te same dane można prowadzić online razem z RSVP: ewesele.org/planer-slubny

Lista gości weselnych

goście 1–22

Lp.	Imię i nazwisko	Telefon / e-mail	Strona	Grupa	Potw.	Dieta	Dziecko	Nocleg	Transport	Stół
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										

Lista gości weselnych

goście 23-44

Lp.	Imię i nazwisko	Telefon / e-mail	Strona	Grupa	Potw.	Dieta	Dziecko	Nocleg	Transport	Stół
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										
39										
40										
41										
42										
43										
44										

Lista gości weselnych

goście 45-66

Lp.	Imię i nazwisko	Telefon / e-mail	Strona	Grupa	Potw.	Dieta	Dziecko	Nocleg	Transport	Stół
45										
46										
47										
48										
49										
50										
51										
52										
53										
54										
55										
56										
57										
58										
59										
60										
61										
62										
63										
64										
65										
66										

Lista gości weselnych

goście 67-88

Lp.	Imię i nazwisko	Telefon / e-mail	Strona	Grupa	Potw.	Dieta	Dziecko	Nocleg	Transport	Stół
67										
68										
69										
70										
71										
72										
73										
74										
75										
76										
77										
78										
79										
80										
81										
82										
83										
84										
85										
86										
87										
88										

Lista gości weselnych

goście 89-110

Lp.	Imię i nazwisko	Telefon / e-mail	Strona	Grupa	Potw.	Dieta	Dziecko	Nocleg	Transport	Stół
89										
90										
91										
92										
93										
94										
95										
96										
97										
98										
99										
100										
101										
102										
103										
104										
105										
106										
107										
108										
109										
110										

Zestawienie dla sali i cateringu

Te liczby przekazujesz kuchni, zwykle 10-14 dni przed weselem. To one są podstawą rozliczenia.

Liczba dorosłych gości (bez pary młodej)	
Para młoda (zwykle liczona osobno)	
Dzieci powyżej progu sali (wiek ustal z salą)	
Dzieci poniżej progu sali (często bez opłaty)	
Porcje wegetariańskie	
Porcje wegańskie	
Porcje bezglutenowe	
Inne alergie i nietolerancje (wypisz imiennie obok)	
Liczba osób na poprawiny (jeśli są)	
Liczba stołów	
RAZEM osób do rozliczenia	

Alergie i diety - imiennie

Kuchnia potrzebuje imienia i numeru stołu, nie tylko liczby.

Imię	Stół	Dieta / alergia

Sala potrzebuje podziału na stoły, kuchnia potrzebuje sum.
To dwa osobne dokumenty.