

Catering-anfrage

» Ihre Kontaktdaten

Firmennamen	
Name, Vorname	Telefon
Straße	Mobil
PLZ, Ort	E-Mail
Anmerkungen	

» Eckdaten

Veranstaltungsdatum
Anlass
Gästeanzahl/-kreis
Location
Anmerkungen

» Geplanter Ablauf/Programm

Eintreffen der Gäste
Fiktives Ende
Anmerkungen

7 Punkte Programm

1 Speisen

Fingerfood	kalt	warm	süß
Buffet	kalt	warm	süß
Menü	kalt	warm	süß
Mitternachtssnack	kalt	warm	süß
Anmerkungen			

2 Getränke kalt & warm

Aperitif	Wein
Softgetränke	Longdrinks
Bier	Kaffee- und Teespezialitäten
Getränkepauschale	Abrechnung nach Verbrauch
Anmerkungen	

3 Ausstattung

Porzellan/Besteck/Gläser	Anzahl	Polsterstuhl	Anzahl
Stehtisch	Anzahl	Stuhlhuse, weiß (passend für FR-Polsterstuhl)	Anzahl
Stehtischhuse	Anzahl	Stoffmundserviette	Anzahl
Gästetisch rund/eckig	Anzahl	Buffetfläche	Anzahl
Tischwäsche	Anzahl	Getränketheken	Anzahl
Anmerkungen			

4 Ambiente

Blumengestecke für Stehtische
Blumengestecke für Gästetische rund/eckig
Menükarten mit/ohne Logo
Anmerkungen

5 Personal

Die Berechnung des Personals erfolgt auf Basis unserer Erfahrungswerte und der von Ihnen angegebenen Veranstaltungszeit.

6 Logistik & technische Anforderungen

Anlieferung ebenerdig
Aufzug vor Ort
Starkstromanschluss vor Ort
Wasserzulauf vor Ort (für unsere Küchentechnik)
Räumlichkeiten für Küche und Rücklauf
Anmerkungen

7 Netzwerkleistung

Anmerkungen (z.B. Barkeeper, DJ, Barista, etc....)

» Allgemein

Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden?	
Empfehlung durch _____	Zeitung
Internet	Sonstiges

Budget	pro Person (brutto)
_____ €	