

Hochzeit-Catering

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei eine Checkliste, die wir Sie bitten, so gut es geht auszufüllen, damit wir Ihnen ein möglichst detailliertes und passgenaues Angebot erstellen können.

1. Allgemeiner Ablauf

Anzahl der Gäste	Erwachsene: 15 Kinder: 0
Zeitlicher Ablauf	Datum: 01/09/2022 Beginn: 00:00 Ankunft der Gäste: 00:00 Servicierung: 00:00
Persönliche Daten	Lieferadresse: Rechnungsadresse: Telefon: 4900000000000 E-Mail:
Parkmöglichkeiten vor Ort	Parkplatz: ☐ Ja ☐ Nein Tiefgarage: ☐ Ja ☐ Nein Wenn ja, wie hoch?
Gegebenheiten vor Ort	Stockwerk: 0 Lift: ☐ Ja ☐ Nein Stufen, z.B. vor Lift: ☐ Ja ☐ Nein Barrierefreiheit: ☐ Ja ☐ Nein
Anlieferungszeit Ausstattung	Anlieferungszeit: 00:00 Datum: 01/09/2022
Anlieferungszeit Speisen	Anlieferungszeit: 00:00
Abholung und Abbau	Datum: 01/09/2022 Uhrzeit von: 00:00 bis: 00:00

2. Räumlichkeiten

Location	☐ Stellen Sie ☐ Location mieten (Auswahl an Top-Locations in München)
Rücklaufraum	☐ Ja ☐ Nein für Besteck / Geschirr / Gläser
Tische / Tafel vor Ort	☐ Ja ☐ Nein für Buffet / Fingerfood / Geschirr
Veranstaltungsfläche	Beschreiben Sie die Örtlichkeiten wo sich die Gäste aufhalten
Küche vor Ort vorhanden	☐ Ja ☐ Nein
Kochfelder	☐ Ja ☐ Nein Kochfeldanzahl: 0 Induktion: ☐ Ja ☐ Nein Ceran: ☐ Ja ☐ Nein Gas: ☐ Ja ☐ Nein Sonstige:
Kühlmöglichkeiten vor Ort	Kühlschrank: ☐ Ja ☐ Nein Keller: ☐ Ja ☐ Nein Kühlhaus: ☐ Ja ☐ Nein
Strom	Anschluss: ☐ Ja ☐ Nein Mehrfachstecker: ☐ Ja ☐ Nein

3. Dekoration

☐ kein Bedarf

Deko-Objekte	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung: z.B. Blumengestecke, Kerzen o.ä.
Tafelschilder	☐ Ja ☐ Nein	(Kreidetafeln zum Beschriften für Speisenangebot)
Wedding Style	☐ Boho ☐ elegant ☐ schlicht	Anmerkung:
Farbthema		
Karten	☐ Menükarten ☐ Getränkekarten ☐ Namenskarten	

4. Entertainment

☐ kein Bedarf

Musik (DJ oder Band)	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Alleinunterhalter	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Tanzgruppe	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:

5. Speisen

☐ kein Bedarf

Ernährung	☐ omnivor ☐ vegetarisch ☐ vegan	
Empfang	Häppchen: ☐ Ja ☐ Nein	Fingerfood: ☐ Ja ☐ Nein
Catering Art	☐ Gesetztes Menü ☐ Flying Menü ☐ Buffet ☐ Grill Catering	
Vorlieben	z.B. Fleischsorte, Gemüse-, Obstsorten, Zubereitung geschmort, gebraten, gebacken	
Hochzeitstorte / Sweet Table	☐ Ja ☐ Nein	Weitere Informationen: siehe Checkliste Sweet Table
Dessert / Kuchen	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Brot	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Allergien	☐ glutenfrei ☐ Hülsenfrüchte ☐ Milcheiweiß ☐ Sonstige	

6. Getränke

☐ kein Bedarf

Aperitif	☐ Ja ☐ Nein	(z.B.: Hugo, Aperol Spritz, hausgemachte Zitronen-Ingwerlimonade)
Softgetränke (Wasser, Säfte)	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Bier	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Wein	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Champagner / Pro Secco	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Cocktails, harter Alkohol	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Kaffee & Milch	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Tee	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:

7. Ausstattung

☐ kein Bedarf

Mobiliar	☐ Tische ☐ Stühle ☐ Tisch für Buffet, Speisen & Geschirr Anmerkung: Buchen Sie Tische und Stühle – welche Optik bevorzugen Sie? ☐ Stellen Sie Anmerkung:
Getränke-Präsentation	☐ Bar ☐ Tisch ☐ Stellen Sie Anmerkung:
Tischdecken	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Servietten	☐ Ja ☐ Nein ☐ Stoff ☐ Einweg Anmerkung:
Stehtische	☐ Ja ☐ Nein Husse ☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Besteck & Geschirr	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Gläser & Tassen	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Kaffeemaschine	☐ Ja ☐ Nein (Filter & Nespresso) ☐ Stellen Sie Anmerkung:
Kühlschrank	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung: z.B Größe
Eiswürfel	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Champagnerschale	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Salz- & Pfeffermühle	☐ Ja ☐ Nein
Kühlhänger	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:

8. Personal

☐ kein Bedarf

Organisation	☐ Lieferung ☐ Auf- & Abbau ☐ Selbstabholung ☐ Selbst Auf- & Abbau
Koch vor Ort	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Service Personal	☐ Ja ☐ Nein Anmerkung:

9. Budget

Geplante Kosten	Gesamtbudget:	Budget pro Person
-----------------	---------------	-------------------