

Lunchpaket

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

Veranstaltungsart	☐ Firmenfeier / Empfang ☐ Geburtstag / Jubiläum ☐ Seminar / Messen ☐ Hackathon ☐ Meet & Greet ☐ Rollout ☐ Baby Shower ☐ Taufe ☐ Kommunion / Firmung ☐ Party ☐ Sonstiges:
Anzahl der Gäste	Erwachsene: 15 Kinder: 0
Zeitlicher Ablauf	Datum: 01/09/2022 Beginn: 00:00 Ankunft der Gäste: 00:00 Servicerung: 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)
Tische / Tafel vor Ort	☐ Ja ☐ Nein für Buffet / Lunchpaket / Geschirr
Veranstaltungsfläche	Beschreiben Sie die Örtlichkeiten wo sich die Gäste aufhalten
Kühlmöglichkeiten vor Ort	Kühlschrank: ☐ Ja ☐ Nein Keller: ☐ Ja ☐ Nein Kühlhaus: ☐ Ja ☐ Nein

3. Dekoration

☐ kein Bedarf

Tafelschilder	☐ Ja ☐ Nein	(Kreidetafeln zum Beschriften für Speisenangebot)
---------------	---	---

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
Allergien	☐ glutenfrei ☐ Hülsenfrüchte ☐ Milcheiweiß ☐ Sonstige
Vorlieben	z.B. Fleischsorte, Gemüse-, Obstsorten, Zubereitung geschmort, gebraten, gebacken
Catering Art	☐ Wrap ☐ Focaccia (gegrilltes Sandwich) ☐ Tramezzini ☐ Sandwich (Brot dunkel) ☐ Müsli ☐ Porridge ☐ Kuchen ☐ Kekse
Dessert	☒ Ja ☐ Nein Anmerkung:
Brot	☒ Ja ☐ Nein Anmerkung:

6. Getränke

☐ kein Bedarf

Softgetränke (Wasser, Säfte)	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Bier	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Wein	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Champagner / Pro Secco	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Kaffee & Milch	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Tee	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:

7. Ausstattung

☐ kein Bedarf

Möbiliar	☐ 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	☐ Einweg	Anmerkung:	

Gläser & Tassen	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Kaffeemaschine	☐ Ja ☐ Nein ☐ Stellen Sie	(Filter & Nespresso) Anmerkung:
Kühlschrank	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung: z.B Größe
Eiswürfel	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Champagnerschale	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:
Verpackung	☐ Einweg ☐ Mehrweg (Vytal)	Anmerkung:
Kühlhänger	☐ Ja ☐ Nein	Anmerkung:

8. Personal ☐ kein Bedarf

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

9. Budget

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