



Cateringcheckliste



Caterer: _____

Unverbindlich reserviert bis: _____

Ansprechpartner: _____

Email: _____ Telefonnummer: _____

Ausrichtung/Spezialgebiet des Caterers: _____



Gewünschte Leistungen:

- | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Sektempfang | <input type="checkbox"/> Mittagessen | <input type="checkbox"/> Kaffee- und Kuchen | <input type="checkbox"/> Abendessen |
| <input type="checkbox"/> Mitternachtssnack | <input type="checkbox"/> Getränke | <input type="checkbox"/> Bar | <input type="checkbox"/> Candybar/Ginbar/etc. |

Probeessen möglich

Kosten: _____

Notizen: _____



Kosten

Gesamtkosten laut Angebot: _____ € (brutto)

Wie setzt sich der Preis zusammen: _____



Mindestumsatz: _____ € (brutto)

Speisen werden als Pauschale oder pro Person abgerechnet

Zur Berücksichtigung in den Kosten, muss die finale Gästeanzahl spätestens bis _____

genannt werden.



Cateringcheckliste

Getränke werden pauschal oder nach Verbrauch berechnet

Getränkepauschale: _____ € (brutto)

Die Getränkepauschale enthält folgende Getränke: _____

Für Kinder wird weniger berechnet

Kinder sollten zur Preis- und Mengenkalkulation in folgenden Altersgruppen angegeben werden: _____

Getränke/Sekt/Spirituosen/... können selbst besorgt werden

Folgendes Korkgeld fällt pro Person an: _____ € (brutto)

Kuchen u. Hochzeitstorte können selbst besorgt werden

Folgendes Gabelgeld fällt pro Person an: _____ € (brutto)

Sektempfang kann selbst organisiert werden

Candybar kann selbst organisiert werden

Folgendes kann über den Caterer bezogen werden:

Runde Tische (_____ €/Stück brutto) Sitzplätze pro Tisch: _____ Maße: _____

Eckige Tische (_____ €/Stück brutto) Sitzplätze pro Tisch: _____ Maße: _____

Tischdecken (_____ €/Stück brutto)

Buffetflächen (_____ €/Stück brutto)

Skirtings (_____ €/Stück brutto)

Stühle (_____ €/Stück brutto)

Stuhlhussen (_____ €/Stück brutto)

Geschirr u. Gläser (_____ €/Stück brutto)

Besteck (_____ €/Stück brutto)

(Stoff)servietten (_____ €/Stück brutto)

Menükarten (_____ €/Stück brutto)

Buffetbeschilderung (_____ €/Stück brutto)

(Buffet-)Deko (_____ €/Stück brutto)

Notizen: _____

Zahlungsbedingungen: _____

Stornobedingungen: _____



Cateringcheckliste

Erfahrung und Werte

Der Caterer hat Erfahrung mit Hochzeiten
Größenordnungen der bislang durchgeführten Veranstaltungen: _____

Der Caterer kennt die Hochzeitslocation und Gegebenheiten vor Ort

Woher bezieht der Caterer seine Produkte (z.B. regional): _____

Der Caterer kann Bio-Qualität liefern

Es gibt Fotos von der Speisen-/Buffetanrichtung, die zur Verfügung gestellt werden können

Werden am gleichen Tag mehrere Hochzeiten beliefert?

Allergien und alternative Ernährungsweisen

Folgende alternative Gerichte können angeboten werden:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Glutenfreie Gerichte | <input type="checkbox"/> Laktosefreie Gerichte | <input type="checkbox"/> Vegetarische Gerichte |
| <input type="checkbox"/> Vegane Gerichte | <input type="checkbox"/> Kindergerichte | <input type="checkbox"/> _____ |

Wie ist das Handling mit Allergikern und Personen mit alternativen Ernährungsweisen vor Ort?
(z.B. Buffetbeschilderung mit Hinweisen, Sitzplan mit Vermerkung für Servicekräfte, Alternative Gerichte)

Organisatorisches

Küchenräumlichkeiten vor Ort werden benötigt
Anforderungen an die Räumlichkeiten: _____



Cateringcheckliste



Platzbedarf für Buffetflächen: _____

Es gibt eine zentrale Ansprechperson vor Ort

Wie läuft der Auf- und Abbau/Anlieferung und Abholung ab (Dauer, Uhrzeit, etc.): _____

Was wird auf den Tischen alles eingedeckt (Gläser, Teller, Wasser etc.): _____

Findet das Eindecken im Idealfall vor oder nach dem Dekorieren statt?

Deko, Namensschilder u. Menükarten können via Caterer eingedeckt werden

Kerzen können die Servicekräfte anzünden

Anzahl der Servicekräfte vor Ort: _____

Anzahl des Barpersonals vor Ort: _____

Outfit der Servicekräfte: _____

Wie viel Zeit sollte jeweils eingeplant werden:

Sektempfang: _____ Minuten

Mittagessen: _____ Minuten

Kaffee u. Kuchen: _____ Minuten

Abendessen: _____ Minuten

In welchem Zeitraum empfiehlt der Caterer folgendes:

Mittagessen: _____

Kaffee u. Kuchen: _____

Abendessen: _____

Mitternachtssnack: _____

Was passiert mit dem übrigen Essen? Kann das am Folgetag abgeholt werden?
