



## **A) Veranstaltungskordinaten**

### **1. Kostenrahmen des Caterings**

- Wie hoch ist das Gesamtbudget?
- Wie sind die Budgetvorgaben pro Person?

### **2. Veranstaltungsort**

- Wo findet die Veranstaltung statt?
- Welche Besonderheiten bezüglich der Anlieferung gibt es? (z.B. Anmeldung, Sicherheitsdienst, Aufzüge etc.)

### **3. Art der Location**

- Findet die Veranstaltung Outdoor oder Indoor statt?

### **4. Veranstaltungsdatum**

- Von wann bis wann findet die Veranstaltung statt?
- Wann beginnt der Auf- und wann der Abbau?

### **5. Zeitpunkt der Bewirtung**

- Wann treffen die Gäste ein?
- Wann beginnt der Cateringservice?
- Welche weiteren Programmpunkte gibt es?
- Wann endet die Veranstaltung?

### **6. Anzahl der Gäste**

- Wie viele Gäste sind zu bewirten?

### **7. Crew-Catering (nur auf Anfrage)**

- Ist ein Crew-Catering notwendig bzw. gewünscht?



## **B) Veranstaltungsart / Leistungsumfang**

### **1. Speisen**

- Stehempfang (kalt/warm)
- Büffet (kalt/warm)
- Pausenverpflegung / Snacks

### **2. Getränke (nur auf Anfrage)**

- Erfrischungsgetränke

### **3. Personal (nur auf Anfrage)**

- Küchenpersonal
- Servicepersonal
- Hostessen

### **4. Mietmöbel und Equipment (nur auf Anfrage)**

- Geschirr und Besteck
- Küchengeräte
- Tische und Stühle
- Stehtische
- Tischwäsche
- Dekoration