



Restaurant · Bierlokal
Biergarten · Partyservice

Catering / Partyservice

Schwarzes Schaf

Erzstraße 46

57076 Siegen

Tel.: 0271-73165

Mobil: 0171-4867020

info@schwarzes-schaf-siegen.com

www.schwarzes-schaf-siegen.com



Warme Speisen



Rind

zartes Rindersteakfleisch als Schmorbraten nach "Burgunder-Art" im Fond
zartes Rindersteakfleisch als Schmorbraten nach "Kräuter-Art" im Fond
mini Rinderrouladen „Großmutter Art“
gekochte Tafelspitzscheiben in Bouillon

Kalb

Kalbssteakfleisch als Ragout "mediterran" Oregano und Knoblaucharoma
Kalbssteakfleisch als Ragout "Ungarisch" in leicht scharfer Soße mit Paprika

Schwein

kleine Schweinerückenschnitzelchen "Natur" mit Grillprägung, Raucharoma
kleine, goldbraun, gebratene Schweinerückenschnitzelchen paniert
Jungschweinkeule mit Schwarte leicht gepökelt und angeräuchert
Spießbraten Spezial "eine besondere Spezialität unseres Hauses"

Lamm

zarte Neuseeländische Lammkeule im Fond in Scheiben geschnitten

Geflügel

Hähnchenbrust vom Grillrost in Tranchen, mit frischen Kräutern
Putensteak vom Grillrost in Tranchen, mit frischen Kräutern

Wild

Rehragout auf Waidmannsart in Preiselbeerrahm

Fisch & Mehr

saftiges Lachssteak vom Grill auf Tomaten-Concasse
saftiges Tilapiafilet vom Grill auf Tomaten-Concasse

Beilagen



Sättigungsbeilagen

Minikartoffeln mit angebratenen würzig feurigen Chorizowurstwürfeln
Minikartoffeln mit verschiedenen Kräutern im Ofen gegrillt
Minikartoffeln mit aromatischen Lauchstreifen und Gouda überbacken
Minikartoffeln leicht gewürzt im Ofen gegrillt und mit frischen Paprikawürfeln
Minikartoffeln Classic einfach im Ofen gegrillt
Mini-Kartoffelklöße nach Art des Hauses
Minikartoffeln leicht gewürzt im Ofen gegrillt mit Knoblauch, Oliven,
Peperoni und Zwiebeln
Boullionkartoffeln
Kartoffelgratin, Kartoffelscheiben in würziger Soße mit Gouda überbacken

italienische Mini Penne Rigate Nudeln
hausgemachte schwäbische Spätzle
Schupfnudeln in der Pfanne goldbraun gebraten

Spitzenlangkornreis & aromatischer Wildreis mit leicht nussigem Aroma

Gemüsebeilagen

Gemüse Gastro classico (Blumenkohl, Erbsen und Möhren) mit separater Safransoße
Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren in Kräuterbutter) mit separater Safransoße
Vichykarotten (Möhren, Charlotten in der Pfanne geschmort dazu Petersilie)
in Butter mit Kräutern und Knoblauch angeschwenkte sehr feine Erbsen
rote/gelbe Möhren mit Schwarzwurzeln in der Pfanne geschmort herzhaft abgeschmeckt mit
Kräutern mit separater Safransoße
Ratatouille (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika in Tomatensoße)
zarte feine grüne Böhnchen (Prinzessbohnen) mit Cocktailtomaten
gedünsteter kräftig aromatischer Broccoli und Blumenkohl mit separater Safransoße
aromatischer Rosenkohl in leichter Sahnesoße mit Speck und Zwiebeln
traditionell zubereiteter Rotkohl mit Apfelstückchen

Kalte Speisen



Wurstplatte mit Pfefferbeißer und reichlich Dekorationegegrilltes

Putensteak in Tranchen mit exotischen Früchten garniert
mundgerecht geschnittene, goldbraune Schweinerückenschnitzel
Röllchen vom gekochten Hinterschinken mit Stangen-Spargel gefüllt
Partyfrikadellen aus Hack halb und halb, so wie Großmutter sie machte
gegrillte Hähnchenbrust vom Masthähnchen in Tranchen mit Früchten
Tafelspitz mariniert in einer Kräuter-Vinaigrette
Deutsch/Spanische Wurstplatte mit Pfefferbeißer und spanische
Aufschnittwurstspezialitäten wie Salchono, Chorizo

gemischte Edelräucherfisch Platte (wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
Räucherlachs Premium, Schillerlocke, Makrelen und Heilbuttfilets)

Mix aus Honigmelonen mit exotischen Früchten

Mix aus Honigmelonen mit exotischen Früchten u. Schwarzwälder Schinken

Käsewürfelplatte (nur Gouda) garniert mit Weintrauben und Salzgebäck

gemischte Käsewürfelplatte (Gouda, Leerdammer, Camembert, Bärlauchkäse) garniert mit
Weintrauben und Salzgebäck

Rohkostplatte (Paprika , Möhren, Gurken, Rettich, Kohlrabi usw.) mit separaten Dips

Kräuter-Dip aus Quark und Joghurt mit frischen Kräutern

Honig-Mango-Senf-Dip eine Spezialität unseres Hauses

Antipasti Mix "Spezial" bestehend aus verschiedenen Tapas Spezialitäten

(z.B. sonnengetrocknete Tomaten, grüne Peperoni, gefüllte grüne Peperoni ,
Mammut Oliven Natur oder gefüllt mit Paprika, Frischkäsecreme, Mandel,
schwarze Oliven, Feta-Spießchen; Tortellini-Spießchen , Chorizo mit Pulpo,
Florina Paprikaschote mit Fetakäse, gefüllte Champignonköpfe, Schafskäse,
Sardellenfilet in Öl und vieles mehr)

Salate



- Kartoffelsalat Classic (Mayonnaise mit Essiggurke, Ei und Apfelstückchen)
- Bayrischer Kartoffelsalat (Kartoffelscheiben in Vinaigrette, Speck und Zwiebeln)
- Kartoffelsalat Joghurt (Kartoffel in Joghurtsoße mit Salatgurke und Kräutern)
- Haubergs-Kartoffelsalat, (Joghurt/-Mayo-Soße mit Fleischwurst, Lauchstreifen gekochten Eiern und Paprika)
- Nudelsalat Classic (Nudeln in Mayo-Joghurt-Dressing mit Erbsen und Möhren)
- Nudelsalat Classico Plus (Erbsen ,Möhren und Schinken)
- Spagettisalat (Balsamico-Dressing mit Lauchstreifen und Hinterschinken)
- Reissalat Curry (Curry, Früchtemix, Mandarinen, Paprika, Mayonnaise-Dressing)
- Waldorfsalat (Sellerie, Apfelstücke mit Ananas, Joghurt und Mayonnaise)
- Krautsalat vom Weißkohl (mit u. ohne Speck)

Fingerfood



Canapes, fein garniert mit....

Kassleraufschnitt
Schwarzwälder-Schinken
herzhaft gewürztem Mett
zarte Hähnchenbrust
Salamiaufschnitt
Camembert
Tomate und Ei
Frischkäsezubereitung
geräucherter Lachs
geräucherte Forellenfilet
Roastbeef
Schweinefilet
aromatische Putenbrust
Blauschimmelkäse
Rambol Walnuss
Kräcker mit Philadelphia
Thunfischcreme

Spießchen

mit Mini-Frikadellen
zarte Hähnchenbrust
Rohkostspießchen
Schnitzel goldbraun
Käsespezialitäten
Pfefferbeißer
Aromatische Putte
Kasseler
Kräcker mit Frischkäse
Schweinefilet
Medaillons vom Rinderfilet
Antipasti Spieße
Riesengarnelen

Wraps, gefüllt mit...

Räucherlachs mit Creme-Frech, Dill und Dijonsenf
Indisches Curry-Hähnchen mit frischer Ananas
Mexikanische leicht scharfe Chili con Carne
Hackfleischfüllung mit Creme fraiche und Kräutern
gegrillte Truthahnstreifen mit Paprika und Kräutern
gegrillte Truthahnstreifen mit Cocos in Mangosoße

Brötchen Classic, zum Beispiel belegt mit...

Mortadella
Jagdwurst
Rotwurst
Bierwurst

Gouda
Leerdammer
Edamer

roher Schinken
gekochter Schinken
Salamieaufschnitt

Brötchen De Lux, zum Beispiel belegt mit...

Wurstaufschnitt
Käseaufschnitt
Schinken- u. Salamiaufschnitt
gegrillte Hähnchenbrust
gegrillte Putenbrust
gegrillte Schweinerückensteaks
Roastbeef zart rosa
mild gepökeltem Forellenfilet
Camembert
Edelschimmelkäse

Desserts



Gläschen/Schüsseln

Beerenfrüchteragout mit Bourbon-Vanillesoße

Vanilletopfencreme (Quarkmousse)

Joghurtcreme mit Frucht & mehr

Tiramisu nach Spezialrezept

Obstsalat nur von frischen Früchten

frische Erdbeeren (nur in der Saison)

Mousse au Chocolat

Exotenfruchtplatte (ab 80 Personen)

Marmorcreme

Eis – verschiedene Sorten

Buffetvorschlag 2

Mix aus Honigmelone mit exotischen Früchten
Käsewürfelplatte Gouda mit Weintrauben und Salzgebäck. In separaten Glasschälchen
reichen wir Mandarinen, Essiggurken und Perlzwiebeln.
Röllchen vom gekochten Hinterschinken mit Stangen-Spargel gefüllt

kleine Schweinerückenschnitzelchen "Natur" mit Grillprägung und frischen Kräutern
Putensteak vom Grillrost in Tranchen, mit frischen Kräutern
saftiges Lachsteak vom Grill auf Tomaten-Concasse

separate Soßen:

Bärlauch in weißer Soße mit feiner Knoblauch-Note
fruchtige Tomatensoße mit Basilikumsoße vollendet
aromatische Bratensoße
frische raffiniert gewürzte Champignons, gedünstet
frische raffiniert gewürzte Zwiebeln, gedünstet
im separatem Glasschälchen Madagaskar Pfefferkörnern in Lage

Kartoffelgratin, gekochte Kartoffelscheiben in würziger Soße mit Gouda überbacken
Minikartoffeln mit verschiedenen Kräutern im Ofen gegrillt
italienische Mini Penne Rigate Nudeln aus Hartweizengrieß

gedünsteter kräftig aromatischer Broccoli und Blumenkohlröschen
mit separater Safransoße, schmeckt wie Hollandaise mit leichter bitterer scharfer Note
rote/gelbe Möhren mit Schwarzwurzeln in der Pfanne geschmort herzhaft abgeschmeckt
mit Kräutern

Preis pro Person: bitte anfragen

Buffetvorschlag 3

Mix aus Honigmelonen mit exotischen Früchten und separatem Schwarzwälder Schinken
gemischte Edelräucherfisch Platte (wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs Premium, Schillerlocke, Makrelen und Heilbuttflets haben verschiedene Auflagen)
Mini Wraps, Tex-Mex-Fingerfood mit individueller Füllung

mögliche Füllung:

Räucherlachs mit Creme-Frech, Dill und Dijonsenf
Indisches Curry-Hähnchen mit frischer Ananas
Mexikanische leicht scharfe Chili con Carne
Hackfleischfüllung mit Creme fraiche und Kräutern
Gefüllt mit Oliven, Peperoni, Schafskäse dazu klares Dressing
Gegrillte Truthahnstreifen mit Cocos in Mangosoße
Brasilianische Hackfleischfüllung mit Koriander, Kerbel und Creme fraiche
Frischkäsezubereitung mit Paprika und Kräutern

Mini-Rinderrouladen nach Großmutter Art mit aromatischer brauner Bratensoße
„Rouladensoße“ veredelt mit Senf
Rehragout auf Waidmanns Art mit Preiselbeeren verfeinert
saftiges Lachssteak vom Grill auf Tomaten-Concasse mit Bärlauch in weißer Soße mit feiner Knoblauch-Note

hausgemachte schwäbische Spätzle in der Pfanne gebraten
mundgerechte Mini-Kartoffelklöße nach Art des Hauses
Spitzenlangkornreis & aromatischer Wildreis mit leicht nussigem Aroma

Traditionell zubereiteter Rotkohl mit Apfelstücken
Gedünsteter kräftig aromatischer Broccoli und Blumenkohlröschen mit Safransoße
Blattsalat mit Deko, Mix aus verschiedenen Blattsalaten mit eingemischtem Möhren, Gurken, Paprika und Tomatenecken dazu separat Balsamico- Essig/Öl und Joghurtdressing

Tiramisu veredelt mit feinen Likören bestäubt mit edlem Kakao
Leichte Joghurtcreme mit Himbeere-Geschmack

Preis pro Person: bitte anfragen

Bei unserer Buffetauswahl haben wir uns auf einen kleinen Teil unserer Möglichkeiten beschränkt, gern beraten wir Sie individuell und Ihren Wünschen entsprechend.

Wichtige Informationen

Allgemein

Wir liefern ab 30 Personen. Es können Fahrtkosten anfallen. Alle Preise verstehen sich incl. 7% oder 19% MwSt.

Was stellen wir bei einem Essen nur "nach Absprache" zur Verfügung

Teller, Bestecke, Servietten, Beschriftung des Essens, Tischdecken, Dekoration sowie die Betreuung des Buffets vor Ort sind standardmäßig nicht im Preis enthalten, können nach Absprache aber gegen Aufpreis erworben werden. Der ausgewiesene Preis bei Menüs wird bei Nutzung dieser Leistungen auf 19 % MwSt. angepasst.

Damit Service-/Personal-Dienstleistungen erbracht werden und/oder zusätzliches Partyzubehör zur Verfügung gestellt wird müssen!!! Sie im Angebot schriftlich erfasst sein.

Teller und Bestecke

Teller, Dessertschalen und Besteck stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Jedes Teil wird mit 0,25 € pro Teil gereinigt zurück und 0,40 € pro Teil ungereinigt zurück in Rechnung gestellt. Die genaue Zusammensetzung wird nach Absprache dann im Buffetangebot schriftlich erfasst.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die vom Partyservice Schwarzes Schaf angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personal-Dienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich inklusive der für dieses Menü gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allen Preisen handelt es sich um Preise pro Person soweit es nicht ausdrücklich anders ausgezeichnet ist. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Bestellung

Ihre Bestätigung der Bestellung hat spätestens 7 Tage vor Liefertermin, schriftlich beim Partyservice Schwarzes Schaf per E-Mail, Fax, Post oder durch persönliche Abgabe zu erfolgen.

Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Personenzahl Änderungen

Die im Angebot genannte Personenzahl gilt als voraussichtliche Mindestteilnehmerzahl. Diese kann bis 7 Tage vorher um bis zu +/- 10 % korrigiert werden ohne Änderungen am Buffet vornehmen zu müssen (nicht unter 30 Personen). Wird Sie um mehr als +/- 10 % korrigiert, kann es sein, dass der Preis pro Person oder der Umfang des Buffets angepasst werden müssen. Personenzahlkorrekturen nach oben sind nach Absprache auch innerhalb der 7 Tage Frist möglich.

Auslieferung/Abholung

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb einer Fahrstrecke von 12,5 Kilometer ausgehend von der Gaststätte Schwarzes Schaf mit einer Lieferpauschale berechnet, sofern Sie nicht die Lieferbedingungen der "Lieferung frei Haus" erfüllen. Für Lieferungen außerhalb dieser Fahrstrecke erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale.

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können. Zum Beispiel bedingt durch Schneefall, Glatteis, Unfall, Stau, usw.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Holt der Kunde seine Ware bei uns im Geschäft ab, so hat er für den sicheren Transport Sorge zu tragen. Für durch den Transport entstandene Schäden an unserer Ware oder am Fahrzeug des Abholers übernehmen wir keine Haftung.

Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei Rückgabe der Warmhaltebehälter, Platten und des weiteren Leihzubehörs. Der mit der Entgegennahme beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet bei Rücknahme der Ware gegen Vorlage der Rechnung zu kassieren. Die Zahlung erfolgt in bar.

Möchten Sie kein Bargeld mitnehmen, können Sie nach Absprache auch überweisen. Der Eingang des Geldes muss 2 Tage vor Lieferung auf unserem Konto gebucht sein.

Nach persönlicher Vereinbarung, die schriftlich fixiert werden muss, akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung, auf unser Geschäftskonto, innerhalb von 7 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.

Bei Veranstaltungen deren Auftragsvolumen 1.500,- € übersteigen, muss eine Anzahlung in Höhe der Hälfte der Gesamtsumme spätestens 7 Tage vor Liefertermin erfolgen. Ansonsten behalten wir uns vor nicht zu liefern.

Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Leihwaren die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihwaren in Rechnung zu stellen.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Beschädigte Leihwaren werden zum Wiederbeschaffungswert oder mit den Reparaturkosten in Rechnung gestellt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

Saisonale Abweichungen

Die vom Partyservice Schwarzes Schaf angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt.

Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

Gewährleistung

Der Partyservice Schwarzes Schaf versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle Personen bezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Rücktritt

Der Rücktritt von einer Bestellung muss schriftlich erfolgen. Mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Angestellten in diesem Fall sind nicht verbindlich.

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen:

- innerhalb 7 bis 4 Tage vor Lieferung zurück, ist der Partyservice Schwarzes Schaf berechtigt 75 Prozent der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.
- innerhalb 3 bis 2 Tage vor Lieferung zurück, ist der Partyservice Schwarzes Schaf berechtigt 85 Prozent der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.
- innerhalb 1 Tages vor Lieferung zurück, ist der Partyservice Schwarzes Schaf berechtigt 95 Prozent der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.
- am Tag der Lieferung zurück, ist der Partyservice Schwarzes Schaf berechtigt 100 Prozent der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung

Eine Haftung des Partyservice Schwarzes Schaf im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert.

Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Siegen.

Gaststätte Schwarzes Schaf
Erzstraße 46
57076 Siegen-Weidenau
Tel: 0271/73165
Inhaber: Frank Storm
Siegen den 08.10.2015

Checkliste

- Restaurant/Hotel oder andere Lokalitäten für die Feierlichkeit reservieren. Vergleichen Sie Preis und Menüvorschläge sowie die Räumlichkeiten innen und außen. Einige besonders begehrte Räumlichkeiten sollten bereits frühzeitig reserviert, zumindest optional belegt werden.
- Der Rahmen für Ihre Feier sollte festgelegt werden. Wird es eine große oder eher eine kleine Feier? Wie hoch ist Ihr Budget? Erstellen Sie einen Kostenplan
- Auftragsbestätigung für Caterer und Reservierung der Räumlichkeit unterschrieben zusenden.
- Für auswärtige Gäste Lageplan von der Räumlichkeit in der die Feier stattfindet zur Einladung beilegen.
- Wo kann die Garderobe der Gäste untergebracht werden.
- Wann kommt Partyservice, Musiker und Servicepersonal? Dafür sorgen dass jemand diese Personen in Empfang nehmen kann.
- Ausreichend Platz zum Aufbauen des Buffets zur Verfügung stellen.
- Stromversorgung für warmes Buffet sicherstellen.
- Teller, Bestecke, Servierten organisieren.
- Wenn die Möglichkeit besteht Teller für warmes Essen anwärmen.
- Brauchen Sie Tischdecken, Buffetbeschriftung und Dekoration.
- Wer zu Hause in der Tiefkühltruhe keinen Platz mehr hat aber nicht möchte das beim Buffet das übrige Essen in die Tonne kommt, dem raten wir im Großhandel kleine Aluschalen zu holen die Pizzerien gerne für Lasagne außer Haus nutzen.
- Um Taxiunternehmen kümmern oder einen Fahrservice durch einen Freund organisieren der Ihre Gäste sicher nach der Feier nach Hause bringt.
- Abstellmöglichkeit für Geschenke nicht vergessen ein Tisch oder eine spezieller Raum.
- Soll eine Raucherecke zur Verfügung stehen (Feuerzeuge, Aschenbecher, eventuell ein Päckchen Zigaretten für den vergesslichen Raucher)
- Bargeld für Begleichung der Rechnungen von Caterer, Musiker und Räumlichkeit rechtzeitig abheben oder überweisen.