

Wichtige Informationen zu selbst organisierter Verpflegung (Fremdcatering oder selbst mitgebrachte Speisen)

Wenn Sie ein Buffet bei einem Cateringunternehmen Ihrer Wahl bestellen, statt über unseren Kooperationspartner, oder selbst Speisen mitbringen, gibt es einige Dinge zu beachten, damit bei Ihrer Feier alles reibungslos verläuft. Diese Informationen betreffen Sie nicht, wenn Sie Buffets über uns bestellen.

Besteck und Geschirr

- Wir verfügen in unserer Location nicht über Besteck, Geschirr und Vorlagebesteck. Bitte organisieren Sie dies selbst oder über Ihr Cateringunternehmen.
- Im Laufe Ihrer Feier haben Ihre Gäste mehrmals Appetit. Bitte bestellen Sie daher bei Ihrem Cateringunternehmen ausreichend Teller und Besteck (mindestens 3 Teller und 3x Besteck pro Person). Gibt es auch Kuchen? Dann Kuchengeschirr nicht vergessen!
- Benutztes Geschirr und Besteck müssen am Veranstaltungstag oder am Folgetag von Ihrem Cateringunternehmen bei uns abgeholt werden.

Anlieferung und Abholung

- Wenn die Tische mit Besteck eingedeckt werden sollen, wird das Besteck und Geschirr bereits am Vortag der Veranstaltung benötigt. Bitten Sie den Caterer, dass er mit uns einen Termin zur Anlieferung des Bestecks und Geschirrs vereinbart (Tel: 02452-6859111).
- Das Buffet und das Geschirr müssen spätestens am Folgetag zwischen 9:00 und 10:00 Uhr vom Cateringunternehmen abgeholt werden, damit der Saal gereinigt werden kann.
- Größere Mengen Essensreste müssen vom Cateringunternehmen oder vom Gastgeber entsorgt werden.

Buffetmaße und Ausstattung

- Bitte erfragen Sie bei Ihrem Cateringunternehmen die benötigte Buffetlänge.
- Wir verfügen nicht über eine Küche! Spülen, Kochen, Aufwärmen und Zubereiten ist bei uns nicht möglich.
- In der Regel arbeiten Cateringunternehmen mit Warmhaltegeräten mit Brennpaste. Sollte Ihr Cateringunternehmen dennoch Steckdosen benötigen, bitten wir um vorherige Absprache und Mitteilung der benötigten Anzahl der Steckdosen und der benötigten Leistung.
- Müssen Speisen von uns gekühlt werden? Das ist nur nach vorheriger Absprache der genauen Mengen und Maße möglich.

Die von uns erhobene Fremdcatering-Pauschale umfasst folgende Leistungen:

- Abräumen und Verräumen des Geschirrs und des Bestecks durch unser Personal in die Geschirrboxen des Caterers, sowie Entsorgen der auf den Tellern zurückgebliebenen Essensreste (übliche Mengen).
- Aufbau der Buffettischreihe/n mit Decken und Skirting in benötigter Größe.
- Reinigung der Buffettischdecken und des Skirtings.
- Terminvereinbarung für Anlieferungen und Abholung mit Ihrem Cateringunternehmen.