

CATERING CHECKLISTE

Für eine optimale Cateringvorbereitung 😊



Art der Veranstaltung:.....

Personenanzahl:.....

Datum der Veranstaltung:.....

Uhrzeit = Beginn der Veranstaltung:.....

Ort der Veranstaltung:

Lieferung/Abholung:.....

Getränke von uns?/Gläser von uns?.....

Mit/ohne Servicefachkraft:

Infrastruktur? (Stehische/Buffettische/Gästetische):

.....
.....
.....

Tischwäsche?

**Art des Buffets: (z. B. kalt, warm, steirisch, mediterran usw.)
ob Käse, Dessert, Gebäck von uns?**

.....
.....
.....

Name:

Re.Adresse:

Tel.-Nr.:

Mailadresse: