



Ein paar Überlegungen für ein erfolgreiches Fest:

- Ist ausreichend Platz für ein Kalt-Warmes Büfett?
Sollte das Fleisch von uns vor Ort geschnitten werden, brauchen wir entsprechenden Platz.
- Benötigen Sie Hilfe bei der Dekoration, damit Ihr Büfett ein Blickfang wird?
- Wollen Sie eigene Spezialitäten anbieten?
Bei der Mengenermittlung ist dies ausschlaggebend.
- Bei Portionsgaben (Melonenspalten, Steaks usw.) sollte die genaue Personenzahl feststehen – nichts ist peinlicher, als wenn 30 gefüllte Eier bestellt wurden, aber 32 Gäste gerne ein gefülltes Ei hätten.
- Sollen wir Ihnen auch Brot und Brötchen besorgen?
- Überlegen Sie gut, wann wir die warmen Speisen liefern sollen.
Es ist nicht sinnvoll, warme Speisen über längere Zeit in Warmhalteboxen stehen zu lassen. Jeder Krustenbraten würde Ihnen das übel nehmen und seine Knusprigkeit einbüßen.

Es besteht die Möglichkeit, Geschirr, Gläser und Besteck bei uns zu mieten.
Auf besonderen Wunsch stehen wir Ihnen auch mit unserem Fachpersonal zur Ausgabe der Speisen zur Verfügung.

