



## Veranstaltungsanfrage

Mit dem Ausfüllen dieser Veranstaltungsanfrage helfen Sie uns, Ihre Veranstaltung so detailliert wie möglich zu planen und Ihnen damit ein möglichst genaues Angebot zu erstellen. Sollten Eckdaten zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht bekannt sein, vermerken Sie dies bitte im entsprechenden Feld. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Firma: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Mailadresse: \_\_\_\_\_

Datum der Veranstaltung: \_\_\_\_\_ Alternatives Datum: \_\_\_\_\_

### Art/Motto der Veranstaltung

- |   |                               |                                |                               |
|---|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="radio"/> Meeting                   | <input type="radio"/> Event   | <input type="radio"/> Party    | <input type="radio"/> Konzert |
| <input type="radio"/> rustikal                  | <input type="radio"/> gehoben | <input type="radio"/> exklusiv | <input type="radio"/> Privat  |
| <input type="radio"/> geschlossene Gesellschaft |                               |                                |                               |

### Öffentlich:

- Veranstalterhaftpflicht  Gema  Eintrittskassierung  Vergnügungssteuer

Steuernummer \_\_\_\_\_

Personanzahl \_\_\_\_\_ Bereich  100-150  150-200  200-300  300-400

Zeiten Stand by: \_\_\_\_\_, erste Gäste: \_\_\_\_\_, VA Start: \_\_\_\_\_

### Buffet

Buffetstart: \_\_\_\_\_, Ende: \_\_\_\_\_, Erste Nutzung: \_\_\_\_\_

letzter Abtransport: \_\_\_\_\_



## Ausstattung

- Bar1                       Bar2                       Garderobe                       Raucherpagode

## Sitzmöglichkeit

- Zeltgarnitur                       Holzklappstühle                       Sitzpolster                       Polsterstühle  
 Hussen                       Barhocker                       Loungemöbel

## Tische

- Tisch lang                       Banketttisch                       Tisch rund                       Stehtische  
220x50cm                      220x80cm                      d=150cm

## Tischwäsche

- Dunivlies Frb.                       Tischdecken                       Buffetskirrtings                       Stoff-Servietten  
 Servietten Duni                       Hussen für Sitzgarnituren  
 Strehussen f. Stehtische, Farbe: \_\_\_\_\_

## Deko

- Kerzen                       Blumen Gesteke                       Blumenbouquets

## Geschirr

- Standardgläser                       Accopalgeschirr                       Edelstahlbestecke                       Bankettgläser  
 Gala Bestecke                       Buffeteindeckung                       Sitzplatzeindeckung  
 Gala Porzellangeschirr

## Technik

- Bühne                       Musikanlage                       Flatscreen TV                       Rednerpult  
 LED-Wand                       LJ/Techniker                       Funkmikro (Anzahl: \_\_\_\_\_)  
 Beamer/Videowand                       Redneranlage Beschallung

- DJ von \_\_\_\_\_, bis: \_\_\_\_\_                       Band von \_\_\_\_\_, bis: \_\_\_\_\_

- andere Technik: \_\_\_\_\_
- 

## Veranstaltungskonzept

- Getränkeempfang am Einlass                       Canapesempfang/Snacks  
 Pausenversorgung                       Getränkeabholung vom Tresen  
 Getränkeservice                       Abräumservice  
 Getränke Tischservice                       Tellerservice

## Servicekräfte

- Tresenkräfte                       Bedienungen                       Garderobenservice  
 Köche                       WC Reinigungsservice  
 Security (1x bis 100P. | 2x bis 200P. | 3x bis 300P. | 4x bis 400P.)



## Getränke

- Selbstzahler
- Einzelabrechnung
- Pauschalabrechnung
- Kaffeespezialitäten mit Spezialmaschine
- Filter Kaffee
- Teebeutel
- Mineral Standard
- Säfte
- Softdrinks
- Lemon/Tonic
- Glühwein
- Fassbier
- FI Bier
- FI Hefeweizen
- alkf. Bier
- Sekt
- Prosecco
- Wodka
- Havana
- Jägermeister
- Korn
- Berentzen
- Baileys
- Ballantines
- Cocktails
- Aquavit
- Obstler
- Wein Rotkäppchen r/w/tr.
- Wein Australien Golden Kaahn r/w/tr.

## Speisen

- Warme Speise
- warme Speisen
- Kombibuffet
- mit Frontcooking/Service
- Schwein
- Rind
- Geflügel
- Wild
- Lamm
- Fisch
- Krustentiere
- Spiesse
- Vegi.
- Gemüseplatte
- mediteranes
- Sauerkraut/Rotkraut
- Kartoffeln
- Gratin
- Bratkartoffeln
- Püree
- Kroketten
- Reis
- Aufläufe
- Saucen
- Dipsaucen
- Ketchup
- Senf
- Klare Suppe
- gebundene Suppe
- Soljanka
- Baguett
- Brotvariationen
- Salatbeilagen (Kartoffelsalat/Weisskraut etc.)
- Rohkost (Tomaten/Gurkensalat)

## Kalte Speisen

- Buffetplatten
- Snackbuffet
- Fingerfoodbuffet
- Flyingfood
- Käsevarianten
- Fischvarianten
- Schinken-/Bratenvariationen
- Salatvariationen

- Spezialitätensnacks wie:
  - gefüllte Eier
  - Morzarellaspiesse
  - Pumpernickel-Käse-Spiesse
  - Lachspralinen
  - Lachsrollchen
  - Roastbeefrollchen

- Mettbällchen
- Käsespiesse
- Geflügelcocktail
- Krabbencocktail
- Rohkostsalat
- Rohkostbuffet
- mit Fetakäse
- Anti Pasti
- Dressingauswahl
- Butterkugeln
- Kräuterbutter
- Baguett
- Partybrötchen
- Schnittbrot
- Brotlaiber
- Nordseekrabbencocktail
- Spargellachscocktail

## Dessert/Kuchen

- Desserts in Schalen
- Desserts in Gläser
- Flyingdesserts
- Obstbuffet
- Kuchenbeilagen
- Kuchenbuffet
- Plattenkuchen
- Torten
- Petti Fouré
- Gebäckteller
- Salzgebäck



