5 - Seen - Catering

PLANUNG, AUSSTATTUNG &
DURCHFÜHRUNG IHRES EVENTS

“Bei uns kocht der Chef noch selbst”

Unter diesem Leitfaden gestalten wir – das 5 Seen Catering – unser Angebot. Wir legen großen Wert, auf regionale, in Eigenproduktion hergestellte Produkte . Bei uns steht das Handwerk und die Liebe zum Detail im Vordergrund.

Hier in unserer Bankettmappe, wollen wir einen Einblick in unser Angebot geben. Bei weiteren Fragen, kommen Sie gerne auf uns zu. Änderungen und persönliche Abstimmungen sind natürlich möglich.

Um weiterhin faire Preise anbieten zu können, gestaltet sich unser Angebot aus mehreren Bausteinen.

1. Unsere Aperitifs

Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag oder Firmenfeier- gerne begleiten wir Sie durch Ihre Feierlichkeit mit einem Passenden Sektempfang bzw. Aperitif.

„Stay Classy“

Prosecco, Osaft, Wasser & 1 Spritzgetränk Ihrer Wahl

€7,50 p.Person/ 45 min

„Spritz Happy Hour“

Aperol, Hugo, Rosato Spritz

€10,50 p.Peron /45 min

„Mediterrane Summer nights“

Peach Spritz, Limoncello Spritz, Italicus Spritz

€13,50 p.Person / 45 min

“Wintertraum”

nur ab November- Februar

mit hausgemachtem Glühwein und Kinderpunsch

€13,50 p.Person / 45 min

Dazu bieten wir verschiedene Häppchen auf die Hand an:

Canapés

Wahlweise belegt mit Avocado Creme, Frischkäse,
Lachs, Roastbeef, Käseauswahl
€9,50 p.Person / 45 min

Für den kleinen Hunger

Mini - Clubsandwiches, verschied. Canapés und Bruschetta
€12,50 p.Person/ 45 min

Bayrisches Brotzeitbrettl

mit einer regionalen Auswahl an Schinken & Kaminwürsten, Käse,
dazu hausgemachten Obazda & Frischkäse,
graniert mit frischen Radiserl'n, Rettich, Essiggurken & Brot
€13,50 p.Person

Mediterrane Vorspeisenplatte

mit frischem Grillgemüse, Tomate & Mozzarella,
Auswahl an Käse & Schinken, Oliven,
hausgemachter Dip & Brot
€13,50 p.Person

Leckerer aus dem Pizzaofen

Frische Pinsa od. Miniflammkuchen vor Ort frisch gebacken
€15,50 p.Person/ 45 min

2. Das Süße danach

„Dreierlei im Weckglas“

Im Weckglas servierte Desserts. 3 Sorten Wählbar aus:

Mousse au chocolate, Erdbeer – Sahne Mousse mit Chookie Crumble, bayrsich
Creme, Creme Brulée, saisonaler Obstsalat

€10,50 p.Person

„Kuchenvariation“

Auswahl an hausgemachten Kuchen

€10,50 p.Peron

“Gutes für die Seele”

Tiramisu

Apfelstrudel

Saisonaler Obstsalat

1 Weckglas Dessert

€15,50 p.Person

3. Getränke

Um den passenden rundum Service anbieten zu können, beiten wir folgende Getränkepauschalen an.

Kaffee Happy Hour
frischer Kaffee nach Wahl, aus der Siebträgermaschine
€4,50 pro Person/ Stunde

Alkoholfreie Pauschale bestehend aus 3 Getränken Ihrer Wahl:
0,5l Wasser Still od. Sprudel
0,5l Spezi od. Limo
0,5l Schorle nach Wahl
€7,50 pro Person/ Stunde

Cocktail Happy Hour
bestehend aus 3 Cocktails Ihrer Wahl
€15,50 pro Person/ Stunde

Bei Interesse für eine Weinbegleitung durch den Tag, zögern Sie nicht und fragen Sie uns. Gerne beiten wir auch dies an.

Bei Bedarf bieten wir Getränke ebenso nach Verbrauch an.

Wichtig zu wissen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihre Feierlichkeit zu gewährleisten, erlauben wir uns folgende Leistungen zu berechnen bzw. bieten wir folgende Zusatzleistungen an:

Anfahrtskosten:

Wir berechnen pro 5 Km (einfachen) Anfahrtsweg eine Pauschale von 5 €.

Aufbaupauschalen:

Damit Ihre Feierlichkeit den passenden Rahmenbedingungen entsprechen, berechnen wir für den Auf - und Abbau eine Pauschale von 75€

Dekopauschale:

Da in eben genannten Aufbaupauschalen keine Deko, Blumen oder ähnliches enthalten sind, bieten wir zusätzliche eine Dekopauschale an. Diese beinhaltet: frische Blumengestecke, Kerzen inkl. Kerzenhalter, Tischläufer für Buffet und Lampingnos bzw. Lichterketten (je nach Wunsch). Hierfür wird eine gesamt-pauschale von €200,00 (inkl. Aufbau/ anbringen) berechnet.

Da sich oben genannte Preise nur auf das Essen beziehen, berechnen wir für mögliches Leihgeschirr folgende Pauschalen an:

Pauschale 1:
Gläser, Besteck, Teller, Servietten
€4,50 p. Person

Pauschale 2:
Pauschale 1 + Stehtische inkl. weißer Tischdecken
€7,5 p. Person

Zusätzlich bieten wir Servicepersonal für Ihre Veranstaltungen an, welche wir mit €30,00 pro angefangene Servicestunde vor Ort berechnen.

Wir erlauben uns, ein freiwilliges Trinkgeld von 6% auf den gesamten Bruttobetrag Ihrer Veranstaltung zu berechnen. Falls Sie damit nicht einverstanden sind, lassen Sie uns das gerne wissen. Falls Sie mit unserer Leistung zufrieden waren, dürfen Sie gerne auch entsprechend aufrunden.

Da unsere finalen Vorbereitungen für Ihre Veranstaltungen 14 Tage vorher beginnen, ist dies auch Berechnungsgrundlage für eventuelle Stornierungen oder veränderte Gästeanzahl. Eine komplette Stornierung der gesamten Veranstaltung ist nur 4 Wochen im Vorhinein möglich. 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir Ihre bestätigte Gästeanzahl.

Stornierte Gäste werden 14 Tage bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit 50% des kalkulierten F&B Umsatzes berechnet, 4 bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit 75% und 1 Tag im Voraus bis am Tag der Veranstaltung werden 100% des kalkulierten F&B Umsatzes berechnet.

Als Garantie für Ihre Veranstaltung, bitten wir ebenso um eine 50% Anzahlung des kalkulierten Gesamtbetrages 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Kontakt:
www.5seencatering.de
events@5seencatering.de