

FINGERFOOD VOM BUFFET FÜR 100 GÄSTE

700	Kleine internationale Snacks	1,98	1.386,00
200	Kleine Desserts	1,88	376,00
100	Getränkekonsumation (Prosecco, Hauswein, Softdrinks)	6,60	660,00
100	Equipment (Gläser, Papierservietten, Platten, Vorleger)	2,80	280,00
1	Personalkosten für 3 stündige Veranstaltung (1 Cateringleiter, 2 Service, 1 Barkeeper)		598,00
	Transport ab		100,00
			<hr/>
		€ exkl. Mwst	3.400,00
		€ pro Person	34,00

Oben angeführte Basiskalkulation kann durch folgende Zusatzleistungen beliebig erweitert werden

Speisen

Stückzahl der Snacks pro Person
Exklusives Fingerfood, ...

Getränke

Aperitif (Champagner), Weine, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen, ...

Mobiliar und mehr

Stehpulte, Barhocker, Buffettische und Arbeitstische, ...
Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtungen, Blumendekoration, Grünpflanzen, ...

Personal

abhängig von Veranstaltungsdauer und Location

Transport

abhängig von Location und Aufwand



FINGERFOOD SERVIERT FÜR 100 GÄSTE

300	Kleine internationale Snacks	1,98	594,00
700	Warme Snacks	2,28	1.596,00
200	Kleine Desserts	1,88	376,00
100	Getränkekonsumation (Prosecco, Hauswein, Softdrinks)	8,00	800,00
100	Equipment (Gläser, Papierservietten, Platten, Vorleger)	2,80	280,00
1	Personalkosten für 3 stündige Veranstaltung (1 Cateringleiter, 4 Service, 1 Barkeeper, 1 Koch, 1 Hilfskraft)		1.054,00
	Transport ab		100,00
		€ exkl. Mwst	<u>4.800,00</u>
		€ pro Person	48,00

Oben angeführte Basiskalkulation kann durch folgende Zusatzleistungen beliebig erweitert werden

Speisen

Stückzahl der Snacks pro Person
Exklusives Fingerfood, ...

Getränke

Aperitif (Champagner), Weine, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen, ...

Mobiliar und mehr

Stehpulte, Barhocker, Buffettische und Arbeitstische, ...
Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtungen, Blumendekoration, Grünpflanzen, ...

Personal

abhängig von Veranstaltungsdauer und Location

Transport

abhängig von Location und Aufwand



FLYING COCKTAIL MENÜ FÜR 100 GÄSTE

100	Flying Cocktail Menüs (2 kalte Speisen, 2 warme Speisen, 2 Desserts) angerichtet auf kleinen Tellern mit Gabel/Löffel serviert und einfach im Stehen zu genießen	33,00	3.300,00
100	Getränkekonsumation (Prosecco, Hauswein, Softdrinks)	9,00	900,00
100	Equipment (Gläser, Geschirr inkl. Besteck, Küchenequipment, Papierservietten)	3,80	380,00
1	Personalkosten für 4 stündige Veranstaltung (1 Cateringleiter, 5 Service, 1 Barkeeper, 1 Küchenchef, 2 Köche, 1 Hilfskraft)		1.770,00
	Transport ab		150,00
		€ exkl. Mwst	<u>6.500,00</u>
		€ pro Person	65,00

Oben angeführte Basiskalkulation kann durch folgende Zusatzleistungen beliebig erweitert werden

Speisen

Speisenauswahl je nach Wunsch, Thema, Schwerpunkt, ...

Getränke

Aperitif (Champagner), Weine, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen, ...

Mobiliar und mehr

Stehpulte, Barhocker, Buffettische und Arbeitstische, ...

Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtungen, Blumendekoration, Grünpflanzen, ...

Personal

abhängig von Veranstaltungsdauer und Location

Transport

abhängig von Location und Aufwand



BUFFET FÜR 100 GÄSTE

100 Buffet	35,00	3.500,00
100 Getränkekonsumation (Prosecco, Hauswein, Softdrinks)	9,90	990,00
100 Equipment (Gläser, Geschirr inkl. Besteck, Küchenequipment, Papierservietten)	3,80	380,00
1 Personalkosten für 4 stündige Veranstaltung (1 Cateringleiter, 4 Service, 2 Köche, 1 Hilfskraft)		1.580,00
Transport ab		150,00
	€ exkl. Mwst	<u>6.600,00</u>
	€ pro Person	66,00

Oben angeführte Basiskalkulation kann durch folgende Zusatzleistungen beliebig erweitert werden

Speisen

Speisenauswahl je nach Wunsch, Thema, Schwerpunkt, ...

Getränke

Aperitif (Champagner), Weine, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen, ...

Mobiliar und mehr

Stehpulte, Barhocker, runde und eckige Bankettische, Designersessel „first chair“, Thonetstuhl mit Husse, Buffettische und Arbeitstische, ...

Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtungen, Blumendekoration, Grünpflanzen, ...

Personal

abhängig von Veranstaltungsdauer und Location

Transport

abhängig von Location und Aufwand



MENÜ FÜR 100 GÄSTE

100	Menü (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	38,00	3.800,00
100	Getränkekonsumation (Prosecco, Wein, Softdrinks)	12,00	1.200,00
100	Equipment (Gläser, Geschirr inkl. Besteck, Küchenequipment, Stoffservietten)	5,80	580,00
1	Personalkosten für 4 stündige Veranstaltung (1 Cateringleiter, 5 Service, 1 Küchenchef, 3 Köche, 1 Hilfskraft)		1.770,00
	Transport ab		<u>150,00</u>
		€ exkl. Mwst	7.500,00
		€ pro Person	75,00

Oben angeführte Basiskalkulation kann durch folgende Zusatzleistungen beliebig erweitert werden

Speisen

Speisenauswahl je nach Wunsch, Thema, Schwerpunkt, ...

Getränke

Aperitif (Champagner), Weine, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen, ...

Mobiliar und mehr

Stehpulte, Barhocker, runde und eckige Banketttische, Designersessel „first chair“, Thonetstuhl mit Husse, Buffettische und Arbeitstische, ...

Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtungen, Blumendekoration, Grünpflanzen, ...

Personal

abhängig von Veranstaltungsdauer und Location

Transport

abhängig von Location und Aufwand

