



AMMERSEE EVENTS

LOCATION WEDDING EVENT

1. Allgemeine Information bei Fremd Catering

Sehr geehrte Damen und Herren,
um eine möglichst reibungslose Cateringlieferung sowie Abholung zu gewährleisten, möchten wir Sie im Vorfeld über folgende Punkte in unserem Haus informieren:

Unsere Kunden erhalten das gesamte Geschirr für Ihr Catering von uns gestellt.

Unsere Buffetpauschale beinhaltet folgende Positionen:

Buffetaufbau	Dessertlöffel	Vorlegebesteck
Tischdecken	Vorspeiseteller	Kuchenheber
Speisegabel	Hauptgangteller	Papierservietten
Speisemesser	Suppenteller	Käsemesser
Suppenlöffel	Suppenschälchen	Brotmesser
Kuchengabel	Reisschälchen	Brot Schneidbrett

2. Flying Buffet:

Cocktailservietten für ein Flying Buffet werden über das Catering organisiert und zur Verfügung gestellt.

Gerne stellen wir Ihnen kleine Löffel sowie Kuchengabeln

3. Anlieferung / Abholung

Bitte sprechen Sie die Anlieferung mindestens 2 Werktage vor der Veranstaltung mit uns ab:

0176 77 39 93 51 oder 08143 27 19 085

info@ammersee-events.de

Die Abholung erfolgt am Folgetag zwischen 11.00 Uhr und 13.00 Uhr.
Ggf. können die Abholzeiten nach Absprache variieren.

Gerne stellen wir unseren Gästen Verpackungsmaterial um übrig gebliebene Speisen und /oder Kuchen mit nach Hause zu nehmen.

Die Entsorgung der restlichen Speisen erfolgt über das jeweilige Cateringunternehmen.
Und wird bei der Abholung mitgenommen.

Sie haben keine Vorbereitungsmöglichkeiten in unserer Location, somit liefern Sie bitte ALLE Speisen verzehrfertig an.

Es steht Ihnen KEIN Konvektomat zur Verfügung

Es steht Ihnen KEIN Aufzug zur Verfügung

Die Anlieferung kann nicht in allen Räumlichkeiten ebenerdig erfolgen, bitte Informieren Sie sich in welcher Eventlocation das Buffet aufgebaut wird

Platzierung der Speisen auf dem Buffet erfolgt durch das Cateringunternehmen, sollte es uns zeitlich möglich erscheinen, können wir Sie gerne dabei unterstützen.

Wir bitten ausreichen Zeit einzuplanen um unser Personal zu den Speisen zu schulen.

Bitte bringen Sie Buffetaufsteller für die Kennzeichnung Ihrer Speisen mit.

Nach der Buffeteinweisung, kümmern wir uns gerne um das Nachlegen und Auffüllen am Buffet

Aus Platzgründen können wir nur begrenzt Dessert und Kuchen kühlen. Bitte verwenden sie kühlende Transportboxen.

Des Weiteren, bitten wir Sie die Speisenauswahl mit den Kunden auf Unverträglichkeiten abzustimmen und uns ggf. darüber zu informieren.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!
Ammersee Events