

CATERINGFORMEN



1.1. Speisen

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten „Kalt-warmes Buffet“, „Fingerfood-Buffet“, „Serviertes Menü“ oder „Flying Buffet“, zu wählen.

1.1.1. Kalt-warmes Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform werden Vorspeisen und Dessert auf Platten und in großen Schüsseln angeboten, die Hauptgerichte werden in Edelstahl-Wärmebehälter zur Selbstbedienung aufgebaut. Am Buffet werden Teller und Besteck bereit gestellt. Beim Angebot der Speisen in Buffetform sollten Sie zwischen 10% bis 20% Extraportionen einplanen. Für den Service kalkulieren wir je 25 Gast 1 Servicemitarbeiter.

1.1.2. Fingerfood Buffet

Bei einem Fingerfood Buffet werden Vorspeisen und Dessertvariation als kleine Häppchen und Spießchen im Schälchen und Gläschen am Buffet präsentiert, die Hauptgerichte werden im Edelstahl-Wärmebehälter (Chafing) bereits vorportioniert (im Miniformat) zur Selbstbedienung angeboten. Am Buffet werden statt großes Geschirr und Besteck kleine Tellerchen und Fingerfood-Besteck eingesetzt. Bei kommunikativen Anlässen besonders beliebt. Für den Service kalkulieren wir je 25 Gast 1 Servicemitarbeiter.

1.1.3. Serviertes Menü

Bei einem servierten Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem zumeist festlich eingedeckten Platz bedient. Das gesetzte Essen ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Für den Service kalkulieren wir je 15 Gast 1 Servicemitarbeiter.

1.1.4. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt an dem Ort bedient, an dem sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Beim „Flying Buffet“ werden 7-9 Mini Gänge (kalt-warm) in kleinen Gläsern, Schalen oder auf kleinen Tellern serviert - ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei edlen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Die Speisen werden vor Ort frisch zubereitet, es wird ein Küche/Serviceraum mit Strom-Wasseranschluss benötigt. Für den Service kalkulieren wir je 15 Gast 1 Servicemitarbeiter.