

Catering-Checkliste für Ihre Feier

Die wichtigsten Entscheidungen für Gastgeber, Locations und Veranstalter im Heidekreis - kompakt und ohne Fachsprache.

REGULÄR	AB 30 GÄSTEN	ARBEITSFLÄCHE
rund 70 km um Soltau	kleinere Feiern nach Prüfung	in der Regel 3 x 6 Meter

01 Rahmendaten

- ☐ Datum und Veranstaltungsort
- ☐ Anlass und ungefähre Gästezahl
- ☐ Gewünschte Essenszeit
- ☐ Ansprechpartner am Veranstaltungstag

02 Speisen und Gäste

- ☐ Buffet-Variante oder Tisch-Rodizio
- ☐ Fleischsorten und gewünschte Beilagen
- ☐ Vegetarische Gäste, Allergien oder Unverträglichkeiten
- ☐ Vorspeise, Hauptgang und Dessert gewünscht?

03 Platz und Zufahrt

- ☐ Ebene Arbeitsfläche von etwa 3 x 6 Metern
- ☐ Sicherer Grillstandort
- ☐ Kurzer Weg vom Fahrzeug zum Aufbauort
- ☐ Zufahrt und Ladezeiten mit der Location abstimmen

04

Wetter und Versorgung

- ☐ Eigenes 3 x 6-Meter-Zelt bei Bedarf
- ☐ Weitere Zelte für Schlechtwetter optional
- ☐ Strom und Wasser in der Regel nicht erforderlich
- ☐ Besondere Vorgaben der Location mitteilen

05

Ausstattung und Ablauf

- ☐ Teller und Besteck benötigt?
- ☐ Buffettische und Position der Ausgabe
- ☐ Aufbau etwa zwei Stunden vor dem Essen
- ☐ Abbau und Rückgabewege abstimmen

06

Letzte Abstimmung

- ☐ Finale Gästezahl übermitteln
- ☐ Zeitplan und Ansprechpartner bestätigen
- ☐ Wetterlage und Zeltbedarf prüfen
- ☐ Änderungen so früh wie möglich mitteilen

ERSTE ANFRAGE

Datum, Ort, Anlass und eine ungefähre Gästezahl reichen für den Anfang.

Telefon 0160 4497188 | rodizio.niklas@gmail.com | brasil-catering.de

Hinweis: Diese Checkliste ist eine organisatorische Planungshilfe. Der konkrete Leistungsumfang wird individuell im Angebot vereinbart.