



## ABLAUF & WICHTIGE INFOS

Damit Ihr Event reibungslos verläuft, finden Sie hier alle wichtigen Infos zur Planung und Umsetzung unseres Caterings.

### **Platzbedarf**

- **Fläche:** mindestens **5 x 4 m** für unsere Außenstation (Backen, Vorbereitung, Ausgabe)
- **Zusätzlicher Platz:** **2 Tische à 2,20 m Länge** für das Buffet im Innenbereich

### **Anschlüsse**

- **Strom:** 2x **230 V**-Steckdosen (Standard-Haushaltsstrom)
- **Wasser:** kein Anschluss notwendig

### **Zeitlicher Ablauf des Caterings**

- **Aufbau:** ca. **2 Stunden vor dem geplanten Start**
- **Cateringdauer:** individuell je nach Gästezahl und Ablauf – in der Regel ca. **2 bis 4 Stunden Buffetzeit**
- **Abbau:** unmittelbar nach dem Catering (Dauer ca. **1 Stunde**)
- **Bitte sicherstellen:** Zugang zur Location ab 2 Stunden vor Beginn möglich



## **Zugänglichkeit & Aufbaubedingungen**

- **Zufahrt:** Eine direkte Anfahrt mit Transporter (Sprintergröße) bis zur Backstation ist notwendig
- **Untergrund:** Fester, ebener Untergrund (z. B. Pflaster, Asphalt, Wiese nur bei Trockenheit)
- **Zugang: Wege mit Treppen oder Rampe bitte nur nach vorheriger Absprache**
- **Parkplatz:** Ein Parkplatz in der Nähe des Standorts für die Dauer des Events wird benötigt

## **Schlechtwetteroption**

- **Backen:** erfolgt **immer im Freien**, da der Gasofen draußen betrieben werden muss
- **Buffet:** findet bei schlechtem Wetter **im Innenbereich** statt  
→ **idealerweise in direkter Nähe zur Backstation**

## **Bezahlung**

- **Event innerhalb der nächsten 6 Monate:**  
→ 100 % Zahlung bei Vertragsunterschrift
- **Event in mehr als 6 Monaten:**  
→ 50 % Anzahlung bei Vertragsunterschrift  
→ 50 % Restzahlung am Veranstaltungstag  
→ bei Vollzahlung 5% Rabatt auf die Bruttosumme