



FIRMENCATERING PAKETE

Pizza & Antipasti

- Mediterranes Antipasti-Bufferet
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon

55 € / Person*

Beispiele: 150 Gäste: 8.250€ | 250 Gäste: 13.750€ | 500 Gäste: 27.500€

★ Unser Bestseller:

Pizza, Antipasti & Dessert

- Mediterranes Antipasti-Bufferet
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon
- Dessert-Bufferet mit italienischen Klassikern

69 € / Person*

Beispiele: 150 Gäste: 10.350€ | 250 Gäste: 17.250€ | 500 Gäste: 34.500€

Pizza, Trüffelpasta, Antipasti & Dessert

- Mediterranes Antipasti-Bufferet
- Show-Cooking: Trüffelpasta im Parmesanlaib
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon
- Dessert-Bufferet mit italienischen Klassikern

89 € / Person*

Beispiele: 150 Gäste: 13.350€ | 250 Gäste: 22.250€ | 500 Gäste: 44.500€

**Inkl. Setup, Pavillon, Equipment, Anfahrt (60km)*

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.



UPGRADES

Cannoli Concierge

Der Cannoli Concierge trägt eine mobile Station und geht direkt zu Ihren Gästen. Frisch vor ihren Augen gefüllt, bekommt jeder sein eigenes Cannoli nach Wunsch – knusprig, cremig und besonders. Ein Genussmoment, der in Erinnerung bleibt.

+20€ / Person

Besteck & Teller

Hochwertiges Geschirr und Besteck, inklusive Abräumen und Reinigung.

+ 8€ / Person

Flying Antipasti Buffet

Kein Anstehen, kein Buffet: Servicekräfte mit Tablett bringen die Antipasti direkt zu Ihren Gästen – elegant, entspannt und ideal zum Netzwerken.

+ 12€ / Person

**Inkl. Setup, Pavillon, Equipment, Anfahrt (60km)*

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.



ABLAUF & WICHTIGE INFOS

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



Platzbedarf

- **Fläche:** mindestens **6 x 4 m** für unsere Station (Backen, Vorbereitung, Ausgabe)



Anschlüsse

- **Strom:**
Outdoor Events: 2x **230 V** (Standard-Haushaltsstrom)
Indoor Events: 1x **400V** + 2x **230V**
- **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

**Inkl. Setup, Pavillon, Equipment, Anfahrt (60km)*

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.



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

Bezahlung

- **Event innerhalb der nächsten 3 Monate:**
→ 100 % Zahlung bei Vertragsunterschrift
- **Event in mehr als 3 Monaten:**
→ 50 % Anzahlung bei Vertragsunterschrift
→ 50 % Restzahlung am Veranstaltungstag
→ bei Vollzahlung 5% Rabatt auf die Nettosumme
- **Stornierung:**
Bei Absage mehr als 60 Tage vor dem Event berechnen wir 25% der Auftragssumme. Bei 30–60 Tagen 50%. Bei weniger als 30 Tagen wird die volle Summe fällig.

**Inkl. Setup, Pavillon, Equipment, Anfahrt (60km)*

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.