

Arrangementbeispiel –

Firmenfeier

Veranstaltungsort:	bei Ihnen im Unternehmen (z.B. eigene Halle)
Veranstaltungsart:	Catering (auch reine Anlieferungen sind möglich)
Veranstaltungsdauer:	z.B. 15.00 bis 23.00 h
Personenzahl:	ab mindestens 250 (kleinere Veranstaltungen nach individueller Abstimmung)
Buffet:	inklusive Grillbuffet z.B. gemäß Anlage auf Gesamtrechnung (fixer Leistungsinhalt, bei anderen Buffets Preisänderung der Pauschale möglich)
Getränke:	Getränkepauschale inklusive für Softdrinks, Bier, 2 Weißweine, 2 Rotweine, 2 Spirituosen nach Absprache auf Gesamtrechnung (fixer Leistungsinhalt, zusätzliche Wünsche wie z.B. Cocktails sind realisierbar, führen jedoch zur Preisänderung der Pauschale)
Cateringpauschale:	inklusive für Gläser, Geschirr & Bestecke, Dekoration der Tische mit Blumengläsern mit Kerze, Logistik- & Nebenkostenpauschale, Transport, Aufbau und Abbau des eigenen Equipments, Tischwäsche & Servietten, Tischausrüstung, Buffetausrüstung, Garderobenständer, einfache Bestuhlung und Tische, Personalgestellung 10 Service MA, 3 Köche, 1 Veranstaltungsleiter, 8 Auf-/Abbaukräfte gemäß Erfahrungswerten auf Gesamtrechnung; Fixe technische Gegebenheiten sind Voraussetzung für dieses Angebot ! Musik und Programm (inkl. GEMA Anmeldung) erfolgt in Eigenorganisation durch den Veranstalter. Der Bestuhlungsplan sowie Getränkearten werden durch die Ratswaage erarbeitet. Hinsichtlich Technik, Ausleuchtung und Musik hat die Ratswaage mit z.B. der Fa. Eventmaker's Sonderkonditionen vereinbart, die wir gerne an Sie weitergeben. Jeder Mitarbeiter/ Gast des Unternehmens gemäß der gemeldeten Personenzahl erhält ein VIP-Band zur Akzeptanz des All-Inklusive-Angebotes. Individuelle Dekorationen und andere Wünsche können erbracht werden, sind aber im fixen Leistungspaket hier nicht enthalten.
All-Inklusive-Preis:	65,- p.P. bei mindestens 250 pax 60,- p.P. bei mindestens 500 pax 55,- p.P. bei mindestens 700 pax
Abrechnung:	50 % Deposit, 50 % per Rechnungslegung nach Veranstaltung

Sommer-Grill Buffetkombination 2

Fingerfood

Anti- Pasti- Auswahl von der Etagere
verschiedene gegrillte und gefüllte Gemüse in mildem Olivenöl

Bruschetta

Luftgetrocknete Wurst- und Schinkenvariationen mit Melone

Auswahl an Räucherfischen mit Meerrettich- Creme fraîche
und mild eingelegte Meeresfrüchte

Käsespezialitäten aus Frankreich und Deutschland
mit Trauben, Grissinis und Feigensenf

Suppe

Ratwaagesuppe
grüner Spargel, Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Eierstich

Salattheke

Tomate und Mozzarella mit hausgemachter Pestosauce und gehobelem Parmesan

Variation von angemachten und frischen Blattsalaten
mit zweierlei Dressing

Garnierte Butter und verschiedene Backwerke vom Ratswaagebäcker

Warme Spezialitäten

Gemischte Filetspitzen von Schwein und Truthahn „Stroganoff Art“
mit Saisongemüse und gefüllten Kartoffeltaschen

Mediterranes vom Grill

Lachs und Barschfilet mit Kräuterbutter,
Tomaten und frischen Kräutern in Folie gegart

Rostbratwurst mit Bautzener Senf
mit Zitronenpfeffer gewürzt und Frischkäse-Dip

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Marinierte Nackensteaks

Maiskolben goldbraun gebraten

süß – scharfe Chilisauce, Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Verschiedene Grüten und Cremespeisen im Glas serviert

Fingerobst von der Etagere