

Externes Catering 2026

- gültig für Gut Rehbach, Palais Schloss Wachenheim, Schlossgut Lautenbach -

Bei der Buchung eines externen Cateringunternehmens werden von uns an Sie folgende Dienstleistungen berechnet:

Buffet:

// 28 € inkl. MwSt. pro Gast für Service- & Geschirrpauschale (keine Buffetbetreuung)

Serviertes Menü:

// 35 € inkl. MwSt. pro Gast für Service- & Geschirrpauschale

Bitte beachten Sie, dass für die hier aufgeführten Kosten für Geschirr, Besteck und Servicepersonal auch die im Buchungsformular genannten Mindestteilnehmerzahlen gelten. Bitte informieren Sie umgehend unser Team über Ihre Wahl des Cateringunternehmens. Hierzu bitten wir Sie dieses ausgefüllte Formular **bis spätestens 4 Wochen vor** der Veranstaltung zurückzusenden. Es ist wichtig, dass Ihr Cateringunternehmen direkt mit uns Kontakt aufnimmt. Bitte informieren Sie dieses dazu.

Name(n) _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Location _____

Tag der Veranstaltung _____

Externer Caterer _____

Kontaktdaten _____

AnsprechpartnerIn Caterer _____



Beachten Sie hierbei die wichtigen Informationen auf der folgenden Seite bzw. übergeben Sie bitte diese Informationen Ihrem Cateringunternehmen.



Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Datum

Unterschrift(en)

Datenschutzhinweis: Zur Erfüllung des oben genannten Auftrags nutzen wir einmalig die von Ihnen darin bereit gestellten Daten für die Rechnungsstellung und buchhalterische Verarbeitung. Wir versichern hiermit, dass wir Ihre personenbezogenen Daten nicht an Dritte weiter geben. Weitere Informationen zu unserem Datenschutz und Ihrem Auskunfts- und Widerrufsrecht finden Sie unter der Homepage der jeweiligen Location.

LOMA

Wichtige Informationen zum Externen Catering

Buffetbetreuung:

// Die Buffetbetreuung, Ausgabe und Vorbereitung des Essens erfolgt alleine durch den beauftragten Caterer.

⇒ **Das Servicepersonal der Location steht hierfür nicht zur Verfügung!!**

Buffetaufbau:

// Die Buffetfläche beträgt in der Regel ca. 6 Meter.

// Eine Beschilderung der angebotenen Speisen durch den Caterer ist sinnvoll.

Häppchen zum Sektempfang und Mitternachtssnack:

// Häppchen und Mitternachtssnacks müssen servierbereit übergeben werden.

// Geschirr und Servietten können gerne dafür zur Verfügung gestellt werden.

// Kühlmöglichkeiten sind begrenzt vorhanden. Bitte bei Bedarf vorab mit unserem Team klären.

Besteck und Geschirr:

// Das Besteck und Geschirr wird von der Location gestellt.

// Bitte klären Sie vorab die Größe der Teller mit unserem Team ab, falls dies für Sie relevant ist.

Catering-Equipment:

// Catering-Equipment wie Vorlegebesteck, Chavings, Tellerwärmer etc. sind nicht vorhanden und müssen bei Bedarf von dem Caterer mitgebracht werden.

// Es befinden sich zudem keinerlei Küchengeräte wie z.B. Konvektomaten oder Kochplatten vor Ort.

Alle benötigten Küchengeräte müssen von dem Caterer mitgebracht werden (bitte Strombedarf vorab klären).

// Es können keine Küchengeräte oder Equipment wie Chavings, Bretter, etc. vor Ort gespült werden.

// Für ein mögliches Grillbuffet kann gerne ein Grill mitgebracht werden. Bei schlechtem Wetter hat der Caterer einen Regenschutz wie z.B. einen Pavillion mitzubringen.

// Die Location übernimmt keinerlei Haftung (Beschädigung und Verlust) für die von dem Caterer mitgebrachten Geräte und Equipment (wie z.B. Schälchen, Vorlegebesteck, etc.).

Strom und Wasser:

// Es sind ausreichend Steckdosen mit 230V vorhanden.

// Eventl. 16A- oder 32A-Anschlüsse müssen vorab mit dem Team der Location abgeklärt werden.

// Eine direkte Wasserleitung für Geräte wie z.B. Konvektomaten kann nicht gewährleistet werden.

// Wasser für das Befüllen der Chavings kann gerne in der Spülküche bezogen werden.

Küchen- und Cateringbereich:

// Bitte klären Sie vorab den Bedarf an Vorbereitungsräumen ab, da diese je nach Location entweder sehr klein oder nicht vorhanden sein können.

// Nach vorheriger Absprache können gerne Bankettische (ca. 180cm x 84 cm) oder Bierzeltische (ca. 220cm x 80 cm) bereit gestellt werden.

// Für den Schutz der Böden der Buffetfläche und im Cateringbereich ist der Caterer verpflichtet, Unterlegmatten mitzubringen und an den jeweiligen Flächen auszulegen.

// Das Frittieren ist in den Innenräumen nicht gestattet.

// Der Küchen- und Cateringbereich ist nach der Veranstaltung besenrein zu hinterlassen.