

Sehr geehrte Kunden,  
um aufkommende Fragen schon mal im Vorfeld aufzulisten haben wir eine  
**Checkliste**

für den reibungslosen Ablauf einer Veranstaltung erstellt.  
Diese hilft uns weiterhin dabei schnell und unkompliziert für Sie  
ein detailliertes Angebot zu erarbeiten.  
Natürlich sind wir jederzeit wie gewohnt bei Fragen  
· telefonisch oder per Mail für Sie da.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe  
Alexander und Bettina Einecke



Events & Catering

Inhaber: Alexander Einecke  
Kampstraße 24  
33659 Bielefeld

Büro:  
Kerstingweg 11,  
33758 Schloß Holte - Stukenbrock  
05207 / 95 46 103  
Mobil: 0178 / 54 55 451

einecke-events-catering.de  
www.facebook.com/einecke.events.catering

Steuer-Nr.: 349/5067/3404 FA Bielefeld Außenstadt

(Firmen-)Name:

Rechnungsadresse:

Ansprechpartner:

Datum der VA:

Ort der Veranstaltung:

Geplante Personenzahl:

Geplantes Budget p.P. (bei Firmenkunden bitte Netto):

Anlass der VA / ggf. Motto:

Uhrzeit der geplanten Beköstigung (ca.):

Telefonnummer & Mailadresse als Kontaktmöglichkeit:

Wichtiges:

Beachtung von z.B. Vegetariern, Veganern und Allergikern?

Gibt es ggf. eine Firmenfarbe? Hier könnten wir z.B. die Servietten abstimmen.

Speisenwünsche (z.B. orientalische Einflüsse, mediterran, deutsch, Fingerfood, life cooking,...)

Standardmäßig bauen wir unsere Speisen als Buffet auf. Hierfür bieten wir Ihnen unter dem Punkt "Extras" im Angebot unsere Buffettische mit extra dafür angefertigter schwarzer, bodenlanger Husse an. Die Tische haben die Maße 2,20 x 0,60m. Wir besprechen mit Ihnen natürlich wieviel Stellfläche benötigt wird und wo wir aufbauen könnten.

Benötigtes Equipment wie z.B. Stehtische mit Husse, Bierzeltgarnituren, Buffettische, Pavillon, Gläser, ...

Eventpersonal:

Bei großen Veranstaltungen buchen wir Servicepersonal einer Personalvermittlung mit der wir seit Jahren zusammenarbeiten und sehr zufrieden sind.

Die professionelle Buffetbetreuung wird von uns angeboten und gewährleistet.

Bei Grillbuffets: Gibt es die Möglichkeit eines Unterstandes bei schlechtem Wetter?  
Das Buffet sollte nicht all zu weit entfernt stehen.

Gibt es für uns als Caterer einen Rückzugsbereich / eine Möglichkeit wie z.B. eine kleine Küche oder einen Raum für Material?

Sind Stromanschlüsse vorhanden falls bei Bedarf nötig? Auch Starkstrom?

Bei geschlossenen Räumen - Veranstaltungen bei denen wir unseren Konvektomaten einsetzen:  
Muss an die Brandmeldeanlage gedacht werden, da heißer Wasserdampf aufsteigt?

Thema Anlieferung:

In den meisten Fällen wird mit unserem Transporter angeliefert. Dieser hat eine Länge von 6,80m. Bitte stellen Sie sicher das wir die Möglichkeit kurzer Wege haben um auszuladen sowie auch eine Parkmöglichkeit.