

Buchung Catering

Küchenbenutzung

- Zum Anrichten/Warmhalten der Speisen
- Zum Kochen

Welche Geräte in der Küche werden benötigt?

- Geschirrspülmaschine**
- Kaffeemaschine**
- Baimerie** (2- und 3-fach vorhanden)
- Kühlschrank** (fest eingebaut)
- Kühlräume** (max. 3 Stück im UG)
 - Falls ja, wieviel Stück?
 - _____ Stück
- Friteuse**
- Hockerkocher**
- Combi-Dämpfer**
- Gläserpülmaschine**
- Herd**
- Kippbräter**

- Nutzung des vorhandenen Geschirrs** (Je 100-fach vorhanden)
 - _____ Flache Teller _____ Tassen
 - _____ Suppenteller _____ Untertassen
 - _____ Kuchenteller _____ Dessertschälchen

- Nutzung des vorhandenen Bestecks** (Je 100-fach vorhanden)
 - _____ Messer _____ Kaffeelöffel
 - _____ Gabeln _____ Kuchengabeln
 - _____ Suppenlöffel

Thekenbenutzung

- Gläser** (Je 400 Stück vorhanden)

Falls ja, wieviel Stück?

_____ Bier (0,33–0,4 l)
 _____ Wein (0,2 l)
 _____ Sekt (0,1–0,18 l)
 _____ Longdrink (0,25–0,3 l)
 _____ Wasser (0,2–0,25 l)

Bei Alkoholausschank ist eine Ausschankgenehmigung zu beantragen!

- Tablets (Vorhanden 30 Stück)**

_____ Stück

- Kühlschrank mobil (max. 2 Stück)**

_____ Stück

- Thekenteile, mobil (max. 8 Stück)**

_____ Stück

- Servierwagen (5 Stück vorhanden)**

_____ Stück

- Service am Platz**

- Buffet-Form**

Wie viele Tische werden benötigt? (1,80 x 0,80 m)

_____ Stück

- Skirtings**

- Stehtischhussen (max. 10 Stück)**

_____ Stück

Die Küche ist nach der Veranstaltung in sauberem Zustand zu übergeben. Das genutzte Geschirr muss gespült zurückgegeben werden.

Ort, Datum, Unterschrift

Ich/wir beantrage/n die Überlassung der ausgewählten Leistungen und Räumlichkeiten im Uditorium der Stadt Udingen zu dem angegebenen Termin. Der Unterzeichner verpflichtet sich die gültigen Entgelte fristgerecht zu bezahlen. Bei Beschädigung der Räume, der Leih- und Mietgegenstände haftet der Unterzeichner. Von den AGBs habe ich Kenntnis genommen.