

## Vertragsbedingungen

Zwischen

**Partyservice „Gourmet“**

und

Frau \_\_\_\_\_ Anschrift \_\_\_\_\_

Herr \_\_\_\_\_

### Unsere Leistungen

- ✓ Beratungs- und Planungsgespräche
- ✓ Kalkulation und Einkauf
- ✓ Lebensmittelkosten
- ✓ Kochen
- ✓ Servieren
- ✓ Dekoration von Platten und Gerichten
- ✓ Küchengeschirr
- ✓ Buffetausstattung mit Spiegelplatten und LED-Beleuchtung
- ✓ Hilfsmittel: Set mit Zahnstocher, Salz- und Pfeffer für Gästetische
- ✓ Bedienung
- ✓ Spülkraft
- ✓ Bedienung und Spülkraftteam bedient bis 01:00 Uhr (um 00:00 Uhr werden die Tische komplett abgeräumt, frisches Geschirr wird ausgegeben)

Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei

Kinder zwischen 6 bis 11 Jahren halber Preis

Kinder ab 12 Jahre voller Preis

Alle Hochzeitsdienstleister, außer Mitarbeiter des Partyservice Gourmet, 10 EU pro Person

**Spritkosten: 0,20 Cent pro gefahrenen km**

- **Buffettischgröße bitte mit Partyservice „Gourmet“ absprechen (siehe Seite 3 )**  
Getränkebedienung, Bier,- Cocktailbar abhängig von Gästezahl. und Arbeitsstunden.
- Servieren der Hochzeitstorte *nach* Absprache und kostenfrei ( Besteck für die Hochzeitstorte ist Selbstleistung).
- Anzahlung ist nicht erforderlich. Vollständige Bezahlung erfolgt nach dem Abendessen!

# Ihre zusätzlichen Kosten und Besorgungen

## Für ca. 150 Personen

- ✓ Brot ca. 6 kg (geschnittenes Brot!)
- ✓ Baguette 15 Stück
- ✓ Suppenhuhn 100g pro Person (am Freitag aufgetaut und küchenfertig geschmoren)
- ✓ Kartoffeln 30 kg (bitte festkochend und keine kleinen Kartoffeln!)
- ✓ Zwiebeln 5 kg
- ✓ Obst (Honigmelone 5 St., Wassermelone 2 St., Ananas 4St., Kiwi 1 kg, Orangen ca. 1,5 bis 2 kg., Äpfel rot 1kg, Birnen rot 1kg, Bananen 7 St. Trauben grün/blau ca. 3/3 kg, Erdbeeren 3 kg)
- ✓ **Exotische Früchte und Beeren übernimmt Partyservice „Gourmet“**
- ✓ Kaffee 3 Packungen, 1x löslicher Bohnenkaffee
- ✓ Kaffeesahne 15 - 20 St. Kännchenform, Milch 1 L
- ✓ Tee: 2x Grüner, 2x Schwarzer, 1x Pfefferminz, 1x Früchte, 1x Kräuter, 1x Kamillentee
- ✓ Würfelzucker 1 kg
- ✓ Kuchen, Torten, Kleingebäck
- ✓ Geschirr für Gäste, Kaffeethermoskannen
- ✓ Suppenschüsseln (**ohne Deckel!**) mit Schopflöffel
- ✓ Geschirr für übrig gebliebenes Essen
- ✓ Geschirrtücher je mehr desto besser! (bitte keine neuen Tücher, Wäscheständer)

Eine entsprechend ausgestattete Küche mit Industrie-Backofen, Herd, Spüle, Kühlschränke, Kühlräume, Gefrierschrank oder Truhe und Servierwagen.

Informationen über die Küchenausstattung bitte **VOR** dem Besprechungstermin mit Partyservice „Gourmet“ einholen! **(Wenn keine Industrieküche vorhanden ist, dann werden Alternativen mit Partyservice „Gourmet“ besprochen).**

## Sowie Entsorgungsmittel und Reinigungsmittel

Entsorgungsmittel = Gelbe Säcke, robuste Blaue Säcke (aus hygienischen Gründen werden diese doppelt verbraucht)

Reinigungsmittel = Schwämme, Aluschwamm, Scheuermittel, Spüllappen, Spülmittel normal und 1x Essighaltige Reinigungsmittel

Hilfsmittel = 2 Packungen Alufolien, 3 Packungen Frischhaltefolien, 5 Packungen Küchenpapierrollen, 1x Gefrierbeutel, 2 Packungen Backpapier in Rolle, Pfefferminzöl

- Buffettischlänge muss dem bestellten Menü entsprechen. Desserttisch, Kaffeetisch 2 bis 3 m.  
Beides bitte wenn möglich am Freitag bereitstellen.
- Geschirr und Besteck sollten **jeweils ca. 50 Stück mehr als der zu erwarteten Gäste** auf Vorrat vorbereitet werden. Tortenheber für Kuchen ist Selbstleistung
- Buffet- und Desserttisch bitte mit abwaschbarem Material bedecken.
- Menükarten sind zwingend erforderlich. Bereitstellung Standard Menükarten von Seiten des Partyservices kostenfrei möglich.
- Vor dem Ankommen der Köche, müssen die Arbeitsplatten, Küche und Geräte **komplett gereinigt sein, falls die Küche der vorgeschriebenen Hygiene** nicht entspricht.
- Kühlraum für Lebensmittel **mit Regalen gestalten**. Wenn kein Kühlraum in der Halle vorhanden ist, dann bitte einen Kühlwagen anmieten.
- Während der Feier ist der Zutritt in die Küche nur für Personal und Ansprechpartner erlaubt.
- Küche und Arbeitsräume werden vom **Partyservice sauber verlassen** (Boden wird nicht gewischt, sondern nur gekehrt).

Während der Vorbereitung stehen wir Ihnen telefonisch jeder Zeit für Fragen, Anregungen und Änderungen zur Verfügung.

**Es ist unsere gemeinsame Feier! Deshalb ist es in unserem, wie auch in Ihrem, Interesse diese so reibungslos wie nur möglich zu gestalten, um Ihre Gäste, wie auch Sie, von der Vielfalt und des leckeren Essens zu begeistern.**

Datum der Hochzeit: \_\_\_\_\_

Adresse der Hochzeitshalle: Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer und Name  
des Brautpaares: \_\_\_\_\_

Telefonnummer und Name  
der Ansprechpartner  
während der Hochzeit: \_\_\_\_\_

Ort, Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_