



# Fingerfood Einzelpositionen



**Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: [info@klassikfood.de](mailto:info@klassikfood.de) • [www.klassikfood.de](http://www.klassikfood.de)



## Fingerfood Einzelpositionen

Lassen Sie sich von uns auf das Feinste verführen.

Alles was Sie für eine perfekte Veranstaltung benötigen,  
finden Sie in diesem Teilprospekt.

Ab einer Bestellmenge von jeweils 10 Stück sind alle Artikel frei zu kombinieren, und bereichern elegant und köstlich jede Veranstaltung!

Auch für den kleineren Rahmen oder die Veranstaltung im Büro  
haben wir die richtige Auswahl.

Wir wünschen „Guten Appetit“.

*Wir servieren unsere Fingerfood-Spezialitäten immer  
auf nachwachsenden Rohstoffen aus Buchenholz,  
oder recycelten Faserplatten, niemals auf Aluminium-Platten!*

*Als Dekoration verwenden wir Bananenblätter und nach Höhe  
des Auftragswertes Ananas-Melonen-und Kiwifrüchte.*

### **Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

## Canapés

**ein Klassiker neu interpretiert**

Eine feine Weißbrotsschnitte mit bestem Belag und Dekoration.

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Mit Räucherlachs belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit Forelle belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit Aal belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit Gambas und Catfish	3,90 € p.P.	3,49 € p.P.
Mit Brikäse, kräuterwürzig	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mit Schnittkäse	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mit Camembert und Trauben	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mit Parmaschinken und Spargel	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mit Roastbeef und Cornichons	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mit geräucherter Entenbrust	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit extra magerem Rauchfleisch	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit würzigem Schweinebraten	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit zarter Putenbrust	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mit feinstem Schweinefilet	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.

und mit jedem Belag nach Wunsch

**Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

## Appetithappen

### Das „Pure“ Vergnügen

Diese Artikel sind ohne Brot, direkt auf die Unterlage dekoriert.

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Lachsmedaillons, mit Garnelen und gefüllten Oliven	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Schweinefilet, mit Gemüsecreme und Nüssen	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Schweinebratenröllchen, mit Tomaten und Eiern	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Blätterteigpastetchen, mit Roquefortcreme	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Pumpernickelböden, mit Lachstatar und Wachtelei	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Crustaden, fein würziges Gebäck, mit Cherrytomaten und Forellenkaviar	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Champignonkopf, gefüllt mit Spargel und Basilikum	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Artischockenböden mit Gemüse	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Cremeschiffchen mit vegetarischen Füllungen	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Käseschiffchen mit pikanter Füllung	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Wildpastete im Teigmantel mit Früchten dekoriert	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Roher Schinken mit frischen Feigen dekoriert auf Spieß	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Roher Schinken in der Sesamrolle	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Wantan, vegetarisch gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Wantan, mit Meeresfrüchten gefüllt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Teigschiffchen, feine Teigformen vegetarisch gefüllt	4,49 € p.P.	3,90 € p.P.
Bruschetta, würzig pikant überbacken	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Pannini, vegetarisch, würzig gebacken	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.

#### Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
 Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
 email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

## Vegetarische Sticks

**Wurzig und Lecker**

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Herzhafte Strudelstangen, kräuterwürzig gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mürbeteigstangen mit würziger Tomaten-Sesam Creme	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Strauchtomaten-Käse-Sticks mit frischem Basilikum auf Dekospieß	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Blätterteighappen, mit Broccolicreme gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Blätterteighappen, mit Käsecreme gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Blätterteighappen, mit Lachs-Creme gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Gemüestange, ein pikanter Strudelteig mit zwiebelwürziger Füllung	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Gemüse-Sticks in einer Auswahl, mit feinem Frischkäsedip	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.

## Wraps

### Gerollt, Gefüllt und Lecker

Unsere Wraps sind aus Weizentortillas als Grundlage und einer würzigen Sourcreme mit Salatbeilage.

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Wraps, würzig fein gefüllt mit absolut magerem Geflügelfleisch	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Wraps, würzig fein gefüllt mit Saftschinken vom Schwein	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Wraps, würzig fein gefüllt mit mild geräuchertem Wildlachs	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Wraps, würzig fein gefüllt mit Curryhähnchen oriental	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Wraps, würzig fein gefüllt mit Käse als vegetarische Füllung	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.

## Sandwichschnitten

**Aus England aber Lecker**

Unsere Sandwiches werden pikant getoastet ausgeliefert und nach Originalrezepten gearbeitet.

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Sandwichdreieck, mit Schinken und Käse belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Sandwichdreieck, mit Käse und Ei belegt, vegetarisch	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Sandwichdreieck, mit Wildlachs in Scheiben belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Sandwichdreieck, mit Salami und Gurken belegt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Sandwichdreieck, mit Thunfisch und Ei belegt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Sandwichdreieck, mit Thunfisch und Paprika	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.

alle Sandwiches sind auch mit Gouda überbacken  
lieferbar plus 0,49 Euro.

## Gemüsevariationen

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Frittiertes Gemüse im Wan-TanTeigmantel	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Gemüsesticks in einer Auswahl mit feinem Frischkäsedip	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Tomaten-Gemüsedreieck mit Mozzarella-Käsekruste	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini-Paprika mit Frischkäse und Kräutern gefüllt am Spieß serviert	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Strauchtomaten-Mozzarella-Sticks mit frischem Basilikum auf Dekospieß	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Tomaten-Mozzarella Ciabatta in Hälften serviert überbacken	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.



## Unsere Minis Mit Grossem Geschmack

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Mini Frikadellen, unser Klassiker	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini Frühlingsrollen, vegetarisch	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Mini Paprika mit Frischkäse und Kräutern gefüllt	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mini Schnitzel vom Schwein	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Mini Schnitzel vom Hähncheninnenfilet	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Mini Tomate mit Mini Mozzarella inkl. Dressing. auch mit original Büffelmozzarella möglich.	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Mini Pizza mit Salami *	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini Pizza mit Thunfisch *	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini Pizza mit Schinken *	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini Pizza mit Tomate *	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.

\* Wir verwenden für diese Produkte nur Typo 00 Mehl



# Italienische Knusperplätzchen

Das Original aus dem Süden Italiens

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
mit Pesto	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
mit luftgetrocknetem Schinken	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
mit ital. Salami	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.

## **Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: [info@klassikfood.de](mailto:info@klassikfood.de) • [www.klassikfood.de](http://www.klassikfood.de)

## Geflügelte Köstlichkeiten

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Geflügelbrust auf Bambusspieß	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Geflügelroulade mit Gemüsefüllung auf Spieß	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Hähnchenbrust, pikant-würzig gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Hähnchenbrustfilet auf Dekospieß, mit würziger Chilikruste	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Hähnchenbrustfiletstreifen mit fruchtiger Paprika gespießt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Geflügel-Chips	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Croissant mit Putenstreifen gefüllt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Hähnchenbrust-Crossis	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Yakitori-Spieße	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.

## Fisch

### Frisch auf den Tisch

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Riesengambas, gegrillt perfekt dekoriert auf Bambusspieß	3,90 € p.P.	3,49 € p.P.
Matjestatar auf Apfelscheiben	5,90 € p.P.	4,90 € p.P.
Teigtaschen mit Shrimps und Gemüse	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Lachs-Crepe-Roulade	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Krabbenpastetchen mit grünem Sparge	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Französische Schalotten mit Flusskrebsschwänzen gefüllt	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Meeresfrüchte als Tasche geformt	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.

## Hausgemachte Brote

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Hausgebackene Brötchenauswahl	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Pikante Brotauswahl in praktischen Portionen	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Gelaugte Blätterteigrolle mit grobem Meersalz	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Laugenstangen, kräftig ausgebacken	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Minis, als Laugenkonfekt	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Baguettstangen, aus Typ 65 Mehl gearbeitet	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Hausgemachtes Stangenbrot	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Rustikale Ministangen	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Weizenbaguette, rustikal gebacken	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.

## Butter und Dips

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Butterrosen	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Kräuterbutter	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Knoblauchbutter	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Lemonenbutter	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Schmalz, als Partyschmalz mit Apfel-Zwiebel	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Aioli, knoblauchwürzig mit / ohne frischen Kräutern	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Curry-, Paprika- und Tomatendip je	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Frischkäsedip mit/ohne Knoblauch je	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Schafskäse mit Oliven	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Ziegenkäse, eingelegt	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.

## Fingerfood Medaillons vom Kalb- Rind- Schwein- und Hirschfilet

*Wenn Sie ihren Gästen das Außergewöhnliche bieten wollen!  
Diese Spezialität bieten wir nur nach Vorbestellung an,  
wir berechnen diesen Artikel per kg und nur als gemischte Platte!*

Kalbfilet als Medaillons geschnitten  
dekoriert mit Blumenkohl und Brokkoli und Cognacfarce

Rinderfilet als Medaillons geschnitten  
dekoriert mit Orangenspalten und Walnüssen

Schweinefilet als Medaillons geschnitten  
dekoriert mit Ananasviertel und Pistazien

Hirschfilet als Medaillons geschnitten  
dekoriert mit Wildmousse und Feigenviertel

Eine Platte wird mit 24 Stück dekoriert

**68,90 €/kg**

## Zum süßen Schluss

	<i>ab 10 Personen</i>	<i>ab 15 Personen</i>
Früchteplatte, exotische Früchte fingerfertig dekoriert	4,49 € p.P.	3,90 € p.P.
Melonenplatte, von verschiedenen Sorten	3,49 € p.P.	2,90 € p.P.
Portugiesische Sahne-Vanille-Törtchen, ein Originalrezept	2,90 € p.P.	2,49 € p.P.
Trockenfrüchte mit Schokoladenüberzug	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Süße Kleinigkeiten ein feiner Abschluss oder nur so zwischendurch	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Quarkdip mit Früchten	1,49 € p.P.	0,90 € p.P.
Lilliput-Tortelettes, gefüllt mit süßen Früchten	2,49 € p.P.	1,90 € p.P.
Mini-Pekantasche mit echtem Ahornsirup	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Mini Rosinenschnecken	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Mini Schokocroissants	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.
Vanillemousse, als Fingerfood serviert	1,90 € p.P.	1,49 € p.P.

**Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de





## Über unsere Qualität

Für unsere Gerichte verwenden wir nur die besten Rohstoffe, die wir persönlich für Sie einkaufen und täglich frisch bei uns im Betrieb bis zum fertigen Gericht verarbeiten. Nicht zuletzt ist die vertrauensvolle jahrelange Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten Garant für gleichbleibend hohe Qualität.

Das Fleisch – natürlich aus artgerechter Tierhaltung – wird direkt bei uns im Haus veredelt. Dass wir bevorzugt zu Produkten aus der Region Niederrhein greifen, versteht sich von selbst. Als Fleischermeister ist es für mich selbstverständlich, dass alle Fleischprodukte als Teilstücke im Haus veredelt werden. Unser bewährter Geflügellieferant garantiert uns umfassenden Einblick in der Tierhaltung. Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit geben uns Recht bei der besonderen Sorgfalt für Ihren Genuss!

Für unsere selbstgebackenen Brotspezialitäten verwenden wir nur Milch, Mehl, Körner, Gewürze und Frischhefe. Unsere Bäckerin garantiert für beste Handwerkskunst.

Alle Nachspeisen bestehen ausschließlich aus Grundzutaten (Eier, Zucker, Sahne etc.) und werden am Herstellungstag ausgeliefert. Produkte die vegetarisch erscheinen, sind auch vegetarisch hergestellt, bei einer Zugabe von Alkohol wird das aufgeführt.

Hinter vielen unserer Gerichte stehen echte Geheimrezepte. Soviel sei jedoch verraten: Künstliche Aromen und Zusatzstoffe jeglicher Art werden Sie auf unserer Einkaufsliste vergeblich suchen.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch, auch bei Ihnen zuhause, zur Verfügung. Gerne sind wir bei der Dekoration Ihrer Festlichkeit behilflich. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen unbeschwerten Genuss!

### **Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: [info@klassikfood.de](mailto:info@klassikfood.de) • [www.klassikfood.de](http://www.klassikfood.de)



# Arbeitsbedingungen

## Preise

Wir verwenden nur tagesfrische Ware, deshalb sind unsere Preise alle angebotsgebunden!

Alle Preise sind selbstverständlich inklusive USt, nach anzuwendendem Umsatzsteuerrecht. Das Bundesfinanzgericht hat Klarheit geschaffen bei der Umsatzsteuer im Catering! Reine Speisenlieferungen sind mit dem verminderten Satz zu belegen; bei zusätzlichen Leistungen sind wir verpflichtet, 19% USt zu berechnen. Selbstverständlich werden wir unsere Preise nicht erhöhen, wir gleichen lediglich die Umsatzsteuer an, erfreulicherweise sind dann alle Leistungen aus einer Hand möglich.

Sofern Sie innerhalb von 12 Monaten erneut bei uns bestellen, erhalten Sie 10% Treuerabatt; alle Rabatte sind selbstverständlich addierfähig!

## Bestellmenge

Die Mindestbestellmenge ist 10 Portionen. Ab 15 Portionen können wir Ihnen einen günstigeren Preis anbieten. Bei größeren Bestellungen kalkulieren wir gerne individuell für Sie.

## Geschirr und Gläser

Zu allen bestellten Gerichten stellen wir Porzellan zum Selbstkostenpreis zur Verfügung; gerne übernehmen wir die Spülarbeiten gegen einen Selbstkostenbetrag. Bitte fragen Sie nach unseren Angeboten. Einen umfangreichen Überblick finden Sie unter der Rubrik [Service](#).

Benötigen Sie Geschirr, Getränke, Tische, Stühle und/oder freundliches und kompetentes Personal? Auch dafür sind wir Ihr zuverlässiger Partner. Sprechen Sie uns an!

## Zusatzleistungen

Alle Zusatzleistungen bei Speisenlieferungen wie Anfahrt, Abfahrt (wie bei der Lieferung besprochen), Vorlegebesteck, Endreinigung (Spülen) und Servietten sind ab 450 Euro selbstverständlich im Preis enthalten!

Bei einem Rechnungsbetrag von unter 300 Euro berechnen wir einen Pauschalaufschlag von 10% pro Lieferung, unter 450 einen Pauschalaufschlag von 5% pro Lieferung. Gerne übernehmen wir die komplette Endreinigung zum Selbstkostenpreis von 25 Euro.

Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Pauschalaufpreis von 15%.

Alle Angebote sind maximal 6 Wochen gültig.

Bestelländerungen bis maximal 6 Werktage vor Lieferung anpassung der bestellten Portionen bis 3 Werktage vor Lieferung. Kostenfrei Stornierung bis maximal 3 Werktage vor Lieferung. Danach Stornierungskosten nach aufwand aber mindestens 50% des Auftragswertes.

## Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: [info@klassikfood.de](mailto:info@klassikfood.de) • [www.klassikfood.de](http://www.klassikfood.de)



*Für Ihre Notizen*

**Körschgen – Der Buffet-Service**

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath  
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11  
email: [info@klassikfood.de](mailto:info@klassikfood.de) • [www.klassikfood.de](http://www.klassikfood.de)

*Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre Festlichkeit optimal zu organisieren. Nichts soll vergessen werden und alles an seinem Platz sein. Freuen Sie sich als Gastgeber ganz entspannt auf Ihren Besuch und genießen Sie Ihre Feier.*

Datum ..... Zeit ..... Ort .....

Anzahl Gäste ..... davon Erwachsene ..... Kinder .....

## Buffetbestellung

- Lieferung:  
Datum ..... Uhrzeit .....
- Empfang
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Mitternachtssnack
- Buffettische in ausreichender Menge und Platz
- Geschirr:
  - Vorspeise  Hauptspeise
  - Dessert
- Besteck:
  - Gabel  Messer
  - Löffel groß
  - Löffel klein

## Getränkebestellung

- Lieferung:  
Datum ..... Uhrzeit .....
- Sekt
- Bier - Alt/Pils
- Säfte
- Softdrinks
- Wein Rot/Weiß
- Spirituosen
- Cocktails incl. Zutaten
- Eiswürfel
- Gläser:  Sekt  Wein  Bier  
 Softdrinks  Schnaps
- Kühlschrank/Kühltruhen/  
Kühlwagen
- Stromversorgung Kühlung
- Thekenanlage mit  
Spülvorrichtung
- Zu- und Abwasser für  
Thekenanlage

## Einladung

- Gestalten und drucken
- Gästeliste erstellt
- Einladung verschickt Termin
- Kleiderordnung mitgeteilt
- Motto .....
- Uhrzeit .....
- Wegbeschreibung

## Gäste

- Transport (Taxi, Privatauto,  
öffentl. Verkehrsmittel)
- Übernachtung / Ort /  
Hotelreservierung
- Parkplätze

## Festraum/Organisation

- Übernahme Festraum
- Zeitplan/Team für Vorbereitung  
Festraum
- Tische  Stühle  Bänke  
 Sonnenschirm
- Anordnung Tische / Raucherliste
- Dekoration / Dekoteam
- Sanitäre Anlagen /  
Toilettenwagen
- Strom
- Frischwasser
- Abwasser
- Heizung
- Beleuchtung / Deko-Beleuchtung
- Bühne / Bühnentechnik
- Garderobe
- Wegweiser Hinweisschilder
- Parkplatzanweiser

## Rund um den Tisch

- Lieferung Mietmobilar:  
Datum ..... Uhrzeit .....
- Tischwäsche
- Tischdekoration
- Servietten
- Blumendeko
- Tischordnung
- Menükarte
- Tischkärtchen

## Unterhaltung

- Musikanlage / CDs / Computer /  
MP3 Dateien
- Musikgruppe / Entertainer
- Darbietung / Spiele /  
Kinderprogramm
- Tischredner
- Fotograf
- Zeitplan erstellen

## Servicepersonal

- Bestellt bei ..... ab ..... Uhr
- Servicekräfte (35 Gäste = 1 SK)  
Zapfer / Kellner
- Aufbauteam

## Aufräumen/Retouren

- Aufräumarbeiten ab ..... Uhr
- Abbauteam bestellt
- Retouren von Material und  
Ausstattung / wo & wann
- Abgabetermin Festraum

## Festabschluss/Geschenkeliste erstellen

- Danksagungen versenden