

FAQ Catering – Stand Januar 2020

- MENÜS/BUFFETS

Die aktuellen Preise für unsere Menüs und Buffets entnehmen Sie bitte unserer Preisliste für den Lieferservice. Alle Menüs und Buffets sind nur Vorschläge. In einem Beratungsgespräch oder per E-Mail können wir Ihr Wunsch-Menü individuell zusammenstellen.

- WAS BEINHALTET DER MENÜ-/BUFFETPREIS?

Wir bauen die Speisen in hochwertigen, thermostatisch geregelten Chafing Dishes (Warmhaltetöpfe) mit Vorlegebesteck (Löffel, Zangen, Soßenkelle usw.) und einer Buffetbeschilderung auf.

Kalte Speisen liefern wir in Kühl-Thermoporten an, die auf Wunsch bei Ihnen verbleiben.

Alle warmen und kalten Speisen sind servierfertig angerichtet und brauchen nicht mehr auf andere Platten oder Behältnisse umgesetzt/umgefüllt werden.

- ANFAHRT

Wir nehmen für die Anlieferung eine Anfahrtspauschale, diese wird im Angebot ausgewiesen.

- RÜCKTRANSPORT

Wenn nicht anders vereinbart, bringen Sie uns die Chafing Dishes, Themoporten, Schalen usw. zurück in unsere Firma Fuhr Catering, In den Zehn Morgen 10, 55559 Bretzenheim.

Die Rückgabe von Wochenendlieferungen (Freitag, Samstag und Sonntag) erfolgt am darauffolgenden Montag von 8:00 bis 17:00 Uhr oder Dienstag von 8:00 bis 12:00 Uhr. Andere Abgabezeiten müssen gesondert mit uns vereinbart werden.

Gerne können wir auch eine Abholung vereinbaren. In diesem Fall fällt eine Rückholpauschale in Höhe der Anfahrtspauschale an.

Bitte bei Rückbringung der Töpfe die Deckel nicht stapeln und wenn nötig eine Decke oder Handtücher dazwischen legen, damit das Kupfer nicht zerkratzt wird.

- MUSS ICH ETWAS VORBEREITEN?

Wir benötigen für den Aufbau des Buffets eine stabile Fläche (keine Tapeziertische) von mindestens 50 cm Tiefe. Die benötigten laufenden Meter für Ihr Buffet hängen von der Anzahl der Gäste und Ihrer Speiseauswahl ab. Wir beraten Sie hier gerne.

Des Weiteren benötigen wir in unmittelbarer Buffetnähe einen Stromanschluss und eine 6-fach Steckdosenleiste.

- MÜSSEN DIE SCHÜSSELN, GLÄSCHEN, EINSÄTZE, TABLETTS USW. GESPÜLT WERDEN?

Alle Dinge sollten gespült an uns zurückgegeben werden. Bei verschmutztem Equipment behalten wir uns vor, eine zusätzliche Reinigungspauschale zu berechnen.

Eine Rücknahme von nicht vorgereinigten Dingen erfolgt nur nach vorheriger Absprache.

Die Kupfertöpfe bitte nur mit einem weichen Lappen und Wasser ohne Reinigungsmittel abreiben.

Anders verhält es sich bei Leihgeschirr/Trinkgläsern, hier ist die Reinigung im Preis inbegriffen.

- WANN BENÖTIGEN WIR DIE FINALE GÄSTEZAHL?

Bei Lieferungen am Wochenende (Freitag, Samstag, Sonntag) benötigen wir die finale Gästezahl am Montag der Veranstaltungswoche bis 10:00 Uhr - entweder telefonisch 0671 32503 oder per E-Mail an info@fuhr-catering.de

Ansonsten geben Sie uns bitte die finale Gästezahl 6 Tage vor der Veranstaltung durch.

- KINDER

Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet, für Kinder von 6 bis 10 Jahren nur die Hälfte des Menüpreises. Ab 10 Jahren berechnen wir den kompletten Menüpreis.

- RECHNUNGSTELLUNG

Wenn nicht anders vereinbart, senden wir Ihnen die Rechnung in der Woche nach der Veranstaltung per E-Mail zu. Das Zahlungsziel beträgt 14 Tage nach Rechnungsstellung.

- BLEIBT PERSONAL VOR ORT?

Unsere Buffets sind zur Selbstbedienung konzipiert. Nach Aufbau und Übergabe bei Ihnen fährt der Fahrer wieder zurück.

Beim Live Cooking, BBQ und Service vor Ort wird das Personal wie im Angebot ausgewiesen nach Stunden und Einsatzzeit berechnet.