

Catering zewnętrzny

Prosimy o uzupełnienie informacji podstawowych z części pierwszej formularza, które umożliwią przygotowanie oferty dopasowanej do Państwa oczekiwań.

W części drugiej formularza znajdują się dodatkowe pytania o informacje uzupełniające dotyczące instalacji, aranżacji i serwisu.

Jak największa ilość odpowiedzi pozwoli na sprawne przygotowanie cateringu na etapie tworzenia oferty oraz dalszej jego realizacji.

Informacje podstawowe

data (dzień lub miesiąc)	
miejsce	
zakładana ilość osób	
zakładany czas trwania imprezy	
zakładany budżet na osobę	
rodzaj cateringu (przerwa kawowa, lunch, bankiet zasiadany, standing party, itp.)	

menu serwowane		
powitanie	wino/ wino musujące/ woda mineralne/ soki/ finger food/ tartinki/ inne (chlebem i solą)	
przystawka	na ciepło/ na zimno/ mięso/ ryba/ vege	
zupa	zupa „bulionowa”/ zupa krem	
danie główne	mięso (drób/ wieprzowina, wołowina/ dziczyzna)/ ryby/ owoce morza	
deser	preferowane smaki (np. owocowy/ czekoladowy)	
II posiłek	rodzaj (zupa – jw., danie – jw.); typ (serwowany/ bufetowo)	
III posiłek	rodzaj (zupa – jw., danie – jw.); typ (serwowany/ bufetowo)	
tort	klasyczny (biszkopt + bita śmietana + owoce)/ nowoczesny zamszowany lub pokryty glasage – preferencje smakowe, kolorystyczne	
zakąski	preferowana ilość / rodzaj; bufetowo/ półmiski w stole	
słodkości	preferowana ilość / rodzaj; typ (bufetowo/ półmiski w stole)	
napoje	preferowana ilość / rodzaj; typ (bufetowo/ półmiski w stole)	

alkohole	wino (preferowany szczep/ region, zakładany budżet za butelkę)	
	wódka (preferowany producent)	
	Inne (gin/ whisky/ cognac/ inne)	

menu bufetowe		
przerwa kawowa	jednorazowa / całodniowa?	
	napoje zimne (woda/ soki/ lemoniada/ inne)	
	napoje gorące (kawa parzona po niemiecku/ kawa z ekspresu)	
	dodatkowe elementy (tartinki/ ciasta/ ciastka kruche/ mini desery/ croissanty/ inne)	
zupa	zupa „bulionowa”/ zupa krem?	
dania gorące	ilość dań do wyboru? rodzaj - mięso (drób, wieprzowina, wołowina, dziczyzna), ryby, owoce morza?	
zakąski	preferowana ilość / rodzaj	
słodkości	preferowana ilość / rodzaj	
napoje do posiłku	preferowany rodzaj	

Informacje uzupełniające

Informacje dodatkowe - instalacja	
Na jakim poziomie budynku odbywa się impreza?	
Jak wygląda dostęp do przestrzeni (bezpośrednie wejście z zewnątrz/ schody/ winda)	
Gdzie znajduje się zaplecze cateringu?	
Od kiedy mamy dostęp do przestrzeni, w których będzie odbywała się impreza (dzień i godzina)?	
Kontakt do osoby odpowiedzialnej za obiekt/przestrzeń	
Gdzie odbędzie się powitanie Gości?	
Gdzie mają zostać ustawione bufety/ stoły/ stoliki koktajlowe?	
Gdzie będzie usytuowana szatnia i po czyjej jest stronie?	
Gdzie będzie zlokalizowana strefa dla osób palących? Kto zapewnia ewentualne popielniczki?	

Informacje dodatkowe – aranżacja – impreza zasiadana	
Po czyjej stronie jest dekoracja stołów - (kwiaty/ świece/ inne)/ jeśli po naszej to prośba o preferencje kompozycji (zdjęcia) i kolorystyka.	
Ilu osobowe mają być stoły/ czy miejsca przy stole będą przydzielane/ jeśli tak to czy wydruk tablicy i winietek po naszej stronie?	
Czy drukujemy menu dla gości/ czy menu ma być wydrukowane tylko w języku polskim/ czy personalizujemy drukowane menu (zamieszczamy datę/ okazję/ logo/ zdjęcie/ na papierze zwykłym czy innym/ kolorystyka)	
Czy krzesła mają być klasyczne bankietowe/ inne (jakiego typu: vanity, chiavari)?	
Czy stoły i krzesła mają być ubrane w elastyczne pokrowce czy klasyczne obrusy i pokrowce materiałowe?	
Czy serwetki materiałowe mają być klasycznie białe czy w innym kolorze?	
Czy mamy zapewnić także dodatkowe stoły i krzesła dla zespołu/ orkiestry/ fotografa/ innych?	
Czy oprócz stołów i krzesel bankietowych mamy zapewnić stoliki koktajlowe/ ile?	
Czy potrzebne będą z naszej strony multimedia (ekran/ rzutnik/ mikrofon)?	

Informacje dodatkowe – aranżacja – impreza na stojąco	
Czy/ po czyjej stronie ma być zapewniona dekoracja stolików koktajlowych/ bufetów (kwiaty/ świece/ inne)/ jeśli po naszej to prośba o preferencje kompozycji (zdjęcia) i kolorystyka.	
Preferencje co do ilości stolików koktajlowych?	
Czy menu bufetowe ma być tylko w języku polskim	
Czy stoły bufetowe i koktajlowe mają być ubrane w czarne czy białe elastyczne pokrowce?	
Czy potrzebne będą z naszej strony multimedia (ekran/ rzutnik/ mikrofon)?	

Informacje dodatkowe - serwis	
Czy wśród Gości będą osoby z poza Polski, nie posługujące się językiem polskim, ani angielskim?	
Czy wśród Gości są osoby z dietami specjalnymi/ czy jest możliwość wcześniejszego oznaczenia tych osób?	
Czy na powitanie mamy zabezpieczyć większą ilość niż 1 kiel/os (120 ml)?	
Godzina przybycia pierwszych Gości?	

Czy/ jakie dania jedzą podwykonawcy (muzycy, fotograf, inni)?	
Czy do tortu mają być zapewnione świece/ race (czy system PPOŻ w budynku pozwala na odpalenie rac)/ zimne ognie?	
Czy dla przybyłych Gości planowane jest zapewnienie jakiegokolwiek podarunku/ przed czy po przyjęciu/ po czyjej stronie?	
Czy mamy zapewnić ewentualne opakowania jednorazowe?	