

Catering

Informationen / Vorgaben



Der Caterer hat neben dem Essen ausreichend Geschirr und Besteck mitzubringen. Für die Buffet-Tische bringt der Caterer entsprechende Tischdecken bzw. Vlies mit. Aus organisatorischen Gründen hat der Caterer i.d.R. sein Geschirr am Ende der Veranstaltung bzw. am folgenden Tag bis spätestens 6.30 Uhr abzuholen. Vom Weinhaus Schröder erhalten Sie eine Auswahl von vorgegebenen Caterern. Für das Essen ist komplett der Caterer inkl. dessen Personal zuständig: Betreuung des Buffets, Empfang mit Häppchen, Abräumen des Geschirrs im Saal. Aus Qualitätsgründen ist es notwendig, dass der Caterer bis zum Ende des Hauptgangs anwesend ist. Für das entsprechende Essen und Geschirr ist der Nutzer verantwortlich, wobei offenes Feuer (Grill, Fondue u. ä.) in den Räumlichkeiten zu unterlassen ist. Es ist nicht möglich, einen Stromanschluss und generell Wasseranschlüsse im Außenbereich sowie Verlängerungskabel vom Weinhaus zu erhalten.

- Eindecken Besteck/Geschirr durch den Caterer (falls vom Gastgeber gewünscht); ansonsten alles auf dem Buffet
- Tonne/Eimer für organische Reste mitbringen
- Keine Spülmöglichkeit für mitgebrachtes Besteck/Geschirr (genügend mitbringen - das 2-fache oder mehr pro Gang)
- Ausreichend Tischwäsche für das Buffet mitbringen
- Betreuung des Buffets und Rumreichen von Häppchen bspw. beim Empfang durch das Personal des Caterers
- Abräumen des Geschirrs im Saal wie auf der Terrasse durch den Caterer
- Abholung des Equipments: entweder nach dem Essen oder um 6.30 Uhr am Folgetag
- Kein Aufbau von Küchengeräten in der Lokation (wenn nötig, dann eigenes Zelt mitbringen - Parkplatz außerhalb des Innenhofes)
- Durchfahrt im Innenhof immer freihalten

In der Lokation kann nicht gegrillt, gegart, gekocht und gebraten werden.