



Wie plane ich mein Catering?

Für eine gelungene Veranstaltung ist das richtige Essen ein entscheidender Faktor. Alle sollen eine schöne entspannte Zeit haben, genießen und satt werden.

Wir haben für dich einige Aspekte zusammengetragen, die dir helfen, dass richtige Catering für dich zusammenzustellen.

1. Wie viel Platz brauche ich?

Hier haben wir zusammengetragen, wie viel Platz Platten etc. einnehmen. Auf längeren Tischen kann dein Catering dann optimal präsentiert werden. Wenn du kein reines Fingerfoodbuffet bestellt hast, muss zudem noch Platz für Geschirr berücksichtigt werden.

- **Fingerfoodplatten** (Platz für ca. 25 Canapés etc.): 53x32 cm
- **Wärmetopf**: Durchmesser 40 cm (pro Topf wird eine Steckdose benötigt, umfasst 20 Portionen)
- **Bain Marie**: 54x34 cm (pro Bain Marie wird eine Steckdose benötigt, umfasst 40 Portionen)
- **Kuchenplatte**: Durchmesser 32 cm (Platz für einen Kuchen)

2. Was ist die Mindest- bzw. Maximalbestellmenge?

Im Webshop findest du immer angegeben, wo die Mindestbestellmenge liegt. Zudem haben wir eine Bestellgrenze gesetzt. Wenn du darüber hinaus bestellen möchtest bzw. dein Catering ein großes Gesamtvolumen hat, nutze das [individuelle-Anfrage-Formular oben auf unserer Webshop-Seite](#).

3. Selbstabholung oder liefern lassen?

Wenn du dich für eine Lieferung entscheidest, hilft es uns immer sehr, wenn du uns besondere Hinweise zur Anfahrt gibst: Steile Straßen, versteckte Eingänge, hungrige Hunde oder ein weiter Weg vom Parkplatz zum Veranstaltungsort. Du findest hierfür ein Feld im Bestellformular. Vor Ort vereinbaren wir dann immer einen passenden Abholtermin mit dir.

Bitte beachte, dass dein Catering eine Stunde vor Verzehr von uns geliefert bzw. abgeholt werden sollte. So vermeidest du lange Standzeiten und dein Buffett bleibt maximal frisch.

Wenn du selber dein Buffett abholen möchtest, sollte dein Auto ausreichend Platz bieten. Wir stellen dir Transportboxen als Leihgabe zur Verfügung. Halte deine Transportbox gerade, dann sieht das Fingerfood auch am Zielort noch top aus. Organisiere dir im Vorfeld ausreichend Hilfe zum Tragen. Wir vereinbaren einen Termin, wann du uns Platten etc. zurückbringen kannst. Die Rückgabe der geliehenen Töpfe, Geschirr etc. erfolgt gereinigt bzw. gespült.

myKoffje

Swen Giebel

Wollenweberstr. 35

31134 Hildesheim

Telefon: 0176 51170918

E-Mail: my-koffje@posteo.de

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

**Hier genießen Sie
ausgezeichnet nachhaltig!**

→ GREENTABLE.ORG



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.



4. Muss ich selber etwas für das Catering vorbereiten?

Tische für Platten, Steckdosen in der Nähe etc. sollten bei Anlieferung bereitstehen.

5. Ist für alle was dabei?

Wir haben inzwischen schon sehr viele Caterings organisiert und wissen, dass unser Essen auch ein gemischtes Publikum gut erreicht. Eine gelungene Zusammenstellung findest du auch in unseren Menüangeboten im Webshop. Hinweise zu vorhandenen Allergenen kannst du im Vorfeld dem Webshop entnehmen. Bitte sei dir bewusst, dass wir Spuren von Allergenen nie ganz ausschließen können.

6. Ist das auch genug? Und wenn etwas übrigbleibt?

Nachhaltigkeit ist uns wichtig, darunter fällt auch der Aspekt, dass wir Lebensmittelverschwendung vermeiden möchten. Wir kalkulieren unsere Portionsgrößen stets so, dass alle satt werden. Du kannst also genau für die Anzahl an Gästen bestellen, die du einlädst. Wenn doch etwas übrigbleiben sollte, kannst du dies gerne deinen Gästen mitgeben und hast für dich selbst noch eine leckere Mahlzeit am nächsten Tag. Wir nehmen keine Überhänge zurück.

7. Wo soll ich feiern?

Falls du noch eine Idee suchst, wo du feiern kannst, sprich uns an. Wir können dir Locations empfehlen.

myKoffje

Swen Giebel

Wollenweberstr. 35

31134 Hildesheim

Telefon: 0176 51170918

E-Mail: my-koffje@posteo.de

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

**Hier genießen Sie
ausgezeichnet nachhaltig!**

→ GREENTABLE.ORG



greentable
bewusst.
regional.
nachhaltig.