



► **Muster Bankettvereinbarung**

zu Kapitel 3.2.3

zu:

AUSBILDUNG GESTALTEN:

Hotelberufe.

Umsetzungshilfen und Praxistipps.

Hrsg.: BIBB. Bonn 2022

Name Schulhotel			Veranstaltungs-			<input checked="" type="checkbox"/> Auftrag <input type="checkbox"/> Anfrage / Angebot <input type="checkbox"/> Option bis			
Tel:		E-Mail:			Lfd. Nr. 12342				
Hinweistafel Empfang:				Veranstaltungstag und-datum: Sa, xx.10.20xx					
Veranstalter:				Rechnung an: Herr Robert Muster					
Bestellt durch:				Fichtestr.24, 83714 Miesbach					
				Angenommen am:		durch:		Tel. <input type="checkbox"/> Korr. <input type="checkbox"/> Pers. <input checked="" type="checkbox"/>	
				12.9.20xx		Th. Maier			
Tel: 08025 12345		E-Mail: email@web.de		Raummiete: 150,00 €					
Uhrzeit:	Personen:	Art der Veranstaltung:		Raum	Tischform		Tischwäsche		
18:00 Uhr	45	Geburtstagsfeier 50.		Salon 1	U-Form		Klassisch weiß		
GETRÄNKE:				VERANSTALTUNGSABLAUF					
zum Empfang:		-		<input type="checkbox"/> Toast		x Tischrede: nach der Vorspeise			
keine		-		Beginn:		18:00 Uhr			
		-		Essen:		18:30 Uhr			
		-		Ende:		23:00 Uhr			
GETRÄNKEFOLGE:			SPEISEFOLGE: mit Portionsanzahl				Serviermethode		
Mineralwasser ohne und mit Kohlensäure:			Vorspeise:				Tellerservice		
Deutsche Mineralquelle			Gefüllte Champignons: 45				Amerikanischer Service		
Rotwein: regionalen Wein eintragen			Hauptspeisen:						
z.B. 2020er Ahrweiler Rosenthal			Rehsteaks mit Mandelkruste, Kartoffelkroketten, Rosen-						
Auslese trocken			kohl und Gewürzbirne mit Preiselbeeren: 15						
Weißwein: regionalen Wein eintragen			Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und						
z.B. 2019er Burg Ravensburger			grünem Salat: 10						
Löchle, Weißburgunder, Kabinett,			Krustenschweinebraten mit Semmelknödel und						
trocken			Krautsalat: 9						
Spezi			Kürbis Quinoa Gratin: 8						
Nach dem Essen:			Kinderggericht: Spaghettinester in Muffinform:3						
À la carte			Dessert:						
			Crème Karamell mit Beeren der Saison: 45						
Garderobe pauschal:			selbst:		Bemerkungen: nur Familienangehörige				
Menükarten: 10 Stück, Din-A- 5 in Buchform mit Getränke-					Hotelzimmer:				
empfehlungen in der Farbe lindgrün					5__ Einzelzimmer mit Dusche/WC vom Sa, XXX__				
Blumen: 5 kleine Gestecke auf dem Tisch: Herbstblumen					bis So, XX 143,00 €				
Dekoration:		Kerzen:		3__ Doppelzimmer mit Dusche/WC					
20 Kleine Zierkürbisse		10 mittelgroße Stummelker-		vom _Sa, XXX__ bis So, XXX für 230,00 €					
		zen in der Farbe Naturweiß		Frühstücksbüfett € 24,00__ pro Person / Tag _11					
Pinwand: 0		Beamer: 1		Mikro: keines		Rednerpult: keines			
Leinwand: 1		Flipchart:0							
Ablaufbericht:						Verteiler:		X Empfang	
Besprechung der Veranstaltung am 12.9.20xx mir Herrn Muster und Ehefrau						X Direktion		X Etage	
						<input type="checkbox"/> Ablage		X Lager	
						X Küche		X Hausmeister	
						X Service		<input type="checkbox"/> Büfett	
Datum		Veranstalter:		Direktion:		Veranstaltungsleiter:			
				Unterschrift		Unterschrift			