



► **Muster Bankettvereinbarung**

zu Kapitel 3.2.3

zu:

AUSBILDUNG GESTALTEN:

Küchenberufe.

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 | | |
| keine | | | x Tischrede: nach der Vorspeise | | |
| | | | Beginn: | 18:00 Uhr | |
| | | | Essen: | 18:30 Uhr | |
| | | | Ende: | 23:00 Uhr | |
| GETRÄNKEFOLGE: | | SPEISEFOLGE: mit Portionsanzahl | | | Serviermethode |
| Mineralwasser ohne und mit Kohlensäure: | | Vorspeise: | | | Tellerservice Amerikanischer Service |
| Deutsche Mineralquelle | | Gefüllte Champignons: 45 | | | |
| Rotwein: regionalen Wein eintragen | | Hauptspeisen: | | | |
| z.B. 2020er Ahrweiler Rosenthal | | Rehsteaks mit Mandelkruste, Kartoffelkroketten, Rosenkohl und Gewürzbirne mit Preiselbeeren: 15 | | | |
| Auslese trocken | | Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat: 10 | | | |
| Weißwein: regionalen Wein eintragen | | Krustenschweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat: 9 | | | |
| z.B. 2019er Burg Ravensburger | | Kürbis Quinoa Gratin: 8 | | | |
| Löchle, Weißburgunder, Kabinett, trocken | | Kinderggericht: Spaghettinester in Muffinform:3 | | | |
| Spezi | | Dessert: | | | |
| Nach dem Essen: | | Crème Karamell mit Beeren der Saison: 45 | | | |
| À la carte | | | | | |
| Garderobe pauschal: | | selbst: | | Bemerkungen: nur Familienangehörige | |
| Menükarten: 10 Stück, Din-A- 5 in Buchform mit Getränkeempfehlungen in der Farbe lindgrün | | | | Hotelzimmer: | |
| Blumen: 5 kleine Gestecke auf dem Tisch: Herbstblumen | | | | 5__ Einzelzimmer mit Dusche/WC vom Sa, XXX__ bis So, XX 143,00 € | |
| Dekoration: | | Kerzen: | | 3__ Doppelzimmer mit Dusche/WC | |
| 20 Kleine Zierkürbisse | | 10 mittelgroße Stummelkerzen in der Farbe Naturweiß | | vom _Sa, XXX__ bis So, XXX für 230,00 € | |
| Pinwand: 0 | | Beamer: 1 | | Frühstücksbüfett € 24,00__ pro Person / Tag _11 | |
| Leinwand: 1 | | Flipchart:0 | | Mikro: keines | |
| | | | | Rednerpult: keines | |
| 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 |