



# Checkliste

WORÜBER SIE SICH BEREITS VOR EINEM  
BESPRECHUNGSTERMIN GEDANKEN MACHEN KÖNNEN:

- » Datum und geplante Uhrzeiten des Events
- » Anzahl der Gäste und Dienstleister
- » Steht die Location schon fest?
- » Werden die Getränke selbst bezogen?
- » Sind Geschirr und Gläser vorhanden?
- » Wie viel Servicepersonal benötigen Sie?
- » Benötigen Sie außerdem Equipment, z. B. Stehtische?
- » Ist ein Sektempfang geplant?
- » Benötigen Sie Fingerfood hierfür?
- » Wer deckt die Tische ein und dekoriert?
- » Werden Cocktails angeboten?
- » Benötigen Sie Barequipment und Eiswürfel?
- » Sind Buffettische und Tischwäsche vorhanden?
- » Wird es eine Hochzeitstorte o. Ä. geben?
- » Ist ein Mitternachtssnack geplant?
- » Wie wäre es mit einem Kaffeevollautomaten?
- » Ab wann kann angeliefert und aufgebaut werden?

WENGERT CATERING GMBH

ZEPELINSTRASSE 33  
73760 OSTFILDERN

TEL.: 0 711 / 317 226

WWW.WENGERT-CATERING.DE  
MAIL: WENGERT@MAIL.DE



WENGERT CATERING

TRADITION TRIFFT  
MODERNE



## Geschmackssache

Gutes Essen ansprechend angerichtet sowie ein zuvorkommendes Personal schaffen eine angenehme Atmosphäre. Während Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen deshalb vor und natürlich auch hinter dem Buffet stets zu Verfügung und tragen so zum Gelingen Ihrer Feier bei.

### VOM SCHWABENLÄNDLE BIS NACH SÜDEUROPA — UNSERE KÜCHE

Ob für eine private Feierlichkeit oder ein Firmenevent, gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste eine Auswahl an mediterranen und regionalen Speisen. Dabei stellen wir Ihnen ein speziell auf ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes Angebot zusammen. Von unseren festlichen Buffets mit kalten und warmen Speisen bis hin zu kreativen Fingerfoodhäppchen achten wir dabei immer auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit. Für ausführliche Buffetvorschläge schauen Sie doch mal auf unserer Website vorbei. Gerne darf hierbei kombiniert werden, sodass für Sie genau das Richtige entsteht. Mit unserem Fachwissen helfen wir Ihnen bei einem entspannten Vorgespräch, welche Gerichte sich für Sie besonders gut eignen. Wichtig ist es uns dabei, die Balance zwischen Tradition & Moderne zu halten.



## Persönlich und Engagiert

Unser engagiertes Team aus Freunden und Familie hilft, wo es kann, wenn es uns möglich ist auch über unser Aufgabengebiet hinaus.

### UNSER TEAM STEHT FÜR MEHR ALS 25 JAHRE ERFAHRUNG IM BEREICH FULL SERVICE CATERING

Wir lieben die Herausforderungen und Abwechslung, die jedes Event mit sich bringt. Im Vordergrund steht für uns hierbei vor allem eines: Menschen glücklich zu machen. Wir kochen nicht nur für Sie, sondern sorgen auch für die Atmosphäre und das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Zu kochen, Essen geschmackvoll anzurichten, und ein herzlicher Service sind bei uns nicht nur Arbeit, sondern auch eine Leidenschaft.

