

Catering Nebenleistungen

PERSONAL

Für Ihre Veranstaltung berechnen wir unser fachgeschultes Personal ab Beginn der Veranstaltung, pro Mitarbeiter und angefangener Stunde, wie folgt:

	Einzelpreis
• Servicemitarbeiter/in.....	€ 30,00
• Koch Köchin.....	€ 33,00
• Serviceleiter/in.....	€ 36,00
• Sous Chef.....	€ 40,00
• Küchenchef.....	€ 42,00
• Barkeeper.....	€ 33,00

Die Mindesteinsatzdauer für unsere Mitarbeiter beträgt 4 Stunden.

ANLIEFERUNG | ABHOLUNG

Für die Anlieferung von Speisen & Getränken sowie dem gebuchten Equipment (ohne Mobiliar) und dem eingesetzten Personal berechnen wir je Anfahrt:

Richtpreis für bis zu 100 Personen

- Anlieferung innerhalb des Regierungsviertels..... ab € 20,00
- Anlieferung innerhalb von Berlin-Mitte..... ab € 100,00
- Anlieferung innerhalb von Berlin..... ab € 150,00

Beachten Sie, dass der Transportpreis für Ihre Veranstaltung, je nach Ort und Aufwand, von den genannten Preisen abweichen kann. Für Veranstaltungen über 100 Personen oder außerhalb von Berlin berechnen wir die Transportkosten nach Vereinbarung.

AUFBAU | ABBAU

Für Vorbereitungsarbeiten am Veranstaltungsort (Einrichten der Küchen- und Servicestationen, Bestücken mit Ware, Eindecken von vorhandenen Tischen, Stehtischen und Buffettischen, sowie der Nachbereitung) berechnen wir, ohne Auf- und Abbau von Tischen und Stühlen:

- Pro angefangene Stunde und Mitarbeiter..... ab € 30,00

EQUIPMENT

Unser schriftliches Angebot berücksichtigt bereits das erforderliche Equipment wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und weiteres.

- Geschirr, Besteck, Gläser je Teil..... ab € 0,30

MOBILIAR

Mobiliar wie runde Tische, Buffettische, Stehtische und Stühle bieten wir Ihnen gern bei Bedarf an. Das Mobiliar berechnen wir je Miettag wie folgt:

- Galatisch (runder Tisch für 6-8 Personen) Ø 160 cm..... € 19,00
- Galatisch (runder Tisch für 8-10 Personen) Ø 180 cm..... € 19,00
- Stehtisch Ø 70cm..... € 12,00
- Buffettisch, ca. 153 cm x 76 cm..... € 10,50
- Polsterstuhl..... ab € 5,00

Preise jeweils zuzüglich Lieferkosten

Catering Nebenleistungen

TISCHWÄSCHE

Zum Eindecken von vorhandenen Tischen oder für die von uns eingebrachten Tische bieten wir Tischwäsche und weiße Stoffservietten wie folgt an:

Tischdecken	Einzelpreis
• 130cm x 130cm.....	€ 3,50
• 130cm x 170cm.....	€ 3,50
• 140cm x 220cm.....	€ 4,00
• 140cm x 280cm.....	€ 7,50
• 140cm x 140cm.....	€ 5,50
• 160cm x 160cm.....	€ 5,50
• 160cm x 200cm.....	€ 6,50
• 200cm x 200cm.....	€ 7,00
• rund 240cm.....	€ 13,00
• rund 290cm.....	€ 14,50
• rund 320cm.....	€ 19,00
• 080cm x 080cm.....	€ 2,00
• 100cm x 100cm.....	€ 2,50
Stoffservietten	
• 050cm x 050cm.....	€ 2,50
Hussen	
• Stuhlhusse, weiss.....	ab € 5,50
• Stehtischhusse, Stretch, weiss.....	€ 18,50

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Miettag und beinhalten bereits den Preis für die Reinigung, jeweils zuzüglich Lieferkosten.

DEKORATION

Gern arrangieren wir für Sie Blumengestecke oder sonstige Dekorationen dem Veranstaltungsanlass entsprechend.

- Blumengestecke (rund oder länglich für Tafel oder Banketttisch)..... ab € 39,00
- Windlicht, elektrisch..... je € 3,00
- 3-armiger Kerzenständer mit Kerzen..... je € 12,00
- Menükarte (deutsch)..... ab € 2,50

Preise jeweils zuzüglich Lieferkosten

Unsere Angebotsvorschläge

...Fingerfood

Unsere Meetingplatten, zum Beispiel Meetingplatte „Herzhaft“ mit Frenchbrotscheiben

- 10 x Pfeffersalami und Oliven
- 10 x Saftige Hähnchenbrust mit Trauben
- 10 x Räucherlachs
- 10 x Lasagne von der Miniboulette (Fingerfood)

156,00 € zzgl. 20,00 € Anlieferung

...Sommerfest

Unsere Package-Empfehlung für Ihr Catering:

- Grillbuffet „Hofgarten“, Equipment (Gas-Grill, Geschirr, Besteck, Tischwäsche für das Buffet)
- Transport der Speisen und des Equipments zum Veranstaltungsort in Berlin-Mitte
- 2 Mitarbeiter für den Auf- & Abbau des Buffets, sowie 1 Koch für 3 Stunden

49,50 € pro Person, buchbar ab 30 Personen

Weitere Speiseempfehlungen finden Sie unter www.alvis-restaurant.de/catering-service