



kitchen and soul

## Catering buchen bei Kitchen & Soul/ häufig gestellte Fragen

- Wie weit im Voraus muss ich für eine Veranstaltung buchen?
  - Wir sind sehr spontan und flexibel, dennoch benötigen wir eine Vorlaufzeit von min. zwei Wochen
- Welche Kosten kommen auf mich zu, wenn ich ein Catering buchen möchte?
  - Zu unseren Menü- bzw. Büffetpreisen berechnen wir eine Geschirrpauschale sowie die Anfahrts- und Personalkosten.
  - Je besser wir Ihre Vorstellungen kennen, um so genauer können wir Ihnen ein individuelles Angebot anfertigen. Siehe hierzu unser Bestellformular ([>> Link](#))
- Ist ein Catering überall möglich?
  - Wir können Ihnen überall ein Catering ermöglichen. Hier kommt es eher darauf an, was sie sich an Speisen ausgesucht haben. Je nach Gegebenheiten ist nicht jedes Gericht möglich, wenn bspw. keine Möglichkeit besteht einen Grill vor Ort aufzubauen o.Ä.
  - Wir empfehlen Ihnen gerne Speisen passend zu Ihrem Anlass und den örtlichen Gegebenheiten.
- Welche Leistungen kann ich über Kitchen and Soul buchen?
  - Speisen - Ob Menü, Büffet, BBQ, oder Fingerfood.
  - Equipment - Von Geschirr und Gläsern über Stühle, Barelemente, Tische, Hussen, usw.
  - Personal - Nicht nur für das Anrichten und Servieren der Speisen, auch für den Getränkeausschank (auch wenn nicht von uns gestellt) können sie unser Servicepersonal für Ihr Event buchen.
  - Organisation: Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihres Events behilflich.
- Welche sonstigen Leistungen werden außerdem angeboten?



kitchen and soul

- Candy Bar, Dekoration, Blumen, Häppchen zum Sektempfang, Kindermenüs, Einladungskarten, Menükarten, Ablaufplanung, Veranstaltungsleitung, und vieles, vieles mehr...
- Ist ein Probeessen möglich?
  - Gerne können Sie mit uns einen Termin für ein Probeessen vereinbaren.
  - Das Probeessen kostet 35 Euro pro Person zzgl. Getränkeverkostung
- Gibt es eine Getränkepauschale?
  - Ja wir bieten verschiedene Varianten von Getränkepauschalen an. Siehe hierzu unsere Karten.
  - Andere Weine oder Cocktails/Longdrinks in der Pauschale sind gegen Aufpreis möglich.
- Welche Kosten werden für Kinder berechnet?
  - Kinder von 0-2 Jahren sind bei uns kostenfrei. Von 3-12 Jahren zahlen Kinder die Hälfte. Ab 12 Jahren wird der volle Preis in Rechnung gestellt.
  - Des Weiteren bieten wir auch diverse Kindermenüs zu günstigen Preisen an.
- Warum gibt es einen Preisunterschied bei Servietten?
  - Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Servietten individuell zu falten und zu verteilen. Andernfalls können Sie die Servietten von uns rollen und verteilen lassen. Dieser Mehraufwand begründet den Preisunterschied. Stoffservietten zum selbstrollen: 1,90€, gerollt 2,50€.
- Warum ist ein Büffet günstiger als ein Menü?
  - Bei einem Büffet müssen die Speisen nicht mühevoll auf einzelnen Tellern angerichtet und an den Tisch gebracht und zwischen den einzelnen Gängen abgeräumt werden. Das spart Zeit, Aufwand und Personalkosten.
- Wie errechnen sich die Personalkosten?



*kitchen and soul*

- *Grundsätzlich errechnen sich unsere Personalkosten nach tatsächlich erbrachter Arbeitszeit des Personals. D.h. wir können im Voraus nie genau sagen, wie hoch die Personalkosten sein werden. Das kommt ganz auf die Größe und den Anspruch der Gesellschaft an.*
- *In jedem Fall benötigen wir für ein Menü mehr Personen im Service als bei einem Büffet. Doch auch bei einem Büffet ist immer fachkundiges Personal zum Servieren der Speisen und für eventuelle Rückfragen eingeplant.*