



## \* Gasthof Sander \*

**Verehrter Gast,**

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Wir freuen uns Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung behilflich zu sein. Wir kennen beide Seiten, die Sichtweisen eines Veranstalters und eines Veranstaltungsgastronomen, aus langjähriger Erfahrung.

Es gibt eine Menge Anlässe, die gefeiert werden wollen. Alle Feste haben eines gemeinsam: Sie sollen ein Ereignis sein, bei dem sich die Gäste wohlfühlen und an das sich alle gerne erinnern. Widmen Sie Ihre Aufmerksamkeit ganz Ihren Gästen und überlassen Sie uns den Rest. Genießen Sie es, auf Ihrem Fest Gast zu sein.

Jede Veranstaltung - ganz gleich, ob sie im privaten oder im geschäftlichen Bereich stattfindet - planen wir individuell, schneiden sie punktgenau auf den Anlass und den Moment zu, bereiten sie akribisch vor und führen sie mit großem Engagement durch. Damit Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen.

Auf frische und hochwertige Zubereitung der Speisen legen wir besonderen Wert. Ihre Gäste werden fühlen, wie sehr Ihnen das persönliche Wohl Ihrer Gäste am Herzen liegt. Sie können sich auf unsere flexible Organisation, ein faires Preis-/Leistungsverhältnis mit transparenter Angebots- und Rechnungserstellung und unseren zuvorkommenden und freundlichen Service verlassen.

Wir beraten Sie gerne individuell bei der Organisation und Auswahl der Speisen und Getränke, damit Ihr Fest auch wirklich Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

Schauen Sie doch einfach einmal auf unsere Web-Seite. Dort finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen Speisen und viele Anregungen, die wir gerne für Sie umsetzen.

Mit freundlichen Grüßen

Gasthof Sander

Hans-Georg Sander

# **Gasthof Sander– Checkliste für Ihr gelungenes Fest:**

Name:

Telefon:

Budget:

Termin:

Personenzahl (mit Gastgeber):

Ankunft:

## **Was möchten Sie feiern?**

Anlass:

## **Welches Essen möchten Sie anbieten?**

Buffet  Menü

## **Woher bekommen Sie den Kuchen?**

Gasthof Sander  Konditor  Freunde/Familie  Selbst backen

## **Mitternachtsimbiss**

Chili con Carne  Gulaschsuppe

Currywurst mit Brot

Mitternachtsplatte

Strammer Max (Spiegel- oder Rührei)

Belegte Häppchen

## **Möchten Sie eine Tanzfläche haben?**

Ja  Nein

## **Wie sieht der musikalische Rahmen aus?**

Privat  DJ  Band  Alleinunterhalter

## **Wer besorgt den Tischschmuck?**

Gastgeber  Gasthof Sander

## **Benötigen Sie einen Geschenketisch?**

Ja  Nein

## **Benötigen Sie außerhalb Übernachtungsmöglichkeiten für sich und Ihre Gäste?**

Gastgeber  Gäste, Anzahl \_\_\_\_\_  nein

## **Darf geraucht werden?**

Ja  Nein

## **Bitte denken Sie im Vorfeld noch an folgende Punkte:**

Anordnung der Tische

Sitzordnung / Tischkärtchen

Menü-Karten

Anzahl der Kinder / Kindergericht

Ggfs. Anzahl der Vegetarier

Werden spezielle Tische benötigt für

Gästebuch

DJ  Stereoanlage

Wird es Aufführungen geben (Leinwand etc.)



\* Gasthof Sander \*

## **Wichtige Informationen:**

Kinder im Alter von 6-12 Jahren zahlen 50% vom Menü-/ Buffet-Preis oder wählen von der Kinderkarte.

Die Preise in unseren Karten sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.

Die Getränkeauswahl ( Weine und Spirituosen) werden bei der Bankett- Besprechung festgelegt. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett- Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen in der Landhausdiele müssen generell mit uns abgesprochen werden.

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 1,50 € pro Gast.

Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es werden nur Überweisung, EC- Karte oder Barzahlung akzeptiert.

Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt. 3 Tage vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungserstellung.