

de maufel

Feinkost und Weine
Tel.: 030 3100 4399
Fax: 030 3100 4549
contact@de-maufel.com

Ansprechpartner:

Luc Wolff
Heike Kaschny

Catering / Buffets. Allgemeines

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Catering-Angeboten. Sollten Sie ein Gespräch mit uns wünschen, freuen wir uns auf Ihren Anruf. Wir stehen unter der oben genannten Telefon-Nummer oder e-Mail-Adresse gerne und jederzeit zu Ihrer Verfügung.

Im Anschluss an ein erstes, vorbereitendes Gespräch machen wir, soweit Sie es wünschen, einen konkreten Vorschlag für die Zusammenstellung Ihres geplanten Essens oder Buffets sowie eine Schätzung der voraussichtlichen Kosten. Sind am Ende alle Einzelheiten besprochen und entschieden, machen wir ein abschließendes Angebot. Einen verbindlichen Auftrag wünschen wir in der Regel 10 Tage vor dem geplanten Ausführungstermin.

1. Gesellschaften in unseren Räumen

Nach den umfassenden Umbau-Arbeiten 2013/14 steht unseren Gästen ein weit größerer Gastraum zur Verfügung. Kapazitäten: Bis zu 60 Sitzplätze im Innenraum sowie - bei Terrassenbetrieb - mindestens 30 Sitzplätze im Außenraum (plus Stehtisch-Plätze). Gesellschaften bis ca. 30 Personen können wir nun während dem normalen laufenden Restaurantbetrieb problemlos integrieren. Eine Anmietung des gesamten Lokals - ein passender Termin vorausgesetzt - ist möglich. Wir informieren unsere Kunden vorab und im Detail über alle voraussichtlichen Kosten.

2. Catering / Buffets außer Haus

Nach einem vorbereitenden Gespräch und der Erstellung eines umfassenden Angebotes mit Kostenvoranschlag freuen wir uns auf Ihren Auftrag! Wir liefern pünktlich und treffen vorab - soweit gewünscht - am Veranstaltungsort alle notwendigen Vorbereitungen. Bei Bedarf stellen wir unseren Kunden Fachkräfte für den Service oder die Küche zur Verfügung.

Die Ausstattung einer größeren Veranstaltung ist mit gemietetem Equipment optimal zu gewährleisten. Benötigtes Equipment, das wir aus den eigenen Beständen nicht ausreichend zur Verfügung stellen können, mieten wir bei einem professionellen Gastro-Verleih an. Es kann sich dabei sowohl um Teller, Gläser, Besteck und Tischdecken als auch um Stühle, Tische oder bspw. technische Ausstattung handeln. Wir ermitteln den voraussichtlichen Bedarf und erstellen einen detaillierten Kostenvoranschlag.

3. Unser kulinarisches Angebot

Die angebotenen Food-Produkte sind keine Konfektionsware, sondern von Grund auf mit besten Ingredienzien in unserer Werkstatt bzw. unserer Küche selbst hergestellt. Hinweise auf fremde Hersteller werden ggf. angeführt. Zu unserem Repertoire gehören sowohl ein vielfältiges Angebot an hausgemachten Fingerfood-Produkten als auch starke, abwechslungsreiche Zusammenstellungen kalter oder warmer Komponenten für ein spannendes Buffet.

Einzelheiten zu unseren Angeboten erhalten Sie gerne und ausführlich bei einem ersten Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Heike Kaschny & Luc Wolff