

Veranstaltungscheckliste - Restaurant Daus

Datum des Anlasses: _____._____.2026 - Wochentag: MO DI MI DO FR SA SO

Gastgeber: _____ Tel. _____ / _____

Rg.-Adresse: _____

Anlass der Veranstaltung: _____

Menükarte/€10,- + 0,50 pro Stück Anlass: _____ von: _____

Gesamt Gäste: _____ /davon Kinder(unter 12Jahre): _____ davon Hochstühle _____

Raum: WG-Port-Stube-Kamin-Lokal-Garten

Tafelform: Block/Einzeltische/Hufeisen T-Form - Skizze s.Rs.

Blumen-Extra € - Gestecke: á €- Bestellen

Tischdecken: Weiß/Gold/**5,-€** je St. Deko vom Gast

Servietten: Besonderes

Servietten: _____ Desinfektion: _____

Ankunftszeit: _____ Beginn des Essen: _____ Pausen / Vortrag: _____

Sektempfang - ME Kaffee & Kuchen AE Wasser 0,75

Tischwein: Wein v. Gastgeber

Menü Büffet Extras: Stangenweißbrot Quark.

Nach dem Essen Kaffee/Cognac anbieten Allergiker:

Kuchen: Schnittchen/ Canapees:

Kuchen v. Gastgeber Vegetarier

€ (für das Essen Menü-/Buffetpreis pro Person:) + Extras: €

Bankett-Vereinbarung:

Bitte beachten Sie:

Die Räumlichkeiten sind unter Vorbehalt
und werden vom Restaurant je nach Personenzahl vergeben !

Storno: 50,- € bis 10 Tage vor der Veranstaltung,
danach 30 % vom Auftragswert !

Stornierung am Veranstaltungstag (100% vom Auftragswert)
Gerne richten wir die Feier bis 0.00 Uhr im Rahmen des vereinbarten Preises
aus.

Nach 0.00 Uhr erlauben wir uns die angefangene Stunde mit 30,-€ je
Servicekraft (mindestens jedoch 2 Kräfte) in Rechnung zu stellen.
Aus arbeitsrechtlichen Gründen weisen wir Sie darauf hin, dass unser
Servicepersonal ab 01.30 Uhr die letzte Bestellung aufnehmen wird,
um 02.00 Uhr wird das Restaurant geschlossen.

- Die bis 1 Tag vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl wird zum jeweiligen Menü- bzw. Büffetpreis in Rechnung gestellt!
- Gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung (HACCP) ist es uns nicht erlaubt Speise-/ Büffetreste den Gästen mitzugeben.
- Sondervereinbarung zum Mitnehmen – damit entfällt die Produkthaftung
- Besondere Dekoration und/oder Tischschmuck / Tischwäsche wird nach Absprache mit dem Gastgeber gesondert berechnet.

Haftung:

Fehlende, zerbrochene oder beschädigte Gegenstände stellen wir dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

Korkgeld:

Bringt der Veranstalter seinen Wein selbst mit,
so erheben wir pro Flasche (Wein-Sekt) max. 0,75 l.. Inhalt (keine Spirituosen!)
8.50 € Korkgeld.

Nach 24.00 Uhr gewünscht: Ja Nein

Auftragswert: **€ (=Menü-Büffetpreis mal Personenzahl)**

Restaurant Daus

Wittlich, den _____ Unterschrift/Veranstalter: _____