



Fragen zu unserem Genuss - Partyservice

Unser Catering bieten wir ab ca. 25 – 1000 Personen (und mehr) an.

Wie funktioniert das Fallerhof - Catering?

Studieren Sie unsere „Genuss – Extra – Mappe“, welche bei uns ausliegt und auch im Internet unter www.fallerhof.de einsehbar ist. Nennen Sie uns Ihre Wünsche, Ort, Datum, Budget (am liebsten per Mail) und wir machen ein individuelles Angebot. Wichtig ist der Termin, welchen wir gerne unverbindlich vormerken.

Wir machen Ihnen ein Angebot zur Diskussionsgrundlage, welches wir dann gerne 3-4 x korrigieren, bis alles Ihren Wünschen entspricht.

Was passiert am Tag der Feier?

Nach Absprache liefern wir unser Equipment an, bauen das Buffet auf und helfen gerne beim Eindecken (gerne auch einen Tag eher).

Am Tag der Feier sind wir dann ca. ½ bis 1 Stunde vor Essensbeginn vor Ort, bestücken alles, geben das Essen aus und räumen wieder ab. Mit dem schmutzigen Geschirr ziehen wir uns dann wieder zurück.

Bis wann brauchen Sie alle endgültigen Daten?

Ca. 2 Wochen bis 10 Tage vor dem Fest sollten wir alles fest vorliegen haben.

Die Angabe der genauen Personenanzahl benötigen wir 2 Tage vor dem Termin und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Gibt es Mindestanzahl und Umsatz für das Catering?

Kalkuliert sind unsere Preise ab ca. 30 Personen. Der Mindestumsatz beträgt bei uns ca. 500,-- €. Sollten Sie diesen nicht erreichen berechnen wir eine Unkostenpauschale.

Gibt es Extrakosten für Teller und Besteck?

Nein, die Bereitstellung und Spülung von Teller und Besteck ist bei uns inklusive.

Gibt es Extrakosten für Service oder Küchenpersonal?

Bei unserem Catering sind die Essensausgabe und das Abräumen durch unser Team inklusive. Sollte es aber Verzögerungen Ihrerseits zum genannten Essensbeginn geben, sehen wir uns vor, einen Personal - Unkostenpreis in Rechnung zu stellen.

Sollten Sie über das Essen hinaus noch Personal von uns benötigen (z.B. für den Getränkeservice), dann berechnen wir € 35,-- pro Personal & Stunde.

Was geschieht mit den übrig gebliebenen Speisen?

Wir kalkulieren mit den Speisen immer reichlich. Die Reste nehmen wir wieder mit.

Können wir das Catering auch selbst anholen?

Ja, das geht auch. Bei Abholung der Speisen in unseren Thermoboxen erhalten Sie einen Rabatt (nur mit Teller 10 % und komplett ohne Teller und Besteck 20 %).

Bezahlen die Kinder auch den vollen Preis?

Nein, Kinder zwischen 3 und 12 Jahre bezahlen den ½ Preis. Kinder unter 3 Jahren sind ohne Berechnung.

Wie lange bleibt das Servicepersonal vor Ort, bzw. von wann bis wann?

In der Regel während der Zeit des Menüs/Buffets. Unser Team gibt das Essen aus, räumt ab und zieht sich mit dem verschmutzten Geschirr zurück. Wir kalkulieren für die Ausgabe eines Buffets in der Regel eine Stunde. (Verzögerungen werden berechnet)

Wo wird gekocht?

In der Regel wird nicht vor Ort gekocht. Wir liefern das Essen aus unserer Küche frisch an. Ausnahme: Beim Barbecue-Grillbuffet grillen wir live vor Ort auf unseren Grills (Elektro- Holzkohle-Schwenkgrill). *Hierfür benötigen wir einen festen Untergrund und eventuell einen Stromanschluss.* Bei einem servierten Menü benötigen wir einen Raum (Küche) zum Anrichten der Speisen.

Wieviel Platz benötigen wir?

In der Regel richtet sich der Platzbedarf nach den von Ihnen bestellten Buffets und der Personenzahl. Im Schnitt benötigen wir ca. 4-5 Tische (3 -5 m). Mit unseren Dunicell-Tischdecken decken wir die Buffet-Tische ein.

Stellen Sie Personal für eigene Getränke?

Personal für Ihre eigenen Getränke können wir Ihnen zum Preis von € 35,-- Personal & Stunde zur Verfügung stellen.

Bieten Sie auch eine Getränkepauschale beim Catering an?

Ja, zum Preis von € 5,-- Person & Stunde (Kinder 3 -12 Jahre ½ Preis) wickeln wir den ganzen Getränkepart inklusive passenden Gläsern ab. Darin enthalten sind: badische Weine, O-Saft, alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, stilles Wasser, Cola, Fanta, Sprite, A-Schorle) und Bier (Pils oder Weizen, frisch gezapft oder aus 0,33l-Flaschen), sowie der ein oder andere Kaffee oder Espresso nach dem Essen (kein Kaffeegedeck). Gerne können Sie einen Sektempfang am Ort Ihrer Wahl bei uns auch dazu buchen.

Wann muss bezahlt werden?

Nach der Veranstaltung bekommen Sie von uns eine Rechnung, die Sie innerhalb einer Woche nach Erhalt überweisen können.

Unsere Eventlocations

Können wir die Eventhalle oder den Eventsaal auch ohne Catering reservieren?

Nein, unsere beiden Eventlocations vermieten wir nur bei Bezug von unseren Speisen und Getränken. An Samstagen haben wir in unserer Eventhalle einen Mindestumsatz von € 5000,--.

Wie setzt sich der Gesamtpreis der Feier zusammen?

Der Preis setzt sich aus Ihrem gewünschten Menü, der Getränkepauschale und Ihren Zusatzwünschen zusammen. Für Stuhl-Hussen, Tischdecken in Weiß oder creme, Teller, Besteck, Eindecken und unserem Personal, sowie die Endreinigung entstehen Ihnen keine zusätzlichen Kosten.

Lediglich um die individuelle Tischdekoration bitten wir Sie, sich selbst zu kümmern.

Wir bitten Sie jedoch herzlich auf Wunderkerzen an den Tischen zu verzichten oder diese nur im Freien anzuzünden. Ansonsten müssten wir Ihnen die entstandenen Kosten für die beschädigten Tischdecken in Rechnung stellen.

Wie teuer ist ein Menü?

Ab € 30,-- aufwärts können wir Ihnen von einem klassischen Menü bis hin zu einem edlen Mehrgänge-Menü alles zaubern. Da sind uns nach oben hin keine Grenzen gesetzt.

Bieten Sie auch eine Getränkepauschale in den Eventlocations an?

Ja, zum Preis von € 5,-- Person & Stunde (Kinder 3 -12 Jahre ½ Preis) wickeln wir den ganzen Getränkepart inklusive passenden Gläsern ab. Darin enthalten sind: Sekt, badische Weine, O-Saft, alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, stilles Wasser, Cola, Fanta, Sprite, A-Schorle) und Bier (Pils oder Weizen, frisch gezapft oder aus 0,33l-Flaschen), sowie der ein oder andere Kaffee oder Espresso nach dem Essen (kein Kaffeegedeck).

Müssen wir bei Reservierung eine Anzahlung leisten?

Ja, bei Buchung unserer Eventhalle bekommen Sie von uns einen Vorvertrag.

Dabei verlangen wir eine Anzahlung von € 1000,--, die bei der Endrechnung natürlich wieder gutgeschrieben wird.

Können wir einen DJ/Band o.ä. mitbringen?

Selbstverständlich. In beiden Räumlichkeiten sind neben Musikanlage und Musikboxen auch Beamer und Leinwand vorhanden. In der Eventhalle sogar eine Bühne.

Aus Rücksicht zu unseren Nachbarn ist an den Eventlocations keine Musik erlaubt.

Gibt es in den Eventlocations eine Sperrstunde?

Nein, diese haben wir nicht. Wir bitten Sie jedoch aus Rücksicht auf die Anwohner ab einer bestimmten Uhrzeit die Lautstärke der Musik etwas herunterzudrehen und die Türen geschlossen zu halten.

Berechnen Sie einen Nachtzuschlag?

Ja, wir berechnen einen Nachtzuschlag inklusive Getränke je angefangene Stunde zwischen € 250,-- bis € 500,--, je nachdem wie viele Gäste noch anwesend sind.

Gibt es Parkmöglichkeiten?

Ja, vor den Eventlocations befindet sich ein großer Parkplatz.

Ist eine freie Trauung möglich?

Ja, entweder im Außenbereich der Eventhalle oder auf der Bühne in der Eventhalle ist eine freie Trauung möglich. Wir können Ihnen auch eine freie Trauung im Freien organisieren.

Können unsere Gäste auch bei Ihnen übernachten?

Ja, in unserem Hotel und in unserem Gästehaus bieten wir Ihnen viele verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten an.

Gerne richten wir ein Zimmerkontingent auf Ihren Namen ein. Dies sollte dann von Ihnen ca. 2 Woche vor Anreise der Gäste mit einer Namensliste abgerundet werden.

(bitte keine Einzelbuchungen der Gäste und ausschließlich per Mail, um eventuelle Doppelbuchungen zu vermeiden).