

Leitfaden für Ihre Veranstaltung...

wir bieten Ihnen verschiedene Räumlichkeiten von 10 bis 400 Personen...

unser Catering & Veranstaltungsservice liefert „wohin Sie möchten“

wir beraten Sie sehr gerne und organisieren Ihre Veranstaltung von A-Z

Eine gut geplante Feier wirft eine Menge Fragen auf. Wir beraten Sie von Anfang an bei der Auswahl der geeigneten Speisen und Getränke, beim Ablauf, beim Service und greifen Ihnen unter die Arme, wo wir nur können.

Erste Anhaltspunkte zur Organisation Ihrer Feier finden Sie bei uns.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das Ihnen noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben wird. Dazu gehört auch, zu welchen Konditionen wir die Leistungen und Verbindlichkeiten im beiderseitigen Einvernehmen erbringen.

Eine Terminanfrage und die Einholung eines Angebots würde uns sehr freuen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein schriftliches Angebot, dazu benötigen wir:

Name des Gastgebers mit **Adresse- eMail** und **Telefonnummer**, **Anlass** der Feierlichkeit mit der voraussichtlichen **Personenzahl**, **Datum** und **Uhrzeit** der Einladung sowie die zu erwartende Endzeit.

Gibt es Vertragsdokumente die vor einer Feier unterzeichnet werden?

Erst wenn Sie uns explizit und schriftlich den Auftrag erteilen, wird die Buchung verbindlich.

Ausstattung und Equipment

Welche Ausstattung wird für die Veranstaltung benötigt? Wird zusätzliches Equipment nötig?

Je nach Art und Größe der Veranstaltung müssen viele Ausstattungsaspekte beachtet werden, so z.B. Tischwäsche, Tischdekoration, Geschirr, Besteck, Gläser, Platten und Warmhaltebehälter aber auch technische Geräte wie Beamer, Leinwand, Musikanlage, Mikrofon, Beleuchtung etc.... Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit unser Equipment vorher zu inspizieren und Absprachen über die individuelle Gestaltung zu treffen.

Entertainment & Dokumentation

Um Ihre Veranstaltung noch attraktiver zu gestalten, empfehlen wir Ihnen bei Bedarf gerne Entertainment, Gruppen, Duos oder Alleinunterhalter, die uns und unseren Gästen persönlich sehr gut gefallen haben.

Als kreativen Fotograf H. Engelter ☎06145/5 22 02 eMail: heiner@engelter-fotos.de und als Fotografin und Eventfilmerin Ihrer Veranstaltung, Simone Stein ☎06142/94 20 20 oder ☎ 0177/2 444 316.

Menu

Gibt es fertige Menüs oder kann man ein Wunschmenü zusammenstellen?

Sowohl als auch! In unseren aktuellen Angeboten finden Sie Menüvorschläge, Themenmenüs und Büffetts die sie frei kombinieren können. Vegetarische Ernährung, gesunde, leichte Kost und geprüfte Herkunft unseres Fleisches spielt genauso eine Rolle wie etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre spezifischen und noch so ausgefallenen Wünsche im Rahmen unserer Möglichkeiten ein.

Menu- Büffet- oder Brunch

Das klassische **Menü** verleiht Ihrem Event eine exklusive Note, wobei Ihre Gäste alle Menübestandteile wie auch die Getränke serviert bekommen.

Bevor der 1. Gang serviert wird, fragen wir Ihre Gäste, für welches Gericht sie sich zum Hauptgang entschieden haben.

Der Tischservice ähnelt dem á la Carte-Service in unserem Restaurant: die Gänge werden, portioniert auf Tellern jedem Gast serviert.

Der Getränkeauschank erfolgt individuell.

Bei einem **Büffet** werden alle Speisen und das Geschirr auf einer großen Tafel bereitgestellt. Die Gäste bedienen sich selbst und begeben sich zum Essen an die Tafel oder einen Tisch. Das Team von Urban´s Bembelsche kümmert sich um die Getränkewünsche Ihrer Gäste und das Abräumen der leeren Teller.

Varianten sind z.B. der „**Brunch**“ (aus: Breakfast-Frühstück & Lunch - Mittagessen). Das Brunch-Büffet besteht aus Komponenten des Frühstücks, wie Brötchen, Croissants, Rühreier, Marmelade etc. des klassischen Buffets, wie Salate, Suppe, kalte oder auch warme Vorspeisen und verschiedene Hauptgerichte (Fisch, Fleisch und Geflügel) mit Beilagen und Gemüse, sowie einer Dessertsauswahl ergänzt, mit Kuchen und Kaffeespezialitäten.

Speisen und Getränke

Kommen frische Zutaten zum Einsatz oder werden Convenience verwendet?

Fettarme und leichte Gerichte und deren schmackhafte Zubereitung, bilden die Grundlage unserer Küchenphilosophie. Prinzipiell verwenden unsere Köche frische Zutaten von ausgesuchten Lieferanten und bereiten alle Bestandteile unserer Speisen selbst zu. Wir lieben unsere ausgefallenen und frisch zubereiteten Produkte aus der Region sehr und genießen Sie mit Freude. Sie entsprechen unserem hohen Anspruch an Geschmack und Qualität. Unseren Gästen möchten wir die hessische und Internationale Kultur zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Dazu lassen wir alte **Rezepturen** und **Traditionen**, aufbereitet im Sinne dieser Küchenphilosophie, wieder „**neu**“ für Sie aufleben.

Wie groß sind die Portionen?

Die Portionsgrößen lassen sich nicht in absoluten Zahlen ausdrücken, sind in **jedem Fall** reichlich bemessen. Wir möchten Ihre Feier auch als Gelegenheit nutzen, uns Ihren Gästen von unserer besten Seite zu zeigen, damit Sie in Ihrer Wahl bestätigt werden und wir damit Werbung für unser **Bembelschen** machen können.

Budget

Welches sind die Berechnungsgrundlagen?

Sie bestellen für die Anzahl Ihrer Gäste und wir ermitteln auf der Grundlage Ihrer Vorstellungen den Buffet- Menüpreis- pro Kopf.

Um Ihnen unerwartete Kosten zu ersparen, ist es deshalb für uns wichtig, rechtzeitig, d.h. spätestens eine Woche vorher – mit genauen Zahlen kalkulieren zu können.

Darüber hinaus können wir auch eine „**all inclusive Pauschale**“ pro Gast vereinbaren.

Im **all Inclusive** enthalten sind

- alle Küchenleistungen wie Buffet oder ausgewählte Menüs
- Serviceleistungen
- die gedeckte Tafel mit Tischdecken, Servietten,
- Blumenschmuck, Menukarten und Kerzen.
- Softgetränke: Coca Cola, Fanta, Mineralwasser, Apfelsaftschorle, O-Saft,
- Filterkaffee und verschiedene Teesorten
- Biere: Licher & Bitburger Pils, Weizenbiere, Urban´ s Zwickel
- Rosé: wie z.B. Merlot , Spätburgunder
- Rotwein: wie z.B Sangiovese Rubcone trk. , Los Pagos trk. Portugieser, Dornfelder
- Weiswein: wie z.B Riesling, Müller Thurgau, Grauer Burgunder, Bacchus,
- und alle Weine, die wir im Ausschank vorhalten
