

Landhotel „Zum grünen Baum“ GmbH der singende Gastwirt

www.landhotel-taltitz.de

Checkliste Bankette, Veranstaltungen

Termin der persönlichen Absprache

Art der Veranstaltung

Hochzeit Geburtstag Firmenfeier Familienfeier Buchung: Definitiv
Buchung: Option
Definitive
Meldung bis

Datum der Veranstaltung:

Name der Organisation/ Person:

Personenzahl

Erwachsene

Kinder

Einlass:

Beginn:

Ende:

Buffeteröffnung:

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Raum der Veranstaltung

Exklusiv

Saal

Baumstübel

Restaurant

Bowlingbahn

Weinkeller

Tischanordnung/Tafel Zeichnung:

Kaffee	<input type="checkbox"/>	Kuchen/ Torten von uns	<input type="checkbox"/>	Kuchen wird mitgebracht Gedeckkosten pro Pers. 2,50 €	<input type="checkbox"/>
Sahneschüsseln Anzahl					
Knabbergebäck	<input type="checkbox"/>				
Waldmeisterbowle 4,5 l.	<input type="checkbox"/>	Mandarinenbowle 4,5 l.	<input type="checkbox"/>	Erdbeerbowle 4,5 l.	<input type="checkbox"/>

Blumenschmuck von uns	<input type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe, Art der Blumen	
Kerzen von uns	<input type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe, Art der Kerzen	
Menü/Buffetkarten von uns	<input type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe Art der Karten	
Getränkekarten von uns	<input type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe Art der Karten	
Stuhlhussen	<input type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe und Art der Hussen	
Servietten	<input checked="" type="checkbox"/>	Anzahl		Farbe, Form und Art der Servietten	

Sektempfang

trocken	<input type="checkbox"/>	halbtrocken	<input type="checkbox"/>	mild	<input type="checkbox"/>				
Begrüßung Im Innenhof stehend	<input type="checkbox"/>	Begrüßung im Saal stehend	<input type="checkbox"/>	Begrüßung am Tisch sitzend	<input type="checkbox"/>	nach Kaffee	<input type="checkbox"/>	nach Abendessen	<input type="checkbox"/>

Mittagessen

Menü	<input type="checkbox"/>	a'la carte	<input type="checkbox"/>	einheitliches Gericht	<input type="checkbox"/>	warmes Tischbüffet	<input type="checkbox"/>	warmes Büffet separat	<input type="checkbox"/>
------	--------------------------	------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Leistung:

Abendessen

Menü	<input type="checkbox"/>	a'la carte	<input type="checkbox"/>	einheitliches Gericht	<input type="checkbox"/>	Kalt- Warmes Tischbüffet	<input type="checkbox"/>	Kalt-warmes Büffet separat	<input type="checkbox"/>
------	--------------------------	------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------

Leistung:

Gourmet Flaschen 0,7 l. einsetzen Anzahl		spritzig	<input type="checkbox"/>		medium	<input type="checkbox"/>		Still	<input type="checkbox"/>	
Weinflaschen Anzahl 0,7 l. Standartwein		weiß trocken	<input type="checkbox"/>		weiß halbtrocken	<input type="checkbox"/>		weiß lieblich	<input type="checkbox"/>	
Weinflaschen Anzahl 0,7 l. Standartwein		rot trocken	<input type="checkbox"/>		rot halbtrocken	<input type="checkbox"/>		rot lieblich	<input type="checkbox"/>	

Rechnungslegung					
bar vor Ort	<input type="checkbox"/>	bar am nächsten Tag	<input type="checkbox"/>	EC Karte	<input type="checkbox"/>

Hotelzimmer			
Doppelzimmer			Einzelzimmer
werden übernommen	ja	<input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>

Detaillierte Absprache:	
Datum:	
Absprache geführt:	
Unterschrift des Auftraggebers	