Catering Düsseldorf günstig: Schritt für Schritt planen

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

Format und Bedarf klären

- [ ] **Fingerfood-Menge berechnen: 6–10 Stück pro Person für 2 Stunden**
  Bei längerem Programm entsprechend mehr einplanen.
- [ ] **Buffet-Menge kalkulieren: ca. 300–400 g Gesamtgewicht pro Gast**
  Mix-Buffet (Fingerfood als Empfang + warmes Buffet) hält Kosten moderat und Stimmung lebendig.

Anbieter vergleichen und anfragen

- [ ] **Prüfen, ob Lieferkosten im Paketpreis enthalten oder extra ausgewiesen sind**
  Auch klären: Preis inkl. MwSt.? Online-Buchungsbestätigung automatisiert oder manuell?
- [ ] **Vegetarische und vegane Optionen als Standardbestandteil bestätigen lassen**
  Nach Kennzeichnung im Buffet fragen, damit Gäste ohne langes Nachfragen zugreifen können.

Servicepersonal und Aufbau klären

- [ ] **Ab 50 Gästen Servicepersonal einplanen**
  Aufschlag erfahrungsgemäß 10–20 € pro Person zusätzlich zum Speisenangebot.
- [ ] **Lieferzeit, Aufbau und Abbau schriftlich festhalten**
  Schnelle schriftliche Bestätigung - idealerweise mit Online-Bestellprozess - anfordern.

Buchungszeitpunkt und Fristen einhalten

- [ ] **Private Feiern mindestens 2–3 Wochen im Voraus buchen**
  Beliebte Termine sind schnell vergeben.
- [ ] **Messe-Events und Firmenveranstaltungen 4–6 Wochen vorher buchen**
  Gerade rund um Messephasen in Düsseldorf sind Anbieter früh ausgebucht.