Catering für 50 Personen: Checkliste für die Planung

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

8–12 Wochen vorher: Grundlagen festlegen

- [ ] **Termin und Gästezahl verbindlich festlegen**
  Erst danach lassen sich Angebote sinnvoll vergleichen.
- [ ] **Catering-Konzept wählen (Buffet, Menü, BBQ, Fingerfood ...)**
  Das Konzept bestimmt Atmosphäre, Preis und Personalaufwand.
- [ ] **Budget grob abstecken - inklusive aller Extras**
  Servicepersonal, Geschirr, Anfahrt und Auf-/Abbau einplanen.
- [ ] **Bei Hochzeiten: Caterer 6–12 Monate im Voraus kontaktieren**
  Beliebte Anbieter in Städten wie Berlin oder Hamburg sind früh ausgebucht.

6–8 Wochen vorher: Angebote einholen und vergleichen

- [ ] **Mindestens drei Anbieter anfragen**
  Leistungsumfang vergleichen, nicht nur den Gesamtpreis.
- [ ] **Einzelaufstellung anfordern - keine Pauschalangebote**
  Fragen: Was ist enthalten? Was wird separat berechnet?

Mengenplanung prüfen

- [ ] **Hauptspeise: ca. 180–220 g Fleisch oder Fisch pro Person einplanen**
  Ergibt für 50 Personen rund 9–11 kg.
- [ ] **Salate und Beilagen: ca. 150–200 g pro Person kalkulieren**
  Ergibt für 50 Personen rund 7,5–10 kg.
- [ ] **Tageszeit und Anlass beim Appetit berücksichtigen**
  Abendveranstaltungen mit Bar brauchen tendenziell etwas weniger Essen.

Kurz vor dem Event: Buchung und Feinabstimmung

- [ ] **Warmhalteequipment und Geschirrverleih nochmals abklären**
  Warmhaltebehälter (Chafing Dishes) gehören oft zum Anbieterpaket - nachfragen.