Fingerfood Catering Bonn: Deine Planungs-Checkliste

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

8–10 Wochen vorher: Grundlagen festlegen

- [ ] **Personenzahl, Anlass und Budgetrahmen bestimmen**
  Diese drei Zahlen sind die Basis für jedes Angebot - alles andere folgt daraus.
- [ ] **Termin festlegen und Liefergebiet des Caterers prüfen**
  Viele Bonner Anbieter liefern nicht ins gesamte Umland - vor dem ersten Angebot klären.
- [ ] **Bei Wochenendterminen im Mai, Juni oder September: sofort buchen**
  Für diese Stoßzeiten sind 8–10 Wochen Vorlauf realistisch - beliebte Termine sind früh vergriffen.
- [ ] **Mindestens zwei, besser drei Caterer anfragen und Angebote vergleichen**

4–6 Wochen vorher: Mengen und Sortiment kalkulieren

- [ ] **Mengenbedarf je Buffet-Typ berechnen**
  Hauptbuffet: 10–14 Stück/Person; Sektempfang: 4–6 Stück; Event über 4 Std.: 14–18 Stück.
- [ ] **Ausgewogene Sortimentsmischung festlegen**
  Mindestens eine Kategorie aus Fleisch/Fisch, Vegetarisch, Vegan und Dessert einplanen.
- [ ] **Mindestens 30–40 % des Sortiments pflanzlich einplanen**
  Vegetarische und vegane Optionen gehören heute zum Standardrepertoire seriöser Caterer.
- [ ] **Allergenkennzeichnung je Gericht schriftlich anfragen**
  Besonders wichtig für Nüsse, Gluten und Laktose - gute Caterer kennzeichnen auf Tischkarten.

Bei der Buchung: Leistungsumfang klären

- [ ] **Inklusivleistungen beim Equipment schriftlich bestätigen lassen**
  Prüfen: Serviermaterial, Warmhaltebehälter, Servietten, Aufbau und Abholung des Leihequipments.

Sparpotenziale gezielt nutzen

- [ ] **Rein kaltes Buffet wählen, wenn Budget eng ist**
  Warme Komponenten erfordern Warmhaltebehälter und oft mehr Personal - und kosten entsprechend mehr.
- [ ] **Wochentag statt Wochenende bevorzugen**
  Freitag- und Samstagtermine haben bei den meisten Bonner Caterern Aufschläge.
- [ ] **Lokale Metzgereien mit Partyservice als Alternative prüfen**
  Oft günstiger als spezialisierte Event-Caterer und handwerkliche Qualität.