

Outdoor-Erlebnis-Catering-Konzeption

Das Datum & der Ort:

DTAG Managementmeeting,
03. September 2008, Stanzwerk Bochum,
Obernbaakstrasse 127
Teilnehmerzahl: ca. 180 Personen
18 bis ca. 23 Uhr

Das Locationsetting

Es wird eine reizvolle Zeltlandschaft für Catering und Aufenthalt der Gäste errichtet, direkt an der Lagerfeuerstelle auf dem Stanzwerkgelände hinter der Maschinenhalle. In der Dunkelheit wird mit Lichtakzenten, Petroleumlampen eine wohlige Stimmung erzeugt.

Das Setup

Ein Küchen- und Buffzelt mit BBQ-Grill und echtem US BBQ Smoker Oki-Joe. Alles ist sehr offen gehalten, so dass der Gast, egal wo er sich aufhält, immer einen Gesamteindruck behält.

Bei der Ausarbeitung des Zeltareals wurde auch etwaig schlechteres Wetter berücksichtigt. So werden in Chapitau-Zelten genügend regensichere Sitzplätze zum Essen angeboten.

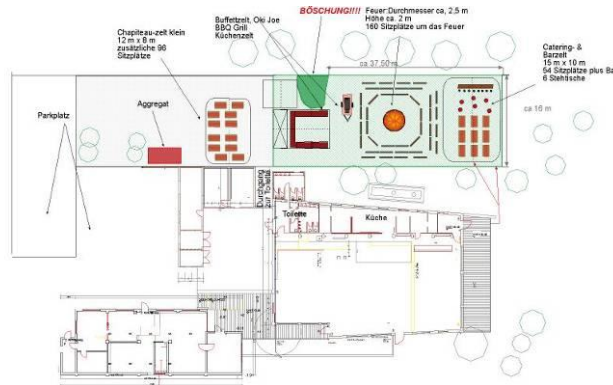
Bei dem nachfolgenden Angebot handelt es sich um ein Komplettangebot mit sämtlichen Zelten, Möbeln, und der kompletten Cateringinfrastruktur.

Die Gäste sitzen an Festzeltgarnituren eingetaucht in dekorativem, natürlichem Licht. Die Garnituren werden mit Naturstoffhussen und naturfarbenen Nesselstoffen dekoriert.

Dekoration und Farben entsprechen dem Charakter des Abends und dem Corporate Design der DTAG.



Die Skizze des Cateringareals



Bitte verstehen Sie die Skizze als solche. Wir behalten uns eine Anpassung an örtliche Gegebenheiten im Sinne einer optimalen vor.

Das Catering

Das Catering wird als beeindruckendes Barbecue für eine ungezwungene Stimmung sorgen. Während des gesamten Abends wird fortlaufend frisch Gegrilltes angeboten, bei dem auch Vegetarier eine gute Auswahl finden werden. Der Küchenchef & sein Team sind in Moab/ Utah für das gesamte Outdoorcatering des Marlboro Adventure Teams verantwortlich und setzen das original Catering Equipment aus den USA ein.

Der Chefkoch wird von einem Grillmeister, zwei Köchen sowie zwei Assistenten unterstützt.

Das Speiseangebot wird in Buffetform angeboten. Getränke werden dem Gast von unserem ausgewählten Servicepersonal angereicht. Zusätzlich werden dekorative Selbstdienstungsstationen eingerichtet. Es wird, dem Ambiente angepasst, Flaschenware angeboten. (Ausnahme Wein) Auf Wunsch erhält der Gast aber auch gerne ein Glas.

Um Ihren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, werden unsere Servicekräfte Getränke, Starters und Snacks vom Grill servieren. Selbstverständlich werden das Geschirr, Flaschen und Aschenbecher fortlaufend geräumt.

Das Speise und Getränkeangebot im Detail:

Getränke

Gerolsteiner Gourmet
 Gerolsteiner Gourmet Still
 Coca-Cola
 Lift Apfelschorle
 Granini Orangensaft
 Granini Apfelsaft
 Eistee
 Brinkhoffs Pilsener
 Erdinger Kristallweizen (im Glas)
 Jever Fun Alkoholfrei
 Grauer Burgunder
 (O.b.A. trocken, Weingut Diehl Edesheim/Pfalz)
 Rotwein Cotes de Roussillon, 2005
 (Cuvee Authentique A.O.C. Domaine Lafarge)
 Kaffee, Cappuccino, Espresso
 verschiedene Teesorten

Hinweis:

Alternative Marken, Weine oder Biere sind nach Absprache gerne möglich. Alle Getränke werden nach echtem Verbrauch. In unserem Budget ist ein Erfahrungswert eingerechnet.

Starter:

Kleine Rösti mit verschiedenen Toppings/
 Hamburger (12 cm) zum Selbstbelegen
 (von einem separaten Hamburgerstand)

Vom "Oklahoma Joe" auf Holzkohle perfekt gegrillt:

Rib Eye (Rind)
 US Style Spare Ribs
 Gekräuterte Lammkrone
 Tranchen vom Wildlachs in Folie
 Gemüse Kebab

Beilagen:

Limonenreis
 Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm
 Papilote von provinziäischem Gemüse
 (Provinziäisches Gemüse in der Folie gegart)
 Grüne Bohnen " Esterhazy"
 Kopf frische Salate der Saison



Dessert: Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Käse vom Brett

Das Gesamtangebot

Unser Outdoor Erlebniscatering enthält:

- Speise-/ Getränkeangebot wie zuvor beschrieben.
- Getränkeangebot während des ganzen Abends
- Speisen von ab 18:30 Uhr bis ca. 21:30 Uhr
- Kompletlogistik gemäß Skizze bestehend aus:
Zelte Chapiteau 10x15 Meter, Chapiteau 8x12 m, Spezialküchenzelt 7x 8m, Vorbereitungszelt 6x4m, Crewaufenthaltszelt 4x4m laut Skizze (inklusive der Feuerstelle und Betreuung des Feuers), Mobiliar (Stehtische mit Champagnerfarbenen Stretchhussen, Festzeltgarnituren in Naturfarbenen Hussen, Buffettische mit Tischwäsche (Naturnessel) alles notwendiges Cateringequipment und Geschirr Dekorationsbeleuchtung der Zelte inkl. Sturmlaterne
- Original American Oklahoma Joe BBQ Grill
- Personal, Servicekräfte, Köche.
- Wasser & Stromversorgung ab gestellten Anschlüssen
- Transport, Auf-/Abbau,

Die Kosten:

Pro Kopf Anteil Catering (Getränkepauschale, Foodangebot gesamt, Service, Kitchen- & BBQ Logistik bis Buffetausgabe/ Exklusive Oki-Joe BBQ Smoker):
79,00 € (netto)

Kostenpostionen Logistik Outdoorsetting		
Zeltlogistik Teil 1	Chapiteauzelt 15 m x 10 m & 12 m x 8 m (Lieferung aus der Schweiz) Mietkosten, Organisationskosten	6.500,00 €
Lagerfeuer	Feuerholz, Unterbau, Antransport des Feuerholzes, Aufbau, fachgerechte Betreuung des Feuers, Organisationskosten	1.600,00 €
Bareinrichtung	Barbereich Grosses Chapiteau inkl. Aufbau, Konfiguration im Vorfeld	1.500,00 €
Mobiliar	Stehtische mit Stretchhussen, Festzeltgarnituren mit Hussen, Sitzgele-	2.100,00 €



	genheiten um die Feuerstelle (Baumstämme), inklusive Auf-/Abbau, Konfiguration im Vorfeld	
Oki Joe BBQ	Original US Oki- Joe BBQ Smoker, Transportanhänger	1.500,00 €
Hotel & Transportkosten	Gesamtes Personal & Logistik ICL (inkl. Transport des Chapiteaus in die Schweiz)	3.280,40 €
Dekotools	Sturmlaternen, zusätzliche Stoffdekoration, Zinkwannen	400,00 €
GESAMT	<i>Netto</i>	<i>16.880,40 €</i>

Nicht inkludierte Leistungen:

Locationvorbereitung Aussenbereich seitens des Stanzwerks

Feuerwache Freiwillige Feuerwehr

Beleuchtung & Beschallung Outdoorcateringbereich

Images/ Setting:

Cateringzelle – Cateringbeispiele



Images/ Setting:

Dekorationsbeispiele:



Buffetzelt - geöffnet



Outdoor Bar im Chapiteau:

