

<b>Übersicht Catering</b>		Mengen	Mengen	Mengen	Mengen	Mengen	Mengen
		bis 6 Pers.	bis 12 Pers.	bis 18 Pers.	bis 24 Pers.	bis 30 Pers.	bis 36 Pers.
<b>Catering, einfach</b>							
Kaffee		1 Kanne	2 Kannen	3 Kannen	4 Kannen	5 Kannen	5 Kannen
Tee /Früchte-, Rooibusch-Vanille, Schwarztee		1 Kanne	1 Kanne	1 Kanne	2 Kannen	2 Kannen	3 Kannen
Zucker							
Süßstoff							
Kaffeesahne							
<b>Catering, Standard</b>							
Kaffee		1 Kanne	2 Kannen	3 Kannen	4 Kannen	5 Kannen	5 Kannen
Tee /Früchte-, Rooibusch-Vanille, Schwarztee		1 Kanne	1 Kanne	1 Kanne	2 Kannen	2 Kannen	3 Kannen
Zucker							
Süßstoff							
Kaffeesahne							
Mineralwasser	1 Fl. je TN						
Apfelschorle	1 Fl. je TN						
O-Saft	1 Fl. je TN						
Schokoladentäfelchen							
Kekse							
Servierte							
<b>Catering, de luxe</b>							
Kaffee		1 Kanne	2 Kannen	3 Kannen	4 Kannen	5 Kannen	5 Kannen
Tee /Früchte-, Rooibusch-Vanille, Schwarztee		1 Kanne	1 Kanne	1 Kanne	2 Kannen	2 Kannen	3 Kannen
Zucker							
Süßstoff							
Kaffeesahne							
Mineralwasser	2 Fl. je TN						
Apfelschorle	1 Fl. je TN						
O-Saft	1 Fl. je TN						
Schokoladentäfelchen							
Kekse							
Brötchenhälften, belegt							
Servierte							
Anmerkungen:							
beim Tee nach dem Sorten-Wunsch fragen, wenn keine Information vorliegt, dann Rooibusch-Vanille-Tee kochen							
je nach Tischanordnung mit Tischtuch eindecken							
je nach geplanter Dauer können die Mengen auch erhöht werden, HPM teilt dann die Mengen mit							