

| Übersicht Catering | | Mengen | Mengen | Mengen | Mengen | Mengen | Mengen |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | bis 6 Pers. | bis 12 Pers. | bis 18 Pers. | bis 24 Pers. | bis 30 Pers. | bis 36 Pers. |
| Catering, einfach | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| Catering, Standard | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| Catering, de luxe | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |