

## Der Alm Event Zettel ;-)

Datum	
-------	--

Anlass der Veranstaltung		Personenzahl	
Uhrzeit		Anzahl Kinder	
Raum/Ort <small>(Auswahl siehe unten)</small>		Raummiete	

Veranstalter		Telefon	
		Mobil	
		Email	
Kontaktperson			
Rechnung an Anzahlung	<input type="checkbox"/> Überweisung <input type="checkbox"/> Bezahlung vor Ort EUR <span style="float: right;">bis:</span>		

Ablauf	Datum/Zeit	Bezeichnung

Speisen	<input type="checkbox"/> Menü	
	<input type="checkbox"/> Buffet	
	<input type="checkbox"/> Jausenladn	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> Vegetarier	
	<input type="checkbox"/> Allergiker	
Zum Empfang	<input type="checkbox"/> Fingerfood	
	<input type="checkbox"/> Gabelbissen	
	<input type="checkbox"/>	
Mitternachts- snack		

Getränke	<input type="checkbox"/> alles	
	<input type="checkbox"/> teilweise	
	<input type="checkbox"/> ohne Spirit.	
	<input type="checkbox"/> n. Empfang	
Zum Empfang		

# HÄMMERMOOSALM EVENTS

Tischform (ggf. Plan beifügen)	o Tafel o runde Tische o U-Form o Einzeltische o Block o T-Form o diagonal o		
Tischwäsche		Menükarte	o ja o nein o standard o spezial:
Servietten		Tischkärtchen	o ja o nein o Tischplan gewünscht
Garderobe		Blumenschmuck	
Technik		Dekoration/ Kerzen	
Weitere Besonderheiten			
MUSIK			

Zimmerplan				
Nr.	Name	Vorname	Telefon	Sonstiges
1 DZ				
2 6-B				
3 4-B				
4 10-B				
5 4-B				
6 4-B				
7 DZ				
8 4-B				
9 4-B				
10 DZ				

Hüttenruhe: 22:00 Uhr – außer alle Zimmer werden gebucht – Preis je nach Jahreszeit ca. 1500 EUR inkl. Frühstück (richtet sich nach Tag, Personenzahl, Alter, ...)

## VERFÜGBARE STUBEN:

Bauernstube - mind. 10 Personen - max. 30 Personen

Jagdstube - mind. 15 Personen - max. 40 Personen

Herzlstube - mind. 20 Personen - max. 40 Personen

Hirschstube - min. 15 Personen - max. 40 Personen

## Benötigtes Equipment (bei Caterings ist eine solche Liste unerlässlich)

Mobiliar	Menge	Geschirr	Menge	Gläser	Menge
Tisch rund		Menüteller		Wasserglas	
Tisch 75x75		Mittelteller		Weißwein	
Tische		Dessertteller		Rotwein	
Banketttisch		Suppenteller		Sekt	
Konferenztisch		Suppentasse		Longdrink	
Steh Tisch		Untere zu Suppentasse		Bier	
Steh Tischbrücke		Brotteller		Cocktails	
Bankettstuhl		Kaffeetasse			
Stapelstuhl		Untere zu Kaffeetasse			
		Espressotasse			
		Untere zu Espressotasse			
		Glasschale			
Tischwäsche/Textilien	Menge	Teller eckig		Servicebedarf allgemein	Menge
Tischdecke 130x130		Milchkännchen		Tabletts	
Tischdecke 170x130		Zuckerdose		Müllsack	
Tischdecke 100x100				Müllsackhalter	
Tafeltuch 220x130				Eimer, Schwammtuch	
Decker 80x80				Besen, Kehrschaufel	
		Buffetbedarf	Menge	Kellnermesser	
Mundserviette		Chafing Dish		Zahnstocher	
Skirtingschürzen		Brennpastendose		Menagen	
Handservietten		Brennpaste		Aschenbecher	
Poliertücher		Feuerzeug		Vase	
Vorbinder		Skirtingclips		Zucker, Milch, Süßstoff	
		Klebeband		Einmalhandschuhe	
		Reiszwecke		Verbandszeug	
		Buffet-Servicebesteck			
Besteck	Menge	Kellen			
Menümesser		Brotmesser			
Menügabel		Brotkorb			
Menüöffel					
Vorspeisenmesser					
Vorspeisengabel					
Dessertgabel					
Dessertlöffel					
Kaffeelöffel					
Espressolöffel					
Kuchengabel					
Vorleger					