



TIBITS CATERING INFOS

WIE WIRD DAS TIBITS CATERING VORBEREITET

Unsere Caterings bereiten wir in Thermoboxen (40 x 60 x 30 cm), fixfertig und in Porzellanschalen angerichtet, vor.

Schöpfbesteck, elektrischen Heizplatten für die warmen Komponenten, Buffetkarten auf denen die einzelnen Gerichte angeschrieben und Inhaltstoffe deklariert sind, Papierservietten sowie ein tibits Brotsäckli (dieses dürft ihr übrigens behalten!) ist ebenfalls bei jeder Bestellung mit dabei.



EINRICHTEN DES BUFFETS

Bitte beachtet, dass wir mit externen Kurierpartnern zusammenarbeiten, welche die Caterings liefern – jedoch nicht einrichten.

Wir empfehlen euch ca. 20 Minuten (je nach Umfang der Bestellung) für das Einrichten zu planen.

Mit wenigen Handgriffen steht das Buffet bereit und euer Fest kann beginnen.

WAS IHR AM ANLASSORT BENÖTIGT

Eine ausreichend grosse Ablagefläche, um euer tibits Buffet aufzubauen, sowie Stromanschlüsse/Mehrfachstecker.

Die Wärmeplatten heizen automatisch auf die richtige Temperatur auf und haben einen Stromverbrauch von 250 W/ 230V.

2 warme Gerichte passen auf eine Wärmeplatte (Reserveschalen können in der Thermobox aufbewahrt und später aufgefüllt werden).



HABT IHR AN ALLES GEDACHT?

Nebst unseren Leckereien und Getränken bieten wir auch folgende Infrastruktur zur Miete an:

- Porzellan: Besteck / Gläser / Teller / Tassen
CHF 0.80 pro Stück, CHF 0.30 pro Tasse
- Alternative: Einweg-Palmblatt Teller / Besteck
CHF 0.60 pro Teller, CHF 0.30 pro Gabel, Messer etc.
- Tischdecken / Kaffeemaschinen / Suppentöpfe

NACH DEM CATERING

Sämtliches Material könnt ihr selbstverständlich ungewaschen in die Transportkisten zurücklegen. Wir kümmern uns um den Abwasch.

Ist der Rücktransport erst einen oder mehrere Tage nach dem Catering, bitten wir euch das Geschirr etwas vorzuspülen.