



# Planung Catering

Schlüssel für Auf-/Abbau	Achim a.gehrig@hockeyclub-heilbronn.de 01522 1567803
Personal Catering	3 Schichten à 3 Leute
Geschirr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeetassen</li> <li>• Töpfe?</li> <li>• Pappteller</li> <li>• Schüsseln?</li> <li>• Plastikbecher?</li> <li>• Plastikgabeln / -löffel</li> <li>• Servietten</li> <li>• Röhrchen</li> <li>• Putzlappen</li> <li>• Spüli</li> <li>• Flaschenöffner</li> <li>• Müllbeutel</li> <li>• Sektgläser?</li> <li>• Geschirrtücher</li> <li>• Swiffer</li> <li>• Klopapier</li> <li>• Kehrschaufel</li> </ul>
Geld	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wechselgeld</li> <li>• Kasse</li> <li>• Preisliste</li> </ul>
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maschine</li> <li>2. Filter</li> <li>3. Kaffeepulver</li> <li>4. Milch</li> <li>5. Zucker</li> </ol> </li> <li>• Tee</li> <li>• Wasser (0,5l)</li> <li>• Apfelsaftschorle (0,5l)</li> <li>• Sportgetränk bzw. Iso (0,5)</li> <li>• Bier?</li> <li>• Sekt?</li> </ul>
Essen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brezeln (Butter)</li> <li>• Maultaschen</li> <li>• Würstchen</li> <li>• (belegte) Brötchen</li> <li>• Senf</li> <li>• Ketchup</li> <li>• Gurken</li> <li>• Käse</li> <li>• Salami</li> <li>• Schinken</li> <li>• Kuchen / Muffins</li> <li>• Müsliriegel</li> <li>• Schokoriegel</li> <li>• Obst (Bananen, Äpfel, usw.)</li> </ul>

