




cook up kitchen

Pauschalangebot für euren Hochzeitstag

pro Person € 150,00

gültig ab 70 Personen, weniger Gäste gerne auf Anfrage

folgende Leistungen sind inkludiert:

Getränkepauschale: (Empfangs/Sommergetränkepauschale, Getränkpauschale „Basic“, unser Weinpaket „Vino“, so wie auch Zubehör für Gin oder Whiskeybar)

Agape

Breznbar mit verschiedenen Aufstrichen **oder**
Grissinibar mit verschiedenen Aufstrichen **oder**
Salted Bar

Grillbuffet bestehend aus:

Grillbuffet – inkl. Salat,
Beilagen, Saucen,.. **oder**

Buffet bestehend aus:

Vorspeisen – 2 zur Auswahl
Hauptspeisen - 2 zur Auswahl
Salat – 2 zur Auswahl **oder**

Menü bestehend aus:

Vorspeise **oder** **Suppe**
Hauptspeise - 2 zur Auswahl
sämtliches Geschirr und
Küchenequipment

Mitternachtsjause als Buffet

Leberkäsebuffet mit Sauergemüse und Gebäck **oder**
Gulaschsuppe mit Gebäck **oder**
Shakshuka (geschmortes vegetarisches Tomaten-Paprika Gericht)

Leihequipment

Serviette Papier weiß
Tischwäsche weiß rechteckig 145x240cm für die Esstische
Hussen für Stehtische weiß 3 Stk.

Personalkosten – für ca. 12 h feiern:

Logistik: Lieferung, Abholung, Einrichten des Bar-, Küchen-, und Cateringbereiches

Aufdecken: Mitarbeiter Tischstellung, Aufdecken am Vortag oder selben Tag

Cateringleitung: Mitarbeiter inkl. An und Abfahrt

Service-/ Schankpersonal: Mitarbeiter inkl. An und Abfahrt

Kinderstaffelung

Kleinkinder bis 6 Jahre inkludiert
Kinder von 6-12 Jahren Pauschalpreis pro Kind -50%

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse. Somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel. Wir unterstützen größtenteils kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Unser Fleisch kommt aus Betrieben, die auf tiergerechte Haltung und stressfreie Schlachtung genau so viel WERT legen wie wir auch.



cook up kitchen

ODER

variables Angebot für euren Hochzeitstag

Wählt eure Leistungen selbst.

Agape

Breznbar mit verschiedenen Aufstrichen	Preis pro Person	€ 4,80
Grissinibar mit verschiedenen Aufstrichen	Preis pro Person	€ 4,80
Salted Bar	Preis pro Person	€ 4,20
Belegte Brötchen (wir empfehlen 3-4 Stk./Person)	Preis pro Stück	€ 3,20
Fingerfood (wir empfehlen 3-4 Stk./Person)	Preis pro Stück	€ 4,60

Menü

Couvert - Butter, Aufstrich, Brot und Gebäck	Preis pro Person	€ 4,80
Vorspeise	Preis pro Person	€ 9,80
Suppe	Preis pro Person	€ 5,40
Hauptspeise - 2 zur Auswahl (Aufpreis für Steak)	Preis pro Person	ab € 34,90
Salat	Preis pro Person	€ 5,90
Dessert	Preis pro Person	€ 9,50
Dessertvariation	Preis pro Person	€ 9,80
Geschirr und Küchenequipment	ab Preis pro Person	€ 8,60

oder Buffet

Grillbuffet - inkl. Salat, Beilagen, Saucen...	Preis pro Person	€ 49,00
Vorspeisenbuffet - 3 zur Auswahl	Preis pro Person	€ 12,90
Hauptspeisenbuffet - 3 zur Auswahl	Preis pro Person	€ 34,80
Reindl am Tisch <small>nur in unserer Location möglich</small>	Preis pro Person	ab € 19,40
Salatbuffet - 3 zur Auswahl	Preis pro Person	€ 7,80
Dessertbuffet - 3 zur Auswahl	Preis pro Person	€ 11,20

Hochzeitstorte

Bei Mitnahme von Torten – für Teller, Besteck, Buffetbetreuung	Preis pro Person	€ 2,80
---	------------------	--------



cook up kitchen

Mitternachtsjause als Buffet

Leberkäsebuffet mit Sauergemüse und Gebäck	Preis pro Person	€ 6,80
Frisch gebackene Pizza zum selbst belegen	Preis pro Person	€ 8,40
Gulaschsuppe mit Gebäck	Preis pro Person	€ 5,80
Hot Dog mit Sauergemüse, Zwiebeln und Saucen	Preis pro Person	€ 5,40
Shakshuka (geschmortes vegetarisches Tomaten-Paprika Gericht)	Preis pro Person	€ 4,90

(Aufgrund von Gulaschflecken kann es durch unsere Leihfirma zu extra Reinigungskosten bei der Tischwäsche kommen.)

Kinderstaffelung - für Speisen und Getränke

Kleinkinder bis 6 Jahre	Preis pro Kind	€ 0,00
Kleinkinder bis 6 Jahre - Mit extra Kindergericht	Preis pro Kind	€ 7,80
Kinder von 6-12 Jahre	Preis pro Kind	-50%

Getränkepauschale

Empfangs/Sommergetränkepauschale - Aperol, Hugo, Lillet	Preis pro Person	€ 9,80
Getränkepauschale „Basic“ ohne Wein, ohne Sekt	Preis pro Person	€ 27,00
Weinpaket „Vino“ inkl. Sekt - zusätzlich buchbar	Preis pro Person	€ 12,90
Zubehör für eure mitgebrachte Gin oder Whiskeybar	Preis pro Person	€ 2,90

Falls die Location einen Getränkevertrag mit einer Brauerei hat, müssen wir die Gegebenheiten noch abklären. Daher kann es bei der Getränkepauschale noch zu Änderungen kommen. Weine, Sekt, Gin Whiskey und Schnaps dürfen gerne selbst mitgebracht werden.

Leihequipment

Stoffserviette weiß	Preis pro Stück	€ 4,90
Serviette Papier weiß	Preis pro Stück	€ 0,50
Tischwäsche weiß rechteckig 145x240cm	Preis pro Stück	€ 19,80
Hussen für Stuhl weiß	Preis pro Stück	€ 9,90
Hussen für Stehtische weiß	Preis pro Stück	€ 17,50

Gerne können wir auf Wunsch noch mehr Equipment zur Verfügung stellen.




cook up kitchen

Personalkosten – für 70 Personen

Unsere Personalkosten werden nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet und natürlich eurem Ablauf nochmals angepasst. Als Richtwert haben wir in unserem Angebot eher großzügig kalkuliert.

Die Mitarbeiterkosten werden mit € 41,00 pro Stunde/Person abgerechnet.
Führungspersonal mit € 56,00 pro Stunde/Person.

	Std.	à	
Logistik	20	€ 41,00	€ 820,00
Lieferung, Abholung, Einrichten des Bar-, Küchen-, und Cateringbereich			
Aufdecken	5	€ 41,00	€ 205,00
Mitarbeiter Tischstellung, Aufdecken am Vortag oder selben Tag			
Cateringleitung	17	€ 56,00	€ 952,00
Mitarbeiter inkl. An und Abfahrt			
Service-/ Schankpersonal	42	€ 41,00	€ 1.722,00
Mitarbeiter inkl. An und Abfahrt			
Personalkosten gesamt			€ 3.699,00

Service und Schank Weitere anfallende Personalkosten für ein längeres Feiern sind nicht inkludiert.

40-55 Personen	Personalkosten gesamt	€ 3.274,00
80-95 Personen	Personalkosten gesamt	€ 4.482,00
100-125 Personen	Personalkosten gesamt	€ 5.015,00
130-155 Personen	Personalkosten gesamt	€ 6.368,00
160-180 Personen	Personalkosten gesamt	€ 7.904,00

Unsere AGB sind Teil unserer Verträge und stehen auf unserer Webseite www.cookup-event.at zur Einsicht zur Verfügung.

Ich freue mich auf eure Rückmeldung
und stehe für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Eure Viktoria & euer cook up kitchen Team