

Eventcatering	Getränkerekalkulation	
---------------	------------------------------	--

Kalkulationsmenge Getränke für Angebot (Person x Glasanzahl /Glas pro Flasche)

- je Zusatzgang ca. 10 % mehr Getränke kalkulieren

- **Bestellungen immer 30% mehr einplanen**

3 Gänge Menu mit Aperitif

		50 pax	100 pax	200 pax	500 pax	800 pax	1000 pax
Welcome Cocktail/Ehrlich Säfte	0,2l/1,00l	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Sekt/Prosecco	0,75l	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Weißwein	0,75l	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25
Rotwein	0,75l	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25
Helles	0,33l	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Weißbier	0,33l	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Gerolsteiner Medium (min. 1 Fl./Gast)	0,75l	5	5	5	5	5	5
Gerolsteiner Naturell	0,75l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Orangen- und Apfelsaft	1,00l	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Coca Cola / Coca Cola light	1,00l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Liter pro Gast		1,7l	1,7l	1,7l	1,7l	1,7l	1,7l
Gesamtglasanzahl pro Gast		10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5

- Ab 300 Personen immer Fassbier mit Zapfanlage einplanen

- Bei Hitze ca. 20 % mehr Wasser und Bier einplanen

- Bei asiatischen Gästen ein höherer Anteil an stillem Wasser

- Bei amerikanischen Gästen ein höherer Anteil an stillem Wasser und zusätzlich Eiswürfel und Glaskrüge

Eventcatering	Getränkerekalkulation	
---------------	------------------------------	--

Kalkulationsmenge Getränke für Angebot (Person x Glasanzahl /Glas pro Flasche)							
Buffet, Flying Buffet und Snackempfang - Für Bestellungen immer 30% mehr einplanen							
		50 pax	100 pax	200 pax	500 pax	800 pax	1000 pax
Welcome Cocktail/Ehrlich Säfte	0,2l/1,00l	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Sekt/Prosecco	0,75l	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Weißwein	0,75l	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Rotwein	0,75l	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Helles	0,33l	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Weißbier	0,33l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Gerolsteiner Medium (mind. 1 Fl./Gast)	0,75l	4	4	4	4	4	4
Gerolsteiner Naturell	0,75l	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Orangen- und Apfelsaft	1,00l	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Coca Cola / Coca Cola light	1,00l	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Liter pro Gast		1,75l	1,75l	1,75l	1,75l	1,75l	1,75l
Gesamtglasanzahl pro Gast		9,6	9,6	9,6	9,6	9,6	9,6
<ul style="list-style-type: none"> - Ab 300 Personen immer Fassbier mit Zapfanlage einplanen - Bei Hitze ca. 20 % mehr Wasser und Bier einplanen - Bei asiatischen Gästen ein höherer Anteil an stillem Wasser - Bei amerikanischen Gästen ein höherer Anteil an stillem Wasser und zusätzlich Eiswürfel und Glaskrüge 							

Eventcatering	Getränkalkulation	
---------------	--------------------------	--

**Kalkulationsgrundlage:
„Wie viele Gläser bekomme ich aus einer Flasche?“**

	Fl.	Glas
Ehrlich Säfte/Smoothies	1,00l	5,5
Sekt/Prosecco	0,75l	6
Weißwein	0,75l	5
Rotwein	0,75l	5
Helles	1,00l	3
Weißbier	1,00l	3
Gerolsteiner Medium (mind. 1 Fl./Gast)	0,75l	4
Gerolsteiner Naturell	0,75l	4
Orangen- und Apfelsaft	1,00l	5,5
Coca Cola / Coca Cola light	1,00l	5,5
Fruchtansatz: 1 Liter pro 70 Personen	1,00l	
Kaffee: 75% aller Gäste trinken Kaffee, davon 65% Espresso und 35% Kaffee, und Cappuccino		



<http://www.springer.com/978-3-658-27199-2>

Event-Catering in der Live Communication
Essen und Trinken als bedeutendes
Veranstaltungselement

Hettler, F.; Luppold, S.

2019, X, 44 S. 9 Abb., Softcover

ISBN: 978-3-658-27199-2