



REST UMS FEST

Hier finden Sie alles, was die Bewirtung Ihrer Gäste zu einer runden Sache macht. Von der Anlieferung über die Ausstattung bis hin zum Service – alles, was Sie sich für Ihr Fest wünschen.

Unsere Angebote für Sie.

Alles bedacht. Alles möglich.

06894 92994-0

post@pirrung.de

www.pirrung.de/feine-feste

Dies & Das – Besonderheiten beim Außer-Haus-Catering

Mehrwertsteuer

Alle Preise sind brutto (inklusive der gesetzlichen MwSt. in Höhe von 19 %) ausgewiesen.

Lieferung

Die Lieferung im Umkreis von 10 km ist frei. Bei einer Anfahrt ab 10 km vom Standort St. Ingbert-Rohrbach berechnen wir einen Fahrtkostenzuschuss in Höhe 1,00 € pro gefahrenem km für Hin- und Rückfahrt.

Sollte der Ort der Veranstaltung schwer zugänglich sein, informieren Sie uns bitte vorher, damit keine Verzögerungen auftreten.

Rückgabe des Warmhalte-Geschirrs

Das zur Verfügung gestellte Warmhalte-Equipment bzw. Platten/Gefäße müssen spätestens am übernächsten Werktag nach der Veranstaltung gespült zurückgegeben werden.

Anlieferung: Küche im midi, St. Ingbert-Rohrbach, Ernst-Heckel-Str. 4, nach vorheriger Absprache mit Ihrem feine feste-Berater.

Teller, Bestecke, Gläser

Gerne verleihen und liefern wir Ihnen gegen Gebühr Geschirr und was Sie sonst noch benötigen. Das Leihgut muss spätestens am übernächsten Werktag nach der Veranstaltung nach Absprache gesäubert wieder in der Küche des „midi“ abgegeben werden.

Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl unseres Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, etc.) / Mobiliars muss der Kunde für den Schaden aufkommen.

Auftragsstornierung

Bei Stornierung eines Auftrags fallen Stornogebühren an:

Bei Storno bis zu 4 Wochen vor Liefertermin 10 %, bis zu 3 Wochen vorher 20 %, bis zu 1 Woche vorher 40%, bis zu 3 Tagen vorher 80 %, danach 100 %.

Personal bei Veranstaltungen außer Haus

Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihre Veranstaltung durch den Einsatz unseres freundlichen Service-Personals zu einem rundum gelungenen Ereignis zu machen. Dieses Personal stellen wir gesondert in Rechnung.

Koch/Köchin 55,00 € pro Stunde

(mindestens 2 Stunden)

Servicepersonal 35,00 € pro Stunde

(mindestens 4 Stunden)

Auf- und Abbauhilfen 30,00 € pro Stunde

(mindestens 4 Stunden)

Veranstaltungsequipment

Sollten Sie zusätzliches Equipment (Grills, Tische, Stühle, Stehtische, Hussen, Pavillons/Zelte, Arbeitstische, Biertisch-Garnituren, Zapfanlagen usw.) benötigen, liefern wir Ihnen dieses ebenfalls gerne an. Bei dem BBQ-Buffer und der Paella ist das Grill-/Bratequipment im Preis enthalten.



midi Restaurant in St. Ingbert-Rohrbach
für Veranstaltungen von 30-200 Personen

Feiern im „midi“, unserer Location in St. Ingbert-Rohrbach für 50 bis 200 Personen

Allgemeines

Unsere Catering-Mappe beinhaltet nur einen kleinen Teil dessen, was wir für Sie möglich machen können! Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen jederzeit ein individuelles Angebot.

Sollten Sie eine Location suchen, kommen Sie zu einer Besichtigung der midi-Räume und besprechen Sie mit uns Ihre Vorstellungen und Wünsche.

Unser feine-feste-Berater berät Sie gerne.

Personal bei Veranstaltungen im midi

Eine verantwortliche Ansprechperson wird Ihnen von Anfang bis Ende der Veranstaltung zur Verfügung stehen. Ebenfalls ist ein Koch während der Essenszeit anwesend (bei Buffets bzw. Menüs), der bei der Ausgabe behilflich ist.

Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihre Veranstaltung durch den Einsatz unseres freundlichen Service-Personals zu einem rundum gelungenen Ereignis zu machen. Dieses Personal stellen wir gesondert in Rechnung.

Koch/Köchin 55,00 € pro Stunde
(mindestens 2 Stunden)

Servicepersonal 35,00 € pro Stunde
(mindestens 4 Stunden)

Auf- und Abbauhilfen 30,00 € pro Stunde
(mindestens 4 Stunden)

Alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. in Höhe von 19 %) ausgewiesen.

Ihre Veranstaltung im midi

Bestuhlung/Tische

Die vorhandene Bestuhlung und Anordnung der Tische wird nach Ihren Wünschen vorgenommen.

Dekoration

Den im midi vorhandenen, jahreszeitlich passenden Tischschmuck können Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung zur Dekoration verwenden. Sollten Sie einen anderen Tischschmuck wünschen, ist es Ihnen freigestellt, diesen auf eigene Kosten zu organisieren. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.

Veranstaltungs-Equipment

Sollte über die normale Ausstattung hinaus zusätzliches Equipment (Grills, Tische, Stühle, Stehtische, Hussen, Pavillons/Zelte, Arbeitstische, Biertisch-Garnituren, Zapfanlagen usw.) benötigt werden, wird dieses gesondert in Rechnung gestellt.

Ausnahme sind die BBQ-Bufferets und das Paella-Bufferet.
Bei diesen Gerichten ist das Grill-/ Bratequipment im Preis enthalten.

Getränkepreise

Die begleitenden Getränke bieten wir gerne nach Ihren Wünschen an.
Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Auswahl der passenden Weine.

Ein Wort zu unseren Lieferanten

pirrung feine feste-Catering ist hochwertiges, handgemachtes Catering aus besten Produkten und viel handwerklichem Know-how. So ist es für uns selbstverständlich, wenn möglich, Zutaten aus der Region zu verarbeiten.

Hinweise für Allergiker

Folgende Zutaten und Stoffe können in unseren Speisen enthalten sein, die bei Allergikern Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Bitte sprechen Sie uns an. Gerne lassen wir Ihnen hierzu die Liste der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe Ihres ausgewählten Essens zukommen.

Kontakt pirrung mensa vitae GmbH – feine feste

Genuss ist immer individuell, deshalb schnüren wir Ihnen gerne mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Catering-Paket, das zu Ihnen und Ihrem Anlass passt!

pirrung mensa vitae GmbH – Geschäftsbereich feine feste

Ernst-Heckel-Str. 4

66386 St. Ingbert-Rohrbach

www.pirrung.de/feine-feste

Tel.: 06894 92994-0

Ihr feine feste-Berater: Florian Simon

florian.simon@pirrung.de