

Buffetaufbau kalt/warme Buffets

Buffetinsel für Beilagen (ca. 40-60 Gäste)

Standfläche 1,50 x 7,20 Meter

Umlauffläche ca. 2,50 x 9,50 Meter

Tische (vom Veranstalter, alternativ optional lieferbar)

9 Stück a ca. 1,80 x 70 cm

Dessert & Geschirrtische können frei platziert werden.



Geschirr & Besteck



warme Speisen

Salate & Beilagen

Brot, Butter & Dips



Dessert & Dessertbesteck

Buffetinsel für Beilagen (ca. 80-120 Gäste)

Standfläche 1,50 x 7,20 Meter

Umlauffläche ca. 2,50 x 9,50 Meter

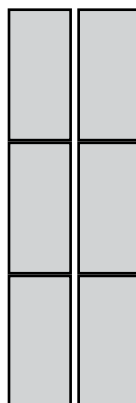
Tische (vom Veranstalter, alternativ optional lieferbar)

9 Stück a ca. 1,80 x 70 cm

Dessert & Geschirrtische können frei platziert werden.



Geschirr & Besteck



Salate & Beilagen

Brot, Butter & Dips

warme Speisen



Dessert & Dessertbesteck

Das Beilagenbuffet sollte in einem überdachten Raum aufgebaut werden.

Die Gäste nehmen sich zuerst Teller & Besteck, dann die Beilagen und zum Schluss die warmen Speisen

Sollte kein Platz für ein Inselbuffet vorhanden sein, kann das Beilagenbuffet auch als U / L / oder E aufgebaut werden.