

Buffet-Planung: Der Profi-Leitfaden

Deichblick Buffet Manufaktur & Partyservice Flex

Die häufigste Frage bei jeder Feier lautet: „**Werden alle satt?**“ Wir möchten, dass Ihre Gäste glücklich nach Hause gehen – ohne dass am Ende zu viele Reste bleiben. Hier ist unsere Kalkulationshilfe für Ihre perfekte Bestellung.

Beachten Sie bitte dabei, ob Sie selbst noch Produkte für die Versorgung Ihrer Gäste beisteuern! Diese müssen hier bei der Planung unbedingt mit eingerechnet werden! Denn diese Speisen werden mit auf dem Buffet stehen und der Mensch ist irgendwann einfach satt!

1. Die Sättigungsmengen im Überblick

Je nach Art der Feier und Zusammensetzung der Gäste (z. B. viele junge Leute oder ein sehr langer Abend) empfehlen wir folgende Gesamtmengen pro Person:

- **Der Standard (Warmer Bereich): ca. 650 g pro Person**
 - Ideal für ein klassisches Mittag- oder Abendessen.
 - finden Sie fix und fertig auf unserer Partyservice Flex Seite ab 22,90€
- **Die „Sorglos-Variante“: 850 g – 900 g pro Person**
 - Empfohlen bei großem Hunger, vielen jungen Gästen oder wenn das Buffett über den ganzen Abend steht.
 - Hier haben Sie Platz für individuelle Speisen Zusammenstellung, Sie können gern unsere Angebot mixen. (Ausgenommen Produktausgleich zwischen unseren festen Buffett Kalkulationen)

Wichtiger Hinweis zur Kinder -Planung:

- **Bis 4 Jahre:**
 - Müssen in der Mengenplanung gar nicht berücksichtigt werden (sie essen meist "bei den Eltern mit").
- **5 bis 10 Jahre:**
 - Rechnen Sie ca. **2 bis 3 Kinder als 1 Erwachsenenportion.**
- **Ab 10 Jahre:**
 - Hier planen wir mit einer **halben Portion** (0,5 Personen).
- **Ab 12 - 13 Jahre:**
 - Gelten als **vollwertige Esser** (1 Person).

2. Der „Buffet-Mix“: Warmes Essen & Fingerfood

Sie müssen nicht zwingend für jeden Gast ein volles warmes Buffet bestellen. Sie können die Mengen flexibel mischen, solange die **Gesamtmenge pro Gast die 900 g nicht überschreitet**. Alle unsere Produkte enthalten Mengen Angaben für die Portion oder das Einzelprodukt!

Beispiel für 40 Gäste:

Bestellen Sie das warme Buffet für **30 Personen** und ergänzen Sie die restlichen Mengen mit **Fingerfood-Produkten, Suppen oder Salaten** aus unserem Sortiment, um auf die Gesamtzahl von 40 Sättigungseinheiten/Erwachsen zu kommen.

Ihre Mengen Kalkulationstabelle (zum Ausfüllen & Ausdrucken)

Schritt 1: Ermitteln Sie Ihre "effektiven" Mengen - also Erwachsene "Esser"

- Erwachsene & Kinder ab 12 J.: _____ zählen sie vollständig zu den Erwachsenen
- Kinder (10-11 J.): _____ Zwei Kinder = 1 Erwachsener
- Kinder (5-9 J.): _____ - Drei Kinder = 1 Erwachsener
- **Gesamtzahl Erwachsene am Buffett:** = _____

Schritt 2: Bedarfsermittlung (Gramm)

Multiplizieren Sie die Portionen/Erwachsenen mit den Gramm-Werten für Ihr Gesamtgewicht.

Komponente	Bedarf pro Portion	x Anzahl Portionen	= Gesamtgewicht (g)
I. Warmes Buffet			
Fleisch / Hauptspeise	300 g	x _____	= _____ g
Beilagen (Pasta, Klöße etc.)	200 g	x _____	= _____ g
Gemüse-Variationen	150 - 200 g	x _____	= _____ g
II. Ergänzungen			
Fingerfood / Häppchen	ca. 50 g / Stk.	x _____	= _____ g
Zusätzliche Salate	ca. 100 - 150 g	x _____	= _____ g
SUMME (Gesamtgewicht)			= _____ g

Ihr Check:

Teilen Sie das **Gesamtgewicht** durch die **Anzahl aller Erwachsenen**.

Ergebnis: _____ **Gramm pro Portion.** (Ziel: 650 g bis max. 900 g).

Nun können Sie in unserer Sortimentsliste loslegen und ihr individuelles Buffet planen!

1. **Vorgefertigte Buffets:** Nutzen Sie unsere perfekt abgestimmten Themen-Buffets.
2. **Individueller Mix:** Wählen Sie Einzelkomponenten aus dem warmen Bereich und ergänzen Sie diese nach Belieben mit Fingerfood und Salaten.
3. **Tipp vom Profi:** Nutzen Sie unser breites Fingerfood-Angebot, um auch die kleinen Gäste glücklich zu machen – kleine Häppchen sind bei Kindern oft beliebter als das klassische Buffet!
4. **Sie haben mehr als 50 Gäste?** Dann wählen Sie doch einfach 2 verschiedene warme Buffets. So haben Sie eine tolle Auswahl an warmen Speisen.

Hinweis:

Alle ausgewählten Artikel finden Sie in unserer Merkliste in einer Übersicht. In dieser können Sie wie in einem Online Warenkorb die Mengen noch einmal anpassen.

WICHTIG: Nach 20 Minuten Stillstand in der Bearbeitung ! lässt sich die Bestellung oft schlecht auslösen, da das System denkt, Sie bearbeiten nicht mehr. Ihre Merkliste bleibt aber 24 Stunden zur Ansicht vorhanden, dann löscht Sie sich wieder.

Machen Sie also in jedem Fall ein Foto von Ihrer Merkliste, wenn Sie am Tag später wieder weiter planen wollen. Geben Sie für eine erfolgreiche Datenübermittlung alle Artikel hintereinander ein und senden Sie diese an uns.

Wir wünschen viel Spaß bei der Auswahl und stehen bei wichtigen Fragen gern telefonisch nach Vereinbarung zur Verfügung.

Ihre Christiana vom Deichblick
Küchen Team