



FaQ's

Wie läuft der Buchungsprozess ab?

Nach Ihrer Anfrage bekommen Sie ein kostenfreies Bruttoangebot. Sollte Ihnen unser Angebot zusagen bekommen Sie von uns eine Rechnung über 10 % der Bruttoauftragssumme. Nach Zahlungseingang wird Ihnen der Termin fix Reserviert. Nach der Veranstaltung schicken wir Ihnen eine Rechnung mit ausgewiesener Mehrwertsteuer über Ihre Buchung zu.

Wie läuft eine Veranstaltung ab?

Am Tag der Veranstaltung kommen wir frühzeitig zum Veranstaltungsort und schließen unseren Foodtruck nach Gegebenheiten vor Ort an (Wasser, Strom etc.) Je nach Bestellung werden wir die Speisen vorbereiten und zum vereinbarten Zeitpunkt ausgeben. Nach beendeter Ausgabe wird unser Foodtruck aufgeräumt und gereinigt bevor wir wieder den Veranstaltungsort verlassen.

Kann ich einen Termin vorreservieren?

Nein! Ohne unsere Kunden zu einer Entscheidung zu drängen, ist es ratsam, bald zu buchen und zu bestätigen, da wir eine Reservierung nur Vornehmen, wenn die Anzahlung geleistet, oder die Auftragsbestätigung schriftlich eingegangen ist. Im Sommer steigen die Buchungen immer rasant an und wir haben oft für Kunden reserviert, die sich dann aber anders entschieden haben. Wir Reservieren nur noch Termine die Bestätigt und angezahlt sind! Die Anzahlung beträgt immer 10% vom Bruttoauftragswert.

Kann ich beliebig aus der Speisekarte für meine Feier wählen?

NEIN! Wir versuchen eine große Auswahl für unsere Kunden anzubieten damit für jeden etwas dabei ist! Organisatorisch ist es aber so, dass wir mache Gerichte nicht gleichzeitig zubereiten können. In den meisten Fällen ist es möglich zwei bis drei Gerichte gleichzeitig aus unserer Speisekarte für unsere Kunden zubereiten zu können. Es empfiehlt sich da immer Nachzufragen! Bei einigen Gerichten gibt es eine Mindestbestellmenge. Die hängt mit unserem Zulieferer zusammen.

Gibt es eine Mindestanzahl an Gästen?

Nei! Aber ... es ist nicht wirklich wirtschaftlich für 12 Burger 25 km in die Walachei zu fahren. Wir benötigen einem Mindestumsatz vom 850 €

Was passiert mit restlichen Lebensmitteln?

Um einen verantwortungsvollen und bewussten Umgang mit übrig gebliebenen Lebensmitteln zu leben, bitten wir unsere Kunden genügend Aufbewahrungsboxen bereit zu halten, damit diese beim Kunden verbleiben und aufgebraucht werden können! Ferner sind wir seit 2023 Partner von Foodsharing.de und bieten auf der Plattform übrig gebliebene Lebensmittel kostenfrei an um sie nicht wegschmeißen zu müssen!

Mit welchen Kosten muss ich Rechnen?

Das ist ganz unterschiedlich. Bei größeren Buchungen (ab 50 Pax) benötigen wir mehr Personal. Wenn der Kunde weiter entfernt ist wird die Anfahrtspauschale höher. Verschiedene Faktoren beeinflussen so den Endpreis. Eine grobe Richtlinie wäre zwischen 18 bis 22 € pro Person einzukalkulieren. Dieser Durchschnitt hat sich in den letzten Jahren ergeben! Unsere Preisgestaltung enthält: Anfahrtskosten, Personalkosten, Betriebsmittelpauschale, Reinigungskosten sowie die Kosten für Lebensmitteleinkauf.

Absage einer Bestätigten Buchung. Kostenrückerstattung

Sollte aufgrund von Covid Restriktionen durch die Regierung eine Durchführung der Veranstaltung nicht stattfinden können, wird die geleistete Anzahlung zurückerstattet. Sollte der Auftraggeber aus sonstigen Gründen (Wetter, zu geringe Anzahl von Teilnehmern Krankheit etc.) die Veranstaltung absagen müssen gelten folgende Kostenrückerstattungsregeln.

Absage vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn volle Rückerstattung der geleisteten Anzahlung (immer 10% vom Bruttoauftragswert). Bei einer Absage der Veranstaltung vier bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden noch 75% der geleisteten Anzahlung rückerstattet. Absagen der Buchung 7 Tage und weniger vor Veranstaltungsbeginn keine Rückerstattung der Anzahlung (Einbehalt 10% der Bruttoauftragssumme).