# ✅ Catering Checklist – Anneke Panneke

Dankjewel voor je interesse in mijn catering!
Om jullie feest, lunch of event helemaal op maat te maken, mag je me even helpen met onderstaande info. Invullen mag kort & bondig – we bellen of babbelen sowieso graag verder.

## 📍 Eventgegevens

Datum evenement:

Uur aanvang:

Uur einde:

Locatie / adres:

Is er parkeergelegenheid voor levering / keukenmateriaal?

## 👥 Aantal personen

Aantal volwassenen:

Aantal kinderen (indien van toepassing):

Gasten met allergieën of dieetwensen?

## 🍴 Cateringformule

[ ] Aperitief met tapas

[ ] Warme gerechten (sharing-style)

[ ] Luxe broodjes / lunchformule

[ ] Buffet (koud/warm/gemengd)

[ ] Salades / bijgerechten

[ ] Dessert

[ ] Koffie/thee-service

## 🔥 Type service gewenst

[ ] Enkel levering / afhaal

[ ] zelf opwarmen

[ ] Volledig verzorgd met bediening

[ ] Servies / buffetmateriaal gewenst

## 💬 Extra wensen of sfeer

Thema, kleuren of gelegenheid:

Lievelingsgerechten / smaken:

Muziek gewenst bij het eten? 😉

Andere info:

## 📦 Logistiek & voorzieningen op locatie

Keuken aanwezig? [ ] ja / [ ] nee

→ Zo ja: type kookplaten (gas / inductie / ander)?

Tafelruimte voor buffet? [ ] ja / [ ] nee

Stromend water beschikbaar? [ ] ja / [ ] nee

Stopcontacten in de buurt? [ ] ja / [ ] nee

Afwasvoorziening mogelijk? [ ] ja / [ ] nee

## 📞 Contactpersoon

Naam:

Telefoonnummer:

E-mail: