

WIE VIEL MAN AUF EINER DINNERPARTY SERVIEREN SOLLTE

Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, wie viele Gäste Sie erwarten

6

12

24

Bier

24		48 Liter
12		24 Liter
6		12 Liter

Wein

Rot, Weiss, Rosé, Champagner, Prosecco

24		24 Flaschen
12		9 - 12 Flaschen
6		6 Flaschen

Alkohol

Tequila, Rum, Wodka oder Gin

24		3 Flaschen jeder Sorte oder 3 Flaschen einer Sorte Alkohol
12		2 Flaschen jeder Sorte oder 4 Flaschen einer Sorte Alkohol
6		1 Flasche jeder Sorte oder 3 Flaschen einer Sorte Alkohol

Alkohol

Bourbon, Scotch, Whiskey

24		1 Flasche jeder Sorte
12		2 Flasche von zwei Sorten
6		1 Flasche einer Sorte

Softdrinks - für Cocktails

Soda, Tonic, Red Bull, Fruchtsäfte

24		3 jeder Sorte
12		2 jeder Sorte
6		1 jeder Sorte

Wasser

Still oder sprudelnd

24		4 Sechserpacks
12		3 Sechserpacks
6		2 Sechserpacks

Limo

24		4 Sechserpacks
12		3 Sechserpacks
6		2 Sechserpacks

Garnierungen

Orangen-, Zitronen- und Limettenspalten

24		6 Sorten Früchte
12		4 Sorten Früchte
6		3 Sorten Früchte

Feinkost und Käse

24		5 kg jeder Sorte
12		2,5 kg jeder Sorte
6		1,2 kg jeder Sorte

Cupcakes und Muffins

24		72 - 96 Stück
12		36 - 48 Stück
6		18 - 24 Stück

Appetithäppchen

24		96 - 144 Stück
12		48 - 72 Stück
6		26 - 36 Stück

Süßigkeiten, Nüsse und Kekse

24		3 Tüte jeder Sorte
12		2 Tüten jeder Sorte
6		1 Tüte jeder Sorte

Eiswürfel

24		10 kg
12		5 kg
6		3 kg