

Buffet

- Die Gäste bedienen sich am Buffet selbst
- Portionsgröße und Auswahl der Speisen kann jeder Gast selbst festlegen
- Es kann zu Wartezeiten beim Anstehen kommen
- Am Buffet kann es leicht nach „Schlachtfeld“ aussehen
- Speisen und Equipment sind schwieriger zu kalkulieren als beim Menü
- Es werden nur selten alle Gäste gleichzeitig am Tisch sitzen
- Weniger formelle, aber auch etwas unruhige Variante

Menü

- Gerichte werden am Tisch serviert
- Die Speisenfolge wird im Vorfeld vom Gastgeber festgelegt
- Der Gast hat keine oder nur eine kleine Auswahl
- Die Portionsgrößen sind fest definiert ggf. gibt es Nachschlag
- Förmliche und elegante, aber auch etwas steife Variante

Flying Buffet

- Gerichte werden den stehenden Gästen serviert
- Portionsmenge auf „Fingerfood“ begrenzt
- Gäste sind leicht überfordert, wenn sie die Hände voll haben
- Personalintensiv
- Viel Geschirr nötig
- Elegante Lösung für einen Empfang

Street-Food

- Gerichte werden an individuellen Ständen oder Trucks angeboten
- Die Gäste bedienen sich nach Belieben selbst
- Die Speisen werden an den Ständen/Trucks ausgegeben
- Ähnlich dem Buffet aber mit jugendlicherem Charakter

Mischform

- Es werden verschiedene Formen kombiniert z.B.
 - Empfang: Flying Buffet
 - Vorspeise und Hauptgang: Menü
 - Dessert: Buffet
- Abwechslungsreich für die Gäste
- Vorzüge der unterschiedlichen Varianten werden genutzt
- Besonders gründliche Absprache mit dem Catering nötig

