舒苑飲食文化｜LUXURY PRIVATE CHEF

企業宴請・豪宅家宴　場地檢核表

預約前先確認這些項目，團隊就能更快提出菜單與報價　　填寫日期：＿＿＿＿ / ＿＿ / ＿＿

> 不確定的項目可以留白，直接拍廚房照片傳給我們，主廚團隊會協助評估；必要時可安排事前場勘。

一、活動基本資料

活動日期與開席時間	
預計人數（大人／兒童）	
活動性質	☐ 董事長宴請　☐ 客戶招待　☐ 家族聚會　☐ 生日／壽宴　☐ 其他
預算範圍	
偏好菜系	☐ 中式　☐ 西式　☐ 日式　☐ 法式　☐ 中西合併　☐ 不限
飲食禁忌與過敏	

二、場地與廚房條件

地址與樓層	
廚房爐具類型	☐ 瓦斯爐　☐ 無明火 IH／電磁爐　☐ 僅有茶水間　☐ 沒有廚房
電力與插座	☐ 廚房有足夠插座　☐ 有獨立迴路　☐ 不確定（請團隊確認）
水源與流理台	☐ 有水槽　☐ 有可用檯面　☐ 檯面長度約＿＿＿＿公分
排油煙／通風	☐ 有抽油煙機　☐ 可開窗　☐ 無
用餐區與座位	☐ 已有餐桌椅　☐ 需另備　☐ 圓桌　☐ 長桌　☐ 自助式

三、進出與動線

電梯與貨梯	☐ 有電梯　☐ 有貨梯　☐ 需走樓梯
社區或大樓登記	☐ 需提前登記人員名單　☐ 需門禁卡或訪客登記　☐ 不需要
可進場與搬運時間	
停車與卸貨位置	

四、行政與核銷

是否需要發票	☐ 統一發票（抬頭／統編：＿＿＿＿＿＿＿＿）　☐ 不需要
付款方式	☐ 對公匯款　☐ 個人匯款　☐ 其他
保密需求	☐ 一般　☐ 需簽署保密協議　☐ 不公開拍攝
聯絡窗口	

快速詢價範本（複製後貼到 LINE）

【舒苑私廚快速詢價單】
1. 預計日期與餐期：
2. 舉辦地點與樓層：
3. 廚房設備類型（瓦斯爐／無明火 IH 爐／僅有茶水間）：
4. 預計人數與預算：
5. 偏好菜系與忌口：