

Dieser Catering-Rider bezieht sich auf 9 Personen, was die maximale Anzahl an Personen ist, mit denen Salamanda unterwegs ist. Dies umfasst die 5 Musiker der Band und 4 Personen bestehend aus Technikern, Tour-Management und Fahrern. Falls die Reisegruppe kleiner sein sollte, werden wir euch vorher zur Planung Bescheid geben.

Wer schon mal im Urlaub war oder über längere Zeit auswärtig essen musste, weiß, wie eine gute Verpflegung den Tag nach vorne bringen kann. Ein vollwertiges, sättigendes Catering hilft uns sehr dabei, eine gute Show und einen angenehmen Ablauf für alle Beteiligten zu schaffen. Wir sind immer kompromissbereit und haben keine hohen Ansprüche, ein bisschen Liebe und Zuwendung bei der Zubereitung und Herrichtung tut uns schon sehr gut.

Wir freuen uns immer über **regionale** Speisen und Getränke.

Bei Ankunft der Band, wäre es schön, wenn folgende Dinge bereits im Backstage-Bereich, bzw. Dressing-Room wären:

Essen:

- belegte Brote und Brötchen (Wurst, Käse, gerne auch vegetarische Aufstriche)
- Snacks (salzig, süß, sauer)
- Obst und Gemüse (je bunter, desto besser!)

Getränke (gerne gekühlt):

- ausreichend alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Schorlen)
- 2 Kisten Bier, bzw. 40 Dosen/Flaschen Bier
- 1 Kiste stilles Wasser
- 1 Kiste Wasser mit Kohlensäure
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Flasche Whiskey
- Kaffee (kein Filterkaffee!) und Tee (+ Wasserkocher)
- Honig
- Ingwer (80 Gramm)

Nach dem Soundcheck sollten warme Mahlzeiten zur Verfügung stehen. Wir reisen mit Vegetariern, deswegen wäre es gut, wenn Alternativen zur Verfügung stehen. Falls dies nicht möglich ist, bitte rein vegetarisch anbieten. Dabei wäre es gut, wenn auf Soja und Tofu größtenteils verzichtet wird. Wir freuen uns auch über Salate und generell eine hochwertige Verarbeitung.

Die warme Mahlzeit muss mindestens 1,5 Stunden vor Showbeginn zur Verfügung stehen.