



Art der Veranstaltung:

Vergegenwärtigen Sie sich zunächst Anlass, Rahmen und Terminwunsch Ihrer Veranstaltung.
Übermitteln Sie Ihren Gästen eine evtl. gewünschte Kleiderordnung. (Gala, Casual, Trash usw...)
Dann legen Sie den Ort (die Location) fest. Brauchen Ihre Gäste eine Anfahrtsskizze?
Sind ausreichend Parkmöglichkeiten vorhanden? Brauchen Sie Einweisungsmitarbeiter?
Der Anlass und der Ort bestimmen die weiteren Kriterien.

Logistik / Aufgabenverteilung / Sicherheit:

Benötigen Sie Servicepersonal? Wer liefert was? Wer liefert wann? Wer räumt auf?
Müllentsorgung?

Raumgestaltung:

Benötigen Sie ein Festzelt oder haben Sie einen entsprechenden Raum gemietet?
Denken Sie an die Dekoration. Stimmen Sie das Dekor mit dem Veranstaltungsthema ab und stellen Sie sich die Frage der Bestuhlung (Tische, Stehtische, Bänke, Stühle).
Ist evtl. ein Zelt zu beheizen?
Denken Sie an die Bereitstellung von ausreichend Stark- und Schwachstrom.
Berücksichtigen Sie Stellfläche für das Buffet, die Schanktheke usw...
Bedenken Sie auch, dass Ihr Party-Dienstleister oftmals mit einem großen LKW kommt.
Ebenfalls Garderobe, Ablagemöglichkeit und ausreichend Toiletten berücksichtigen.
Evtl. Blumenschmuck auf den Tischen einplanen.

Budgetplanung:

Setzen Sie sich eine finanzielle Obergrenze die Sie nicht überschreiten wollen. Berücksichtigen Sie dabei welche Leistungen Sie selbst einbringen und was durch ein Catering-Unternehmen erbracht werden muss.
Bedenken Sie Nebenkosten wie Übernachtungen, Künstlergagen usw...

Gästeliste:

Wer soll und wer muss eingeladen werden?
Die Einladungen sollten Sie mit ausreichendem Vorlauf (ca. 3 Wochen, bei Hochzeiten mindestens 8 Wochen) verschicken und den Zeitpunkt für eine Rückantwort fixieren.
Rückantwortmöglichkeiten: Per Post, telefonisch, per Fax oder per Mail.
Wie viele Erwachsene und Kinder sind es tatsächlich? Sind Vegetarier oder Allergiker zu berücksichtigen?
Benötigen Sie einen Kindertisch?



Kulturelle Umrahmung:

Soll es ein DJ, eine Band, 1 Mann Musiker oder ein Duo sein?
Bitte alles früh genug buchen. Bitte das Künstlercatering nicht vergessen.

Bewirtung:

Zu diesem Punkt ist zuerst die Art der Gästebewirtung festzulegen (z.B. Snackparty, kalte Platten, kaltwarm-süßes Buffet, Grillparty)
Welche Getränke soll es geben? Wünschen Sie einen Champagnerempfang, Rot- und Weissweinsorten.
Denken Sie auch an eine vernünftige Getränkeabkühlung.
Bitte auch an Kuchen, Hochzeitstorten, Knabbergebäck usw. denken.
Haben Sie genügend Freunde die Ihnen hilfreich unter die Arme greifen oder möchten Sie doch lieber professionelle Servicekräfte?

Tisch decken:

Machen Sie sich eine Artikelliste:
Tischdecken in echt oder aus Papier, welche Farbe? Aschenbecher, Gläser jeder Art, Kaffeegeschirr komplett, Abendgeschirr komplett, Servietten, Kerzenständer, Tischdekor, Vorlegebesteck, Bierkühler oder macht das der Caterer?

Tischordnung

Falls Sie sich für ein Fest oder ein Jubiläum entscheiden und nicht für eine zwanglose Party, benötigen Sie eine detaillierte Tischordnung z.B. mit Tischkarten aus der Druckerei oder selbst gemacht.
Bei großen Festen benötigen Sie einen Tisch- und Bestuhlungsplan.

Für alle hier aufgeführten Punkte bieten wir selbstverständlich eine Problemlösung, fragen Sie uns an. Wir verkaufen nicht nur, wir beraten Sie auch.



Entscheiden	Bemerkungen	Erl. Ja / Nein
Budget		
Motto bestimmen (Tessin, Karibik...)		
Gästeliste erstellen		
Menü und Getränke festlegen		
Ort festlegen		
Partytermin bestimmen		
Planen		
Einladungen versenden (Termin für Rückantwort)		
Party-Ort reservieren		
Tische, Bänke oder Stühle ausreichend ?		
(Tische für Buffet nicht vergessen)		
Küche vorhanden ?		
Elektrogeräte wie Kühlschrank ausreichend ?		
Unterhaltung organisieren, anfragen		
Musikalische Unterhaltung organisieren		
Geschirr ausreichend ?		
Zelt notwendig?		
Tischschmuck wie Tischtücher, Kerzen, Blumen usw.		
1 Woche vorher		
Tischordnung bestimmen (Tischkarten schreiben)		
Foto, Text für Menumarken dem Catering schicken		
Genauere Personenanzahl dem Catering durchgeben		
Partytag		
Party-Ort schmücken		
Hunger, Durst und gute Laune mitbringen...		