

Checkliste Catering

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses. Um Ihnen die Vorbereitung für ein professionelles Catering zu erleichtern, haben wir für Sie eine Checkliste erstellt.

- Art des Anlasses / Datum / Zeit
- Anzahl Gäste / Kinder (wird ein Kinderstuhl benötigt?)
- Aperitif? – Angebot / Ort
- Menüwahl / für ganze Gesellschaft ein einheitliches Menü auswählen
- Essgewohnheiten der Gäste? Vegetarier, Allergiker etc.
- Passende Getränkeauswahl (Apéritif bis Dessert)
- Kaffee/ Frisdrinks / Spirituosen
- Menükarte / Menüaufdruck / Titel bzw. Motto
- Programm / Musik / Unterhaltung – zusätzliche Verpflegung notwendig?
- Tischplan
- Technik (Musikanlage, Beamer etc.)
- Dekoration (Kerzen / Blumen / Tischkärtli)
- Schluss des Festes / Freinacht
- Infrastruktur vor Ort (Tische, Stühle, Kühlmöglichkeiten, Küche und Office)
- (Taxi)-Transfer
- Zahlungsmodalitäten / Anzahlung / Rechnungsadresse



rundum geniessen
Schützen Catering