

Checkliste Feste & Feiern

1. Vorbereitung

- ✓ Einladungsgrund definieren
- ✓ Zielpublikum / Gesellschaftlichen Rahmen bestimmen
- ✓ Teilnehmerzahl schätzen
- ✓ Dress Code
- ✓ Einladung von Ehrengästen abklären
- ✓ Bedarf an Räumen festlegen (Aperitif, Bankett, evtl. weitere)
- ✓ Geeignete Räume evaluieren
- ✓ Möglichkeiten für Raucher abklären
- ✓ Bedarf an Unterhaltung / musikalischer Umrahmung abklären
- ✓ Anzahl, Dauer und Reihenfolge von Reden festlegen
- ✓ Termine koordinieren
- ✓ Datum festlegen
- ✓ Räume reservieren
- ✓ Allfällige Geschenke/Give Aways bestellen
- ✓ Rahmenprogramm buchen

1. Detailvorbereitung/Absprachen mit dem Gastronomen des Veranstaltungsortes

Aperitif

- ✓ Alkoholfreie Getränke
- ✓ Weine / regionale Erzeugnisse einbeziehen
- ✓ Champagner / aus besonderem Anlass
- ✓ Mix-Getränke
- ✓ Salzgebäck
- ✓ Kalte / warme Snacks
- ✓ Wie viele Servicestationen
- ✓ Nachschenken
- ✓ Background-Musik
- ✓ Dekorationen

Bankett

- ✓ Menü
- ✓ Weine
- ✓ Weitere Getränke/Digestifs
- ✓ Gestaltung Menükarte
- ✓ Tischdekoration
- ✓ Geschirr & Tischwäsche / Farben mit Blumen abstimmen
- ✓ Saaldekoration
- ✓ Zeitplan Speisen- und Getränkefolge
- ✓ Tischanordnung
- ✓ Sitz- oder Tischzuteilung oder freie Sitzwahl
- ✓ Ehrentisch
- ✓ Platzierung weiterer Gastgeber
- ✓ Platzierung Unterhaltungsgäste
- ✓ Tischkarten
- ✓ Tischzuweisungskarten

- ✓ Tischnummern
- ✓ Tischreden
- ✓ Unterhaltung
- ✓ Übergabe von Geschenken

Übernachtungen

- ✓ Anzahl Zimmer reservieren

3. Durchführung

- ✓ Genauen Ablaufplan erstellen
- ✓ Ev. Teilnehmerliste erstellen

4. Kontrollen vor dem Anlass

- ✓ Räume generell
- ✓ Beleuchtung
- ✓ Dekorationen
- ✓ Tischanordnung
- ✓ Tischordnung (Anzahl Gedecke entsprechend Tischzuteilung)
- ✓ Tischgedecke
- ✓ Menükarten
- ✓ Tischkarten
- ✓ Tischzuweisungskarten
- ✓ Tischnummern
- ✓ Beschriftungen / Hinweisschilder
- ✓ Garderobe
- ✓ Sicherheit
- ✓ Zeitplan mit dem Servicechef checken
- ✓ Anlassüberwachung

Kosten Ihres Anlasses

Wählen Sie zum Essen einen Rotwein für ca. CHF 30.00 – CHF 40.00 aus.

Wählen Sie für den Apéro einen Weisswein für ca. CHF 30.00 – CHF 35.00 aus.

Zusätzlich wählen Sie für den Apéro Orangensaft, Mineral, Bier und Apéromix aus.

Wählen Sie ein Menü aus und führen Sie die Kosten für eine Person auf.

Nun addieren Sie eine Pauschale von CHF 25.00 pro Person für Apéro, Wein, Mineral und Kaffee zu den Menükosten. Bei etwas teureren Weinen oder einem aufwändigeren Apéro addieren Sie CHF 30.00 anstelle der CHF 25.00. Dies ergibt eine grobe Schätzung Ihrer Ausgaben pro Person. Bitte vergessen Sie nicht, allfällige Blumen, Musiker und sonstige Aufwände einzuberechnen.