



PLANUNG

Fragen, die bei der Planung und Zusammenstellung eines gelungenen Buffets oder anderen Formen in der Darreichung von Speisen eine Rolle spielen können.

Anlass der Veranstaltung
Welches Ziel verfolgt die Veranstaltung
Dauer der Veranstaltung
Anzahl der Gäste

Wie sieht der Veranstaltungsort aus:
Welche Etage
Aufzug vorhanden
Besonderheiten bei Anfahrt, Parkmöglichkeit
Raumgröße
Raumschnitt

Wie ist der Ort ausgestattet
Wasser
Strom
Telefon
Küche
Kühlung
Theke
Tische
Stehtische
Stühle

Welches Equipment wird benötigt
Tischdecken
Tischdekoration
Kerzen
Geschirr
Besteck
Servietten
Gläser
Kaffeemaschine
Aschenbecher
Mülleimer
Eimer /Lappen/Handtücher
Licht und Kabel

Musikanlage

Welche passenden Getränke sollen angeboten werden

Welcher Etatrahmen steht zur Verfügung