

Auf die Party, Service, Los!

Feste fallen, wie man sie feiern sollte. Und Sie haben sicherlich genaue Vorstellungen, wie Sie Ihre Gäste beeindrucken wollen. Angefangen beim Essen & Trinken und aufgehört bei der Bedienung & Dekoration.

All das soll Sie nicht davon abhalten, sich Ihren Gästen zu widmen.

Wir führen Ihren Anlass nach Ihren Vorstellungen durch, planen die Mahlzeiten nach Ihren Wünschen und statten Ihre Räumlichkeiten dem Anlass entsprechend aus. Das verschafft Ihnen die Luft, um selbst von Ihrem Party Service verwöhnt zu werden.

Einige Anregungen und Vorschläge haben wir auf den folgenden Seiten zusammengefasst.

Mit Ihren Wünschen und Ideen zusammen bereiten wir daraus den unbeschwerten und unvergeßlichen Anlass, wie er Ihnen vorschwebt.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen, denn zusammen ist der Erfolg Ihres Anlasses garantiert.

Ihr Party Service

Das Fest beginnt...

Aperitif gefällig ?

Wenn die ersten Gäste eintreffen, ist das kleine Feine gefragt. Unsere Amuse Bouche lassen das Wasser im Munde zusammenlaufen, und der Champagner prickelt auf der Zunge. Kleine Verlockungen bringen Sie und Ihre Gäste in Party- & Feststimmung.

Im Winter warm, im Sommer kühl. Ihr Aperitif richtet sich nach der Jahreszeit, oder doch umgekehrt ? Wir richten uns ganz nach Ihnen. Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge inspirieren, oder werden Sie selbst kreativ.

Kalte Apéro-Snacks

Canapes-Brötchen

pro Stück

Schinken	CHF	2.40
Thon	CHF	2.40
Salami	CHF	2.40
Spargel	CHF	2.40
Ei	CHF	2.40
Roastbeef	CHF	3.50
Lachs	CHF	3.50
Crevetten	CHF	3.50
Tartar	CHF	3.50

Amuse-Bouche

pro Stück

Schinken	CHF	1.50
Roastbeef	CHF	2.00
Salami	CHF	1.50
Spargel	CHF	1.50
Lachs	CHF	2.00
Thon	CHF	1.50
Ei	CHF	1.50
Sellerie	CHF	1.50
Coppa	CHF	2.00
Tartar	CHF	2.00



Catering zum Guggel



Partybrote

Stück

Aufschnitt & Fleischkäse	CHF 65.00
Bündnerfleisch & Rohschinken	CHF 80.00
Rauchlachs	CHF 95.00

Knabberei

pro Person

Salziges Gemischt	CHF	3.50
Erdnüsse	CHF	3.50
Salzstengeli	CHF	3.50

Weiteres

Speck-Gugelhopf	pro Stück	CHF	30.00
-----------------	-----------	-----	-------

Apéro

Apéro klein

pro Person

CHF 19.00

Kalt1

Gemüse Dips mit 1 Saucen

Party-Pastete mit Cumberland Sauce

Fruchtspiess

Warm

3x Cipollata

CHF 1.50

2x Schinkengipfeli

CHF 3.00

3x Maet - Balla

CHF 2.00

Catering zum Guggel

Apéro gross

pro Person

CHF 30.00

Kalt

Blätterteigkissen mit Rauchlachs
Teigschiffchen mit Sardellen paste
Teigschiffchen mit Thon Mousse
Roastbeef
Sbrinzwürfelchen

Warm

Cipollata
Pouletflügelchen mit Barbecue Sauce
Käseküchlein

Traiteur Platten

Aufschnittplatte pro Person CHF 20.00

Champignons, Lyoner, Schinkenwurst, Mosaik, Zungenwurst Jagdwurst, Fleischkäse, Schinken und Salami, garniert mit Trauben und Salatgurken.

Bündnerplatte pro Person CHF 28.00

Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken, Coppa, Salami und Rohess Speck, garniert mit Baumnüssen, Melonen und Trauben.

Fischerplatte pro Person CHF 35.00*
Ab 20 Person *Richtpreis / Preis auf Anfrage

Rauchlachs, gefüllter Salm, Langusten-Medaillons, geräucherte Forellenfilets, Crevetten und Lachspastete, Coquilles, garniert mit Selleriesalat und Cocktailsauce serviert.

Catering zum Guggel

Rustikaplatte pro Person **CHF 23.00**

Bauernschinken, Rippchen, Fleischkäse, Bauernspeck, Bauern-rohschinken, Greyerzer und Hobelkäse, garniert mit gefüllten Tomaten, Selleriesalat, Eiern und Trauben.

Bratenplatte pro Person **CHF 28.00**

Roastbeef, Kalbs- und Schweinebraten, Truthahnschinken, garniert, Selleriesalat und Karottensalat.

Käseplatte pro Person **CHF 22.00**

Hobelkäse, Greyerzer, Tête de Moine, Camembert, Roquefort und Münster, serviert mit Birnen, Trauben, Nüssen und Kümmel.

Gegrillt schmeckts besser!

Lassen Sie grillen, saftige Stücke vom Rost erfreuen so manches Geniesserherz. Fein mariniert und mit Sorgfalt schonend gebraten. Egal ob Kalb, Rind, Schwein oder Lamm, gegrillt sind alle eine Freude für den Gaumen.

Saftiges Gemüse und Salate passen doch herrlich zu diesen Grilladen, finden Sie nicht auch ?

Grill-Party

grillieren Sie selbst oder lassen Sie durch uns grillen

Grill-Party klein pro Person CHF 32.00

Vom Grill

Kalbs-Cipollata	2 Stk.
1 Schweinssteak	à 120 gr.
2 Lammkoteletts	à 40 gr.
Gemüsespiess	

Beilagen:

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

Salate:

Karotten-, Tomaten-, Mais-, Gurken- und Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing.

Saucen:

Kräuterbutter, Senf

Brot:

Partybrot

***Unser Grillangebot kann nur im Freien genutzt werden**

Catering zum Guggel

Grill-Party gross

pro Person CHF 42.00

Vom Grill

1 Kalbs-Steak à 120 gr.

2 Lammkoteletts à 40 gr.

1 Rindshuftplätzli à 120 gr.

Gemüsespiess

Beilagen

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

Salate

Karotten-, Kabis mit Speck, Tomaten mit Basilikum, grüner Salat, mit französischem oder italienischem Dressing.

Saucen

Kräuterbutter, Senf

Brot

Partybrot

Wir grillieren auch ganze Stücke für Sie.

(Lammgigot, Kalbsnierstück, Schweinshalsbraten oder Roastbeef)

Salatbuffet

Grosses Salatbuffet mit 8 Salaten

pro Person CHF 11.00

kleines Salatbuffet mit 5 Salaten

pro Person CHF 8.50

Kartoffelsalat
Reissalat
Hörnlisalat
Sellersiesalat
Maissalat
Russischersalat
Randensalat
Tomatensalat
Kabissalat mit Speck
Gurkensalat
Zucchettisalat
Champignonsalat
Meeresfrüchtesalat
Nüsslisalat
Endiviensalat

Saucen

French Dressing
Italienne Dressing

*zu Tisch bitte...
die Vorspeisen*

Der Moment ist da, an dem sich alle Ihre Gäste an einem Tisch versammeln, um zu sehen, was Ihnen Gutes serviert wird. Ein gelungener Beginn mit raffinierten Salaten, feinen Pasteten, Suppen oder anderen Apetit anregenden Entrées sagt viel über Ihre gastgeberischen Geschicke aus. Lassen Sie unsere Vorschläge auf sich wirken. Ist nicht auch etwas für Sie darunter ?

Vorspeisen

kalt

pro Person

Bunter Blattsalat	CHF	6.00
Gemischter Salat	CHF	7.00
Bündner Teller	CHF	12.50
Hauspastete mit Selleriesalat	CHF	9.50
Vitello Tonnato	CHF	10.00
Rauchlachs Teller	CHF	15.50

warm

pro Person

Pochierte Salmtranchen, Dillrahmsauce	CHF	15.00
Blattspinat	CHF	4.50
Bouillon nature	CHF	4.00
Bouillon mit Einlage	CHF	4.50
Gemüsesuppe	CHF	4.50
Steinpilzsuppe	CHF	5.00
Tomatencremsuppe	CHF	5.00
Basler Mehlsuppe	CHF	5.00

Aber Jetzt... die Hauptspeise

Hoffentlich ist noch Platz. Denn jetzt kommen die Hauptgerichte, welche Ihrem Anlass einen weiteren Höhepunkt beschereu sollen. Denn man ist, was man isst.

Wir haben auch hier wieder ein paar Köstlichkeiten arrangiert, welche Ihnen vielleicht zu der einen oder anderen Idee verhelfen.

Hauptgerichte

vom Schwein

pro Person

Marinierter Halsbraten mit Rosmarinjus	CHF 14.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce	CHF 13.50
Piccata Milanaise	CHF 14.50
Ragout	CHF 12.00
Kasseler	CHF 13.00
Steak mit grüner Pfeffersauce	CHF 15.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce	CHF 10.00

vom Rind

pro Person

Schmorbraten	CHF 14.00
Ungarisches Saftgulasch	CHF 12.50
Roastbeef	CHF 24.00
Rindsfilet am Stück	CHF 32.00*
Jägerschnitzel	CHF 15.00
Geschnetzeltes Zigeunerart	CHF 12.50

Vom Lamm

pro Person

Gigot provençale	CHF 16.50
Carré	CHF 18.00
Voressen Emmentaler Art	CHF 13.00

*Richtpreise / Preis auf Anfrage

Vom Kalb

pro Person

Medaillon an Morchelsauce	CHF 34.00
Steak an Gorgonzolasauce	CHF 30.00
Rollbraten	CHF 18.00
Kalbfleischvogel mit Kräuterrahmsauce	CHF 15.00
Geschnetzeltes Zürcherart	CHF 22.00
Ossobucco	CHF 18.00

Geflügel

pro Person

Pouletbrust an Zitronensauce	CHF 10.50
Geschnetzeltes an Currysauce	CHF 10.50
Pouletschenkel in Rotwein geschmort	CHF 9.50
Truthahnragout am Estragonrahmsauce	CHF 11.50

Fisch

pro Person

Seezungenröllchen gefüllt mit Crevetten und pochiert an Schnittlauchrahmsauce	CHF 23.50*
Felchenfilet gebraten an Currysauce mit Früchten	CHF 17.00*
Riesencrevetten provençale	CHF 22.00*

*Richtpreise / Preise auf Anfrage

Beilagen

Nach Wahl pro Person CHF 10.00
(1 x Beilage plus 2 Gemüse)

Beilagen

Nüdeli	Salzkartoffeln	Trockenreis
Hörnli	Kartoffelgratin	Wildreis
Spätzli	Kartoffelstock	Gemüsereis
Maccaroni		Risotto

Gemüse

Blattspinat	Zucchetti	Erbsen
Karotten	Broccoli	Lattich
Bohnen	Blumenkohl	Rahmlauch
Kohlrabi	Fenchel	Schwarzwurzeln
Tomaten	Rotkraut	Rosenkohl

Menüvorschläge

Menü 1 pro Person CHF 34.00

Gemischter Salat
Gemischte Braten (Kalb / Schwein)
Kartoffelgratin
Bohnen

Menü 2 pro Person CHF 28.00

Bunter Blattsalat
Pouletgeschnetztes an Currysauce
Reis
Früchtegarnitur

Menü 3 pro Person CHF 29.00

Tomatensuppe mit Gin
Schweinsvoressen
Hörnli

Menü 4 pro Person CHF 38.00

Hauspastete Selleriesalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

Butternüdeli

Blattspinat

Menü 5 pro Person CHF 37.00

Terrine auf Gemüsebett mit Preiselbeerschaum

Schweinsfilet mit Steinpilzsauce

Butterspätzli

grillierte Tomaten

Menü 6 „Gourmet“ pro Person CHF 75.00

Consommé mit Sherry

Trois Filets (in 3 Gängen serviert)

Schweinsfilet mit Pfefferrahmsauce

Reis

Blattspinat und Blumenkohlrösli

Sorbet

Rindsfilet mit Sauce bernaïse

Kartoffelgratin

Grilltomaten und Broccoli

Kalbsfilet an Pilzrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse

Traditionelles

pro Person

Bauernschinken aus dem Sud oder im Brotteig mit 6 Salaten und Brot	CHF 32.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffel-Lauch-Gratin	CHF 19.00

Riesenpfannen

pro Person

Nasigoreng Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse und Reis	CHF 16.00
Bamigoreng Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse und Nudeln	CHF 16.00
Spätzli-Eintopf mit Pilzen, Kräutern und Gemüse	CHF 18.50
Chili con carne	CHF 17.00
Paella mit Meeresfrüchten	CHF 45.00

Miete Riesenpfanne mit Réchaud CHF 100.00 pro Tag

Fleischfondue

pro Person

CHF 36.00

Chinoise

Rinds- / Truthahn- / Pferdefleischröllchen
Hühnerbouillon
Gemüsereis

Saucen

Cocktail
Knoblauch
Senf
Remoulade

Beilagen

Essiggurken
Siberzwiebeln
Maiskölbchen

* Weitere Fleischfondue auf Anfrage

Die Schlachten am Buffet

Wer freut sich nicht, sich an einem Buffet bedienen zu können, dass alles bietet was des Kenners Herz begehrt. Denn an einem unserer Buffets findet jeder etwas, was seinen Vorlieben entspricht.

Unsere Buffets empfehlen wir fuer Gesellschaften ab 15 Personen, oder als ständiger Zwischenverpflegungsposten für ganz- / halbtägige Anlässe.

Kaltes Traiteurbuffet

Ab 20 Personen	pro Person	CHF 35.00
(zusätzlich mit heissem Beinschinken)		CHF 46.00

Kalt

Gefüllte Salmtranchen
Hauspastete
Vitello tonnato
Rohess-Speck
Schinken
Salami
Pouletflügeli
Roastbeef
Schweinsbraten
Trutenbrust
Emmentaler
Greyerzer
Melonen
Ananasscheiben

Salate

Kartoffel
Grüne Bohnen
Tomaten/Karotten

Beilagen

Gefüllte Eier
gefüllte Tomaten
Spargelspitzen
Gurken

Brot

Bauernbrot,

Bauernbuffet

Ab 20 Personen

pro Person

CHF 40.00

Kalt

Rohess-Speck
Fleischkäse
Party-Pastete
Rohschinken

Salate

Kabis mit Speck
Tomaten
Randen
Sellerie

Warm

Schweinshalsbraten
Siedfleisch
Bauernschinken
Bratwurst am Meter
Äplermagronen
(mit Apfelschnitzen)

Beilagen

Kartoffel-Lauch-Eintopf
Bohnen

Brot

Bauernbrot,

US-Buffer

Ab 20 Personen
Preis auf Anfrage

pro Person CHF 54.00

Kalt

Langustenmedaillons
Crackers mit Tartar
Calamares mit Olivenöl
Carpaccio
Avocados mit Crevetten
an Dillsauce

Salate

Kabis mit Speck
Tomaten
Randen
Sellerie

Warm

Pouletflügeli an
Barbecue Sauce
Spare Ribs
Chili con Carne
heisser Beinschinken
mit Honig glaciert

Beilagen

Kartoffel-Lauch-Eintopf
Bohnen
Karotten
Reis

Brot

Bauernbrot,

Basler Buffet

(nur mit Buffetpersonal)

Ab 20 Personen

pro Person

CHF 55.00

Kalt

Forellenfilets geräuchert
Salmtranchen
Calamares mit Olivenöl
Riesencrevetten
Heringfilets mit
Apfelschnitzen und
Zwiebelringen
Pouletbrüstchen
Mostbröckli
Coppa
Rohess-Speck

Warm

Zanderfilet auf
Gemüsejulienne
Schinken im Brotteig
Geschnetzeltes nach
Basler Art
Reis
Zucchetti

Salate

Tomaten mit Basilikum
Champignons
Maiskörner
Sellerie

Saucen

Meerrettich
Dill
Cocktail

Brot

Partybrötchen,
Bauernbrot,

Bella Italia Buffet

(nur mit Buffetpersonal)

Ab 20 Personen

pro Person

CHF 58.00

Kalt

Vitello tonnato
(Kalbfleisch an Thonsauce)
Salmone ripieno
(gefüllter Salm)
Antipasto con melone
e ficchi freschi
(Trockenfleisch mit
Melonen und frischen
Feigen)
Carpaccio albese
(mariniertes Rindfleisch)
Solefiletroulade
(Seezunge)

Salate

Tomaten mit Basilikum
Champignons
Maiskörner
Sellerie

Warm

Arrosto di agnello
(Lammbraten)
Osso buco milanese
(Kalbshaxen)
Lasagne
Penne (Tomatensauce)
Broccoli al forno

Saucen

Rafano
(Meeretich)
Remoulade
Cocktail

Brot

Pane contadino
(Bauernbrot)

Party Buffet

(nur mit Buffetpersonal)

Ab 20 Personen

pro Person **CHF 59.00***

*Richtpreis / Preis auf Anfrage

Kalt

Langustenmedaillons
Frischlachsmedaillons
Crevetten rose an
Dillsauce
Melonen mit
Rohschinken
Carpaccio albese
Roastbeef englisch
Schweinsbraten

Salate

Tomaten mit Mozzarella
Champignons
Gurken mit Dill
Eier mit Sardellenbutter

Warm

Kalbsbraten mit Rosmarin
Poulet an Zitronensauce
Pochierte Zanderfilet
Wildreis
Karotten
Spinat

Saucen

Apfel-
Meerrettichschaum
Dijon

Brot

Vollkornpartybrötchen

Schlemmer Buffet

(nur mit Buffetpersonal)

Ab 20 Personen pro Person CHF 65.00*
*Richtpreis / Preis auf Anfrage

Kalt

Gefüllter Lachs an
Champagnersauce
Rauchlachs mit Kapern
Riesencrevetten an
Dillsauce
Langustenmedaillons an
Pernodsauce
Carpaccio albese
Geräucherte Entenbrust
mit Orangenfilets
Landschinken mit Kiwi

Salate

Waldorf
Maissalat
Artischockenherzen
Gurken
Nüsslisalat mit Ei

Warm

Roastbeef englische Art
Lammgigot provençale
Kalbsfilet mit Dörrbirnen
Gratin dauphinoise
Spätzli mit Butter
Gefüllte Tomaten mit Spinat
Weisse Rüben
Rosenkohl

Beilagen

Teigschiffchen mit Avocadomousse
Frische Feigen
marinierte Melonenkugeln

Brot

Diverse Brote

Die Desserts

Zum Abschluss

Jetzt ist es an der Zeit sich den süssen Dingen des Lebens zu widmen.

Wie auch hier wieder ein paar Vorschläge unsererseits. Aber vielleicht hätten Sie auch lieber Lust auf ein gut sortiertes Käsebuffet oder speziell dekorierte Torten, sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen...

Dessertbuffet

pro Person

Kleines Dessertbuffet	CHF	15.50
grosses Desserbuffet mit Käse	CHF	19.00
kleine Portion Käse	CHF	9.50

Desserts

pro Person

Walbeerencoupe mit einer Kugel Vanilleglace	CHF	7.50
Fruchtsalat	CHF	8.50
Eistorte	CHF	9.00
Crème brûlé	CHF	6.00
Schokoladencrème	CHF	6.00
Gefüllte Melone	CHF	9.50

Alles um den Tisch

Material und Gedecke

Das Auge isst bekanntlich mit, darum unterbreiten wir Ihnen das Angebot, Ihre Räumlichkeiten festlich auszuschnücken und auf Ihren Anlass zurechtzurücken. So bekommt er den letzten Schliff, um bleibende Eindrücke hinterlassen zu können.

Auf Wunsch sorgt auch ein Team von unseren Mitarbeitern für eine stilgerechte Bedienung und den Unterhalt des Buffet.

Bestellung Mietgeschirr und Partyzubehör

(Nur im Zusammenhang mit Esswarenbestellungen)

Gedecke

pro Stück

Fondue Bourguignon / Chinoise	CHF	-.60
Fondueteller	CHF	-.60
Fleischfonduegabel	CHF	-.60
Réchaud mit Caquelon (pro 4 Personen)	CHF	7.00

Gläser

pro Stück

Rotweinglas	CHF	-.90
Weissweinglas	CHF	-.90
Mineralwasserglas	CHF	-.90
Apéroglas	CHF	-.90
Bierglas	CHF	-.90
Schnapsglas	CHF	-.90
Liquerglas	CHF	-.90
Champagnerglas	CHF	-.90

Porzellan

pro Stück

Menuteller	CHF	1.20
Salatteller	CHF	1.20
Dessertteller	CHF	1.20
Kaffeetasse/- unterteller	CHF	1.20
Suppentasse/- unterteller	CHF	1.20

Besteck

pro Stück

Messer	CHF	-.60
Gabel	CHF	-.60
Löffel	CHF	-.60
Kaffeelöffel	CHF	-.60
Dessertlöffel	CHF	-.60

Allgemeine Hinweise

Getränke

Mineralwasser, Bowlen, Bier, Champagner, Weine etc. Bei der Auswahl beraten wir Sie gerne.

Fleischherkunft

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammt aus Schweizer Produktion, Lammfleisch aus Neuseeland und der Schweiz, Pouletfleisch aus China und Ungarn und der Schweiz.

Bestellung

Wenn bei einzelnen Gerichten nicht anderes vermerkt ist, gilt eine Bestellzeit von mindestens **48 Stunden**. Sie erleichtern uns jedoch erheblich die Arbeit, wenn Sie Ihren Auftrag frühestmöglich aufgeben.

Lieferzeiten

An Sonn- und Feiertagen werden Lieferungen nach Absprache ausgeführt.

Transport

Transport pro Fahrzeug / h CHF 115.--

Geschirr/Besteck/Tischwäsche

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch Porzellan, Gläser, Bestecke sowie Tischtücher und Servietten. Die Mietpreise ersehen Sie aus beiliegender Materialliste. Fehlende oder defekte Mietartikel werden berechnet.

Mobiliar

Wir vermitteln Ihnen gerne Tische, Stühle, Bankgarnituren, Garderoben, Kühleinrichtungen, Grill.

Die Geschäftsbedingungen

Die Lieferzeiten

Montag bis Freitag 10.00 Uhr – 21.00 Uhr
Samstag 10.00 Uhr – 19.00 Uhr

Auch Sonn- und Feiertage

Die Konditionen

Die 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Mindest-Personenanzahl wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnungen sind netto zahlbar
zzgl. Gesetzl. MwSt. innert 10 Tagen.
nach Anlass

Rechnungen unter CHF 1`000.- sind bar zu Bezahlen

Die in der Preisliste genannten Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.

Kinder werden wie folgt verrechnet:

bis 6 Jahre	gratis
bis 10 Jahre	½ Preis
ab 10 Jahre	voller Preis

Personal

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne unsere versierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Verfügung.

Pro Mitarbeiter/in betragen die Kosten an Werktagen **CHF 45.— pro Stunde**
an Sonn- und Feiertagen **CHF 50.— pro Stunde**

Ab 24.00 h. 25% Zuschlag pro Stunde

Zur Arbeitszeit gerechnet werden die An- und Rückfahrt, sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort. Angebrochene halbe Stunden werden verrechnet. Im Minimum berechnen wir 3 Stunden pro Mitarbeiter/in.

Aenderungen

Aus organisatorischen Gründen ist es schwierig, die von uns bestätigte Lieferzeit zu ändern. Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass.

Mehrwertsteuer

Essen und Getränke ohne Personal **2,5 %**
Essen und Getränke mit Personal sowie Mietartikel und Transportkosten **8,0 %**

Zahlungsmodus

Nach Anlass Innert 10 Tagen netto

Checkliste

Lieber Gast,

gerne möchten wir Sie mit dieser Checkliste unterstützen, damit Ihr Fest ohne Pannen optimal organisiert wird. So können Sie sich auf das Wesentliche, Ihre Gäste konzentrieren und sich auf einen angenehmen und gelungenen Anlass freuen. Viel Spass!

Ihr Anlass mit dem Party Service

Datum.....
Zeit.....
Ort
Anzahl Gäste
davon ErwachseneKinder

Essen.....

Lieferung am
Um (Uhrzeit)
Wird abgeholt am.....
Um (Uhrzeit)
Apéro.....
Vorspeise.....
Hauptgang.....
Nachtisch.....

Getränke.....

Lieferung am
Um (Uhrzeit)
Wird abgeholt am.....
Um (Uhrzeit)
Apéro.....
Kühlschrank.....
Thermosflaschen.....
Flaschenöffner

Rund um den Tisch.....

Organisations/Bestellung Geschirr
Organisations/Bestellung Besteck
Organisations/Bestellung Gläser
Bestellung Essen
Bestellung Getränke
Tischdekoration
Buchung Köche, Buffet- und Servicepersonal
Tischtücher
Servietten
Blumen/Dekoration
Festlegung Tischordnung
Menukarten gestalten/drucken
Tischkärtchen gestalten/drucken

Unterhaltung.....

Zeitplan erstellen
Buchung Attraktionen
Buchung Musiker
Buchung Fotograf
Organisation Musikanlage, CDs etc.
Organisation Mikrofone, Verstärker
Koordination Darbietungen, Spiele, Redner
Zelt
Lang 3 Breit 3 m
Lang 8 Breit 3 m
Lang 12 Breit 4 m

Allg. Organisation

Datum/Ort/Zeit/Situationsplan
Gästeliste

Einladung gestalten / drucken
Einladungen versenden
Abfahrt organisieren
Empfang Gäste
Transport (Taxi/Privatauto/Bus etc.)

Depot zurückverlangen
Reinigung
Übergabe Lokalitäten
Geschenkliste erstellen
Danksagungen
Abrechnungen
Wegweiser
Ordnungs-/Sicherheitsdienst
Garderoben
Verlängerungsbewilligung
Nachbar-Info