



Veranstaltungsguide

Haben Sie an alles gedacht? Nutzen Sie zur Veranstaltungsplanung unsere Checkliste. Wir wollen, dass Sie Ihre Feier voll und ganz genießen. Bei allen folgenden Punkten steht Ihnen das Team der PartyCompany jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Wir schnüren für Sie individuelle Rundum-sorglos-Pakete. Von der Location bis zum Catering über Ausstattung und Personal bis hin zu Show-Acts und DJs: Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Oder füllen Sie direkt online auf www.partycompany.de unser Anfrageformular aus und wir kommen mit einem Angebot auf Sie zu.

Ihr Catering Service im Taunus & Rhein-Main-Gebiet

PARTYCOMPANY
Seidel & Co Catering GmbH

Eventbüro und Lager:
Sulzbacher Straße 3, 65812 Bad Soden
Tel.: 06196-764165-0, Fax: 06196-5235931
info@partycompany.de

www.partycompany.de



Art der Veranstaltung

Das dürfte das Einfachste sein. Sie müssen den Rahmen Ihrer Veranstaltung festlegen. Was wollen Sie feiern?

Location

Neudeutsch Location besagt einfach nur: Wo wollen Sie feiern? Bei sich zuhause, in einem Saal, Bürgerhaus etc., draußen oder vielleicht im Zelt. Bei einer Außenveranstaltung: gibt es einen Regenschutz? Bis wann muß der Raum wieder geräumt sein?

Location

Adresse

Telefon

Gästeliste

Wer soll eingeladen werden? Die Einladungen sollten Sie mit ausreichend Vorlauf (ca. 4-5 Wochen, bei Hochzeiten mind. 8 Wochen) verschicken und den Zeitpunkt für eine Rückmeldung fixieren. Legen Sie Wert auf eine bestimmte Kleiderordnung? Teilen Sie dieses in der Einladung mit.

Anzahl Erwachsene

Anzahl Kinder

Budgetplanung

Erst nach Rücklauf der Anmeldungen, Abklärung der räumlichen Bedingungen, Festlegung der Speisenfolge und des Services ist eine konkrete Budgetplanung möglich.

Kosten Location:

Kosten Speisen:

Kosten Getränke:

Kosten Equipment:

Kosten Musik/Künstler:

Kosten Location:

Kosten gesamt:

Das Kulinarische

Zu diesem Thema sollten Sie zunächst die Art der Gästebewirtung festlegen (z.B. Buffet, Menü, Snackparty etc.). Danach sollten Sie sich Gedanken machen über die Stilrichtung und über den finanziellen Rahmen. Soll das Essen selber gemacht werden oder ein professioneller Caterer beauftragt werden?

Getränke

Welche Getränke möchten Sie anbieten und in welcher Abfolge z.B. beim Menü. Entscheiden Sie sich ferner für einen Aperitif und/oder Digestif? Oft wirft die Frage der Getränkekühlung Probleme auf. Wie können größere Mengen Wein, Bier, Wasser etc. gekühlt werden?

Gedeck

Haben Sie genügend Geschirr, Besteck und Gläser? Für Veranstaltungen, die Ihren eigenen Bestand überfordern helfen wir Ihnen gerne. Ein einheitliches Erscheinungsbild hat viele Vorteile gegenüber zusammengetragene Teile.

Raumgestaltung

Stimmen Sie die Raumgestaltung mit der Art der Veranstaltung ab. Evtl. empfiehlt es sich einen Dekorateur zu organisieren, oder ein Dekogeschäft aufzusuchen. Es gibt viele Möglichkeiten die Tische zu stellen: Einzeltische in runder oder eckiger Form, Blocktische oder Tafeln als z.B. E-Form oder U-Form. Darf auf Ihrer Veranstaltung geraucht werden oder richten Sie für Raucher bestimmte Zonen ein (z.B. Außenbereich – gibt es dann einen Standaschenbecher?)

Mobiliar

Ist ausreichend Mobiliar wie Tische, Stühle, Biertischgarnituren oder Stehtische vorhanden?

Ablauf

Legen Sie vorher den zeitlichen Ablauf Ihrer Veranstaltung fest. Wann soll welche Rede gehalten werden oder wann soll welche Showeinlage kommen. Stimmen Sie bei einem servierten Menü dieses auch unbedingt mit der Küche ab.

_____ Uhr: _____

_____ Uhr: _____

_____ Uhr: _____

_____ Uhr: _____

_____ Uhr: _____

Tischdekoration

Machen Sie sich Gedanken über weitere Tischdekoration. Diese sollte zum Anlass und zur Örtlichkeit passen. Bestehen besondere Farbvorstellungen? Es lässt sich vieles mit Bändern, Dekostoffen, Streuartikeln und Blumen zaubern. Wollen Sie Menükarten auf den Tischen haben?

Raumdekoration

Auch aus den einfachsten Räumen kann man stilvolle Räume inszenieren. Vor allem mit Pflanzen, Dekostoffen, Luftballons und Lichteffekten kann vieles gestaltet werden. Wie ist die allgemeine Ausleuchtung des Raumes, Zelt etc.? Nackte Neonlampen?

Servicekräfte

Für einen reibungslosen Ablauf empfiehlt es sich Servicekräfte einzusetzen. Diese kümmern sich zuvorkommend um u.a. den Getränke- und Abräumservice, helfen bei der Garderobe und kümmern sich in Zusammenarbeit mit Ihnen um den perfekten Gesamtablauf der Veranstaltung. Je nach Veranstaltungsart rechnet man ca. 20-30 Gäste auf eine professionelle Servicekraft. Sollen die Servicekräfte ein einheitliches Erscheinungsbild haben? Haben Sie an Tablett, Korkenzieher etc. gedacht? Und falls Sie zufrieden waren, freut sich jede Servicekraft über eine kleine Anerkennung.

Künstler

Was ist die schönste Veranstaltung ohne Künstler. Es gibt viele Möglichkeiten vom Alleinunterhalter bis zu Rockband vom Clown bis zur Tanzeinlage. Oder soll jemand Ihre gesamte Veranstaltung moderieren?

Fotograf

Rauschende Feste sollen fotografisch festgehalten werden. Am besten ist es, einen Fotografen zu engagieren, um professionelle Bilder zu erhalten. Reicht das Budget dafür nicht aus, wird sich bestimmt jemand aus Ihrem Bekanntenkreis zur Verfügung stellen.

Kinder

Für Kinder sind große Feste nicht immer nur das reinste Vergnügen. Wenn Sie Kinder in Ihre Planung miteinbeziehen, sollten Sie folgendes bedenken: Organisieren Sie jemanden, der die Kinder professionell beschäftigt. Sorgen Sie für ausreichend Spiel- und Malmöglichkeiten. Haben Sie einen Ruhe- und Schlafraum, in dem sich die Kinder zurück ziehen können? Haben Sie bei der Auswahl der Speisen etwas für Kinder eingeplant?

Behördliche Genehmigungen & Nachbarn

Unter gewissen Umständen benötigen Sie eine behördliche Genehmigung für Ihre Veranstaltung. Bedenken Sie immer Brandschutzauflagen und halten Sie Not- und Rettungswege frei. Falls es laut wird – es hilft oft vorher seine Nachbarn nett und freundlich über eine geplante Party zu informieren und um Verständnis zu bitten. Teilen Sie Ihren Gästen schon bei der Einladung die beste Anfahrtsmöglichkeit und mögliche Parkplätze mit.

Garderobe

Im Winter nicht zu vergessen. Ist die Garderobe groß genug oder benötigen Sie weitere Garderobenstände? Bei Großveranstaltungen: denken Sie an einen Garderobenmann oder -frau und an Garderobenmarken.

Müllbeseitigung & Stromversorgung

Immer wieder ein wichtiger Punkt der gerne vergessen wird. Wie kann der Müll am Ende der Veranstaltung entsorgt werden? Reicht die Stromversorgung aus. Besonders wichtig falls eine Band auftritt oder große Flächen wie z.B. ein Zelt beleuchtet werden muß. Braucht der Caterer viel Strom. Sind genügend Zuleitungen vorhanden und wie sind diese abgesichert. Wissen Sie wo der Sicherungskasten ist?

Anfahrtsmöglichkeit der Lieferanten

Besteht eine gute Anfahrtsmöglichkeit für Lieferanten wie z.B. Musiker, Caterer, Dekorateure. Falls nicht sprechen sie dieses detailliert ab, damit keine Zeitverzögerungen entstehen.

Taxen

Haben Sie immer die Telefonnummer eine örtlichen Taxizentrale griffbereit und muntern Sie Ihre Gäste auf ein Taxi zu nehmen, falls Alkohol getrunken worden ist.

Telefon 1

Telefon 2