Checkliste für Ihr Catering

Haben Sie Ihre Veranstaltung unter ein bestimmtes Motto gestellt? Dann sollten Sie den Caterer fragen, ob er das Thema in der Speisenfolge aufnehmen kann. Z.B. ein länderspezifisches Menü oder ein ein 60er-Jahre Buffet etc.

Sind unter Ihren Hochzeitsgästen Vegetarier oder Alergiker? Wie viele?

Erwarten Sie viele Kinder? Fragen Sie nach einem Kindermenü oder bitten Sie darum auch zu den Vorspeisen schon warme Kleinigkeiten für die Kinder anzubieten.

Falls ein Gast nach einem Digestiv fragt: Liefert diese der Veranstalter oder das Brautpaar? Dies ist eine Frage des Budgets, da Spirituosen schnell den Budgetrahmen sprengen können. Liefern Sie die Getränke, wer bringt die Gläser?

Ist es möglich mit dem Caterer eine Getränkepauschale zu vereinbaren? Diese macht die Getränkekosten überschaubarer.

Bietet Ihre Hochzeitslocation genügend Kühlmöglichkeiten, oder muß ein Kühlwagen besorgt werden? Auch die vielen Kuchen, vor allen Dingen die Hochzeitstorte, müssen untergebracht werden.

Falls in Ihrer Hochzeitslocation kein Mobiliar vorhanden ist, fragen Sie ob der Caterer Tische und Stühle mitbringen kann oder beauftragen Sie einen Festausstatter. Erfragen Sie außer dem Mietpreis, auch die Kosten für Transport und Auf- und Abbau.

Falls ein Rauchverbot besteht: Benötigen Sie zusätzliche Stehtische im Außenbereich?