



Bevor die Gäste kommen

Alle benötigten Waren rechtzeitig bestellen.

Sind besondere Dekorationsartikel erforderlich?

Ist für ausreichend Geschirr, Gläser und Besteck gesorgt?

Soll eine zusätzliche Frühstückskarte eingesetzt werden?

Zum Beispiel für Säfte, Cerealien usw.

Sind ausreichend Mitarbeiter im Dienst?

Für die Zubereitung von warmen Speisen und/oder das Aufbacken von Backwaren direkt am Buffet.

Stehen genug Warmhaltesysteme sowie Kühlgeräte bereit?

Zum Beispiel für gekochte Eier, Speck, Würstchen, Kaffee oder für einen gekühlten Prosecco bzw. Champagner.

Ist an die Teetrinker gedacht?

Teegeschirr, andere Utensilien, ausreichende Auswahl an Teesorten, Samowar usw.

Bietet das Angebot für jeden Geschmack etwas?

Gibt es ein Angebot an Bio- und Wellnessprodukten?

Ob Getränke und/oder Speisen, ein "Muss" auf jedem Buffettisch.

Wurde an Blumen oder Pflanzen gedacht?

Sie lassen jeden Raum noch gemütlicher erscheinen.

Sind Blumen, Tischwäsche, Servietten und Dekorationsartikel farblich aufeinander abgestimmt?

Fröhliche und helle Farben sorgen für eine freundliche Atmosphäre.

Passt die Kleidung des Servicepersonals zum Ambiente?
