

# Planungscheck

## Kunden-Kontaktdaten

1. Terminwahl - Datum - Uhrzeit
2. Personenzahl - Erwachsene / Kinder
3. Location - Lieferadresse
4. Einladung mit Antwortkarte
5. **Catering:**
  - warmes Buffet
  - warm-kaltes Buffet
  - Fingerfood
  - Themenbuffet
  - Flying Buffet
  - Fisch- oder Vegetarier
6. **Getränke:**
  - Rot-Weißwein
  - Prosecco
  - Biersorten
  - Cocktails
  - antialkoholische Getränke
  - Kaffee-Tee
6. Bedienung
7. Dekoration  
(Tischdeko-Kerzen-Licht-Gestecke)
8. Mietservice  
(Teller, Gläser, Besteck, Servietten)
9. Mobilar  
(Tische, Stehtische, Hussen, Stromanschluß)
10. Musik
11. Gästeübernachtung