

TIPS FÖR PLANERING

En lyckad catering kräver även bra förberedelser. Därför har vi sammanställt en liten checklista att kunna bocka av så att du står väl förberedd och slipper oförutsedda händelser i sista minuten. Men känns det övermäktigt så kan du alltid välja att anlita vår erfarna projektrådgivare som mer än gärna hjälper dig hela vägen i mål.

Med hjälp av denna lista så kan ni fundera igenom vad ni önskar vår hjälp med och vad ni har möjlighet att lösa själva.

Personal

Vi hjälper gärna till med förberedelser, servering och avdukning med diskning.

Dryck

Vilka drycker ska erbjudas? Med vår erfarna sommelier kan ni få en perfekt vinmatchning till er catering.

Specialkost

Behöver ni porslin, bestick, glas, karaffer, termosar, mjölkkanor, uppläggningsfat, skålar och andra serveringsrelaterade artiklar? Genom oss så kan ni få kontakt med Skånes bästa leverantörer.

Efter maten

Önskas kaffe eller te på maten och kanske något sött till? Vi har många förslag på mindre bakverk, praliner och desserter!

Porslin

Behöver ni porslin, bestick, glas, karaffer, termosar, mjölkkanor, uppläggningsfat, skålar och andra serveringsrelaterade artiklar? Genom oss så kan ni få kontakt med Skånes bästa leverantörer.

Menyskyltar

Gästerna uppskattar information om vad som serveras. Vi trycker gärna upp diskreta menyskyltar som berättar om maträtterna.

Dukar, dekor och servetter

Det förhöjer festkänslan med dukar både på buffé och bord. Vi har vita vackra dukar att hyra och ni slipper allt besvär med tvätt efteråt. Blomsterarrangemang, små bordsblommor, ljusstakar och annan dekor förhöjer upplevelsen. Behövs servetter och ska det i så fall vara linne- eller engångsservetter?

Möbler

Finns behov av att hyra bord, stolar, buffébord, presentbord, eller något annat i möbelväg.

Musik och underhållning

Vare sig du vill ha en DJ, trubadur, barockmusik, jazz eller vacker klassisk musik så kan vi ordna med det. Vi har många guldkorn på repertoaren.

Tid för förberedelser

Hur mycket tid behövs för dukning och dekor? Räkna med att det alltid tar lite längre tid än man tror.

Matdags

När ska maten vara på plats? Vi rekommenderar 30-45 minuter innan det är dags att äta.

Leverans

Har du uppgivit rätt leveransadress och är beredd på att ta emot maten när den kommer? Adress, portkod och kontaktuppgifter till ansvarig på plats behövs.

Efter festen

Behövs städhjälp? Vi kan erbjuda städhjälp före och efter festen och även sophantering och källsortering om så önskas.

Returer

När och var ska returerna av hyrgods hämtas? Vem hos er ansvarar för att retursändningen packas och ställs i ordning för avhämtning?

Välkommen att kontakta oss om ni har några funderingar.