

## Event Checkliste

### Angebotsdaten:

#### a) Kunde/Gast

Firmenname (inkl. Firmierung) \_\_\_\_\_  
Ansprechpartner (Vor- u. Zuname) \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ & Ort \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
Mobil \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_  
Homepage \_\_\_\_\_

#### b) Veranstaltungskordinaten

Datum (Veranstaltungstage) \_\_\_\_\_  
Aufbautag \_\_\_\_\_ Abbautag \_\_\_\_\_  
Eintreffen der Gäste (Uhrzeit) \_\_\_\_\_ Ende der VA \_\_\_\_\_  
Beginn Speisenservice (Uhrzeit) \_\_\_\_\_  
Eventfläche Name Eventfläche \_\_\_\_\_  
Kontaktpers. vor Ort \_\_\_\_\_  
Name Veranstalter \_\_\_\_\_  
Straße/Hausnr. \_\_\_\_\_  
PLZ & Ort \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
Homepage \_\_\_\_\_

Vorschläge mit folgender Anforderung gewünscht

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Erwartete Gästezahl \_\_\_\_\_

Crew Catering ab \_\_\_\_\_(Datum) bis \_\_\_\_\_(Datum)\_\_\_\_\_ (Uhrzeiten)  
Crewmitglieder

### **c) Veranstaltungsart/Leistungen**

**Motto/Thema der Veranstaltung** \_\_\_\_\_

#### **Speisen**

Büffet  kalt  warm

flying Büffet  Fingerfoodbüffet

Menü \_\_\_\_\_Gänge

Stehempfang  kalt  warm

Pausen-, Tagesverpflegung

Sonstiges, \_\_\_\_\_

#### **Getränke**

Aperitif

Korrespondierende Getränke zu den Speisen

Kaffee & Digestif nach dem Essen

Bargetränke

Sonstiges, \_\_\_\_\_

#### **Personal**

Küchenpersonal  Garderobenpersonal

Servicepersonal  Hostessen

Barkeeper

Set up Personal (Equipment)

Sonstiges, \_\_\_\_\_

#### **Equipment/Mobiliar**

Porzellan, Gläser, Besteck

Küchengeräte

Mobiliar  Empfang (Stehtische)

Menu (Dinnerbestuhlung)

= Sonstiges, \_\_\_\_\_

Tischwäsche

Tischdekoration  Raumdekoration

Graphische Arbeiten (Menükarten)

**sonstige Wünsche**

\_\_\_\_\_

O Besonderheiten \_\_\_\_\_

**d) Budget**

Budgetvorgaben zzgl. Ust.

O pro Gast \_\_\_\_\_ €

O Gesamt \_\_\_\_\_ €

Im Budget nicht enthalten

O Strom & Energiekosten

O Reise & Transportkosten

O Raumgestaltungen

O Location

O Technik

**e) zeitliche Vorgaben**

Ortsbesichtigung erbeten

O ja                      O nein

Angebot bis

\_\_\_\_\_

Nächsten Schritte

\_\_\_\_\_

Entscheidung bis

\_\_\_\_\_

**f) Equipment, technische Ausstattung**

O Bühne; Bühnengröße \_\_\_\_\_m x \_\_\_\_\_m

O Ambientebeleuchtung (Säulen)

O Stehtische; Anzahl \_\_\_\_\_

O Beamer

O Leinwand

O Tonanlage

O Lichtanlage

O sonst. Veranstaltungstechnik

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Sonstige technische Anforderungen

---

---

---

---

---

**g) Bestuhlungsvarianten**

- Kino
- Bankett
- Parlamentarisch
- Reihen
- sonst. Variante

---

---

---

---

## h) Serviceleistungen Air Campus Partner

Parkplatz Innenhof reservieren Plätze \_\_\_\_\_

Parkplatz Außenflächen Plätze \_\_\_\_\_

Parkplatzeinweiser \_\_\_\_\_ Personen

Toilettendienst; von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr

Reinigung zusätzlich

zusätzlicher Toilettenwagen

sonstige Flächen \_\_\_\_\_

Garderoben-Service

Außenbereich wird genutzt

Eingangsbereich

Biergartenfläche

Raucher-Pavillion

O inkl. Heizung