Checkliste
Tipps und Tricks
für Ihren Anlass

p[l]ackerei

Nicht alle planen jeden Tag Anlässe. Gerne unterstützten wir Sie dabei, hier zeigen wir Ihnen Tipps und Tricks, die Sie bei Ihrem Anlass unterstützten sollen.

p[l]ackerei
Restaurant-Event-Seminarräume
info@plackerei.com
071 / 394 64 50
www.plackerei.net
Meierseggstrasse 40
9230 Flawil

Nutzungsmöglichkeit und Grundfragen

Was für einen Anlass möchte ich durchführen und was benötige ich dafür? Welche Räumlichkeit benötige ich dafür.

-Wieviele Personen erwarte ich?

Unser Platzangebot kann bis maximal 200 Personen im Restaurant bedienen.

-Zeitplan und Ablaufplan

Habe ich einen Zeitplan oder spezielle Dinge geplant?

-An und Abreise der Gäste

-Wann erscheinen meine Gäste und wie Reisen sie an und ab?

Wir haben genügend kostenlose Parkplätze. Die meisten sind sogar überdacht und Barrierefrei zugänglich.

Zeit zum Einrichten und Abräumen einplanen.

-Sie möchten eine spezielle Dekoration anbringen? Planen Sie genügend Zeit dafür ein. Wir unterstützen sie gerne.

Bestuhlungsmöglichkeiten

Was für eine Bestuhlung wünsche ich?

-Wir empfehlen für Geschäftsanlasse oder Vereine lange Tafeln, um so mit vielen Personen interagieren zu können. 8ter Tisch im Blocktische empfehlen wir für Feiern und Feste wie Geburtstage oder Hochzeiten.

-Was benötige ich noch für meinen Anlass?

Geschenkstisch, eine Bar oder eine Tanzfläche? Wir haben genügend Platz zur Verfügung um Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

-Hussen oder Überzüge

Sparen Sie sich den Aufwand. Wir haben wunderschöne, moderne Stühle.

-Gedeck und Geschirr

Wir empfehlen für festliche Anlässe einen weiss gedeckten Tisch. Für Vereinsessen empfehlen wir Ihnen unsere Holztische mit passendem Dekor zu wählen.

Raumaustattung und Infrastruktur

Welche Geräte oder Anschlüsse benötige ich?

-Sind diese kompatibel mit Ihren Geräten wie dem Laptop? Wir stellen Geräte, wie eine Musikanlage, einen Beamer, diverse Bildschirme und ein Mikrophon zur Verfügung.

Kulinarik

Einer der wichtigsten Punkte für Ihren Anlass. Wir stellen fest, dass viele Gastgeber ein Menü wählen, welches die Gästegruppe am meisten schätzt. Da sie den Anlass planen empfehlen wir Ihnen auf Ihre Wünsche und Vorlieben Rücksicht zu nehmen. Vergessen Sie sich nicht selbst.

Was möchte ich essen und wie viele Gänge soll mein Menü haben?

-Wir empfehlen für Vereine und Geschäftsanlasse drei Gänge. Zwei davon vom Buffet.

Für Geburtstage oder empfehlen wir Ihnen 3-5Gäng. Zwei davon vom Buffet.

In welche Richtung darf das Menü gehen? (klassisch, ausgefallen, schick)

Welchen Betrag möchten Sie für Ihr Menü ausgeben?

-Unsere Kulinarische Leitlinien und Qualität finden Sie auf unserer Website www.plackerei.net/ kulinarische Leitlinien. Hier Richtwerte ohne Apero

Hier stellt sich die Frage Rindsfilet oder doch Schnitzel? Jeder Anlass, jeder Gast hat individuelle Vorlieben und Wünsche. Für einen festlichen Anlass wie eine Hochzeit mit 5 Gängen sind ca. CHF 75-100 die Regel. Vereinsessen von 3 Gängen sind meistens zwischen CHF 36.00-55.00

Allergien, Unverträglichkeiten oder religiöse Essgewohnheiten

-Kein Problem! Wir finden für jeden Gast eine individuelle Lösung. Unsere Küchecrew freut sich, sich vorab darüber informiert zu werden.

Getränke

Auch für das flüssige Wohl muss gesorgt sein. Viele Anlässe kommen mit dem richtigen Treibstoff erst richtig in Fahrt. Die richtige Getränkeauswahl, passend zum Wetter, der Saison und dem Anlass kann ausschlaggebend sein.

-Was trinke ich gerne? (Rotwein, Weisswein oder doch ein Bier-Liebhaber)

Wir haben eine grosse Auswahl an Bieren und Weinen. Falls der passende Wein nicht in unserem Sortiment ist, besteht die Möglichkeit Ihren Wein direkt bei unserem Weinspezialisten zu wählen. Oder Sie haben einen Lieblingswein? Hierzu besteht die Möglichkeit ein Zapfengeld zu verrechnen.

Wieviel trinken meine Gäste?

-Für ein Event wie ein Geschäftsessen oder Vereinsessen ist der Durchschnitt 2-3dl Wein pro Person. Für einen festlichen Anlass wie eine Hochzeit rechnen wir im Schnitt mit 4-6dl Wein pro Person. Das Wetter und die Trinklaune hat hier einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf Ihren Anlass.

-Zapfengeld?

Das Zapfengeld ist für den Aufwand den wir für das Bereitstellen des Geschirrs und der Bedienung verrechnen. Bei allen unseren Weinen und Getränken auf der Karte wird kein Zapfengeld verrechnet.

Sonstige Tipps und Tricks

Musik und Unterhaltung

-Sie suchen noch einen DJ oder einen Komiker? Wir haben eine grosse Auswahl an DJ und Komikern die wir bereits kennen und weiterempfehlen können.

Blumen und Dekoration

-Sie haben nebst unserer Hausdekoration auch die Möglichkeit den Raum selbst zu schmücken oder einen unserer Floristen zu buchen.

p[l]ackerei

Restaurant-Event-Seminarräume
info@plackerei.com
071 / 394 64 50
www.plackerei.net
Meierseggstrasse 40
9230 Flawil