

# Checkliste: Menüwahl

Menüwahl und Wahl des Lokals gehen Hand in Hand.  
Unsere Checkliste soll Ihnen die Zusammenstellung des Menüs erleichtern.

## Grundregeln in der Menüfolge

- Ein Menü kann aus drei bis acht Gängen bestehen
- Nie zwei Gerichte mit den gleichen Hauptbestandteilen hintereinander (z.B. Vorspeise und Hauptgericht mit Fleisch)
- Kalte Gerichte werden vor warmen Gerichten serviert
- Fischgerichte werden vor Fleischgerichten serviert
- Nach Möglichkeit beim Hauptgericht eine (vegetarische) Variante anbieten
- Bei vielen Kindern ist ein eigenes Menü meist sinnvoll
- Denken Sie an spezielle Menüs für Vegetarier und Allergiker
- Vergessen Sie nicht die Getränkeauswahl inkl. Kaffee

## Menüzusammenstellung

### Apéro

- Buffet /  Service
- Champagner /  Sekt
- Weisswein /  Rotwein
- Orangensaft
- Knabbergebäck
- Häppchen (Brötchen)
- Käse/Fleischplatte
- \_\_\_\_\_

### Vorspeise 1

- Buffet /  Tellerservice
- Kalt
- Warm
- Suppe
- Salat
- \_\_\_\_\_

### Vorspeise 2

- Buffet /  Tellerservice
- Kalt
- Warm
- Suppe
- Salat
- \_\_\_\_\_

### Zwischengang

- Buffet /  Tellerservice
- Kalt
- Warm
- Suppe
- Salat
- \_\_\_\_\_

### Hauptgang

- Buffet /  Tellerservice
- Fleisch
- Fisch
- Geflügel
- Beilagen
- Gemüse
- \_\_\_\_\_

### Dessert

- Buffet /  Tellerservice
- (Hochzeits)Torte  
kann auch Dessert ersetzen
- Eis
- Creme / Pudding
- Früchte
- Käse
- \_\_\_\_\_

### Mitternachtsgang

- Ja /  Nein
- \_\_\_\_\_

Kleine Kostenübersicht	pro Person (CHF)	Insgesamt	
Saalmiete			CHF
Apéro (Getränke und Snacks)	x	Gäste =	CHF
Abendessen	x	Gäste =	CHF
Spezialmenüs	x	Gäste =	CHF
Getränke	x	Gäste =	CHF
Getränke Kaffee, Spirituosen	x	Gäste =	CHF
(Hochzeits)Torte			CHF
Dekoration			CHF
<b>Total</b>			<b>CHF</b>

Weitere Checklisten zum  
Thema Feste feiern auf  
[www.wirfeiern.ch/checkliste](http://www.wirfeiern.ch/checkliste)