

GUIDA ALLA PIANIFICAZIONE DEL BANCHETTO. TUTTO CIO' CHE DEVI SAPERE



1. Definite l'orario del ricevimento:

Stabilite con la location l'orario di inizio e fine. Questo aiuterà a gestire al meglio tutti i momenti della giornata (aperitivo, pranzo/cena, taglio torta, party).



2. **Confrontatevi con il catering:**

Parlate con lo chef o il responsabile di sala per conoscere i tempi di servizio e valutare eventuali esigenze alimentari degli ospiti.

FOTO LORENZO
ELISA
GIULIA

3. Pensate agli spazi e ai momenti:

Considerate dove si terranno i vari momenti (aperitivo, pranzo, open bar) e come volete farli vivere agli ospiti. Meglio alternare emozione e divertimento!

4. Sorprese e interventi:

Chiedete a chi vuole organizzare una sorpresa di coordinarla con chi segue l'intrattenimento, per evitare sovrapposizioni e mantenere il giusto ritmo.



5. Scegliete con cura l'intrattenimento:

Pensate a che tipo di atmosfera volete creare: preferite un DJ, dei musicisti dal vivo o magari una combinazione di entrambi? Oggi è possibile affiancare al DJ musicisti come sax, percussioni o violino, per un'esperienza coinvolgente e personalizzata. Valutate chi può rappresentare al meglio il vostro stile e quello dei vostri ospiti.



6. Godetevi la giornata:

Affidatevi ai fornitori, delegate e rilassatevi. È la vostra festa, vivetela senza pensieri!

