



Brunch perfekt vorbereiten

Soll der Brunch ein ständiges Angebot oder ein Highlight zu Festtagen sein?

Samstag und Sonntag, Muttertag, Ostern, Pfingsten, Advent, Neujahr usw.

Passt der Stil zum Charakter des Hauses?

Festlich, unkonventionell-szenemäßig oder familiär

Gibt es eine Kleiderordnung?

Im dunklen Zweireiher unter buntem Volk zu sitzen, macht Gästen wenig Spaß. Ebenso peinlich ist die umgekehrte Variante, im Freizeitlook unter festlich gekleideten Menschen zu sitzen.

Entsprechen die Anfangs- und Endzeiten der Zielgruppe?

Brunch nur bis 12.00 Uhr ist für Langschläfer eine Zumutung.

Sind Voranmeldungen erwünscht oder eher ein ständiges Kommen und Gehen?

Sind alle Spielregeln klar?

Etwa, dass bestellte Plätze auch bezahlt werden müssen, wenn nicht alle kommen. Oder dass die geplante Endzeit einzuhalten ist. Dass man sich nicht mit Leckerbissen eindecken muss, weil regelmäßig nachgelegt wird.

Gibt es Extras?

Zum Beispiel Live-Musik

Soll eine Speisekarte ausliegen?

Dann kann der Gast seine Speisenfolge "strategisch planen".

Was holt sich der Gast selbst, was bringt die Bedienung?

Muss der Gast für bestimmte Speisen und Getränke zuzahlen?

Zum Beispiel Sekt, Wein, Eier im Glas usw.

Wer betreut das Buffet?

Legt Speisen nach, räumt leere Teller ab, berät Unschlüssige, achtet auf Schönheit des Arrangements und Hygiene.

Ist an die Kinder gedacht?

Extra Buffettisch geringer Höhe mit auf Kinder zugeschnittenem, buntem Speisenangebot und lustigem Geschirr und Besteck. In der Spielecke müssen sich die Kinder nicht langweilen.

Ist genug Platz im Raum?

Beim Brunch ist Small Talk am Buffet beinahe obligatorisch. Ärgerlich, wenn die Gesprächspartner anderen den Zutritt zum Buffet versperren.

Wo steht das Buffet im Raum?

Bewährt hat sich eine freistehende Tafel, die von allen Seiten zugänglich ist. So werden Warteschlangen vermieden.