

Ablauf des Krimi-Dinners "Dinner mit Leiche" 19.00 Uhr

- **Bitte planen Sie ein klassisches und ein vegetarisches 3-Gänge-Menü – auf keinen Fall ein Buffet!**

- Die Tische sollten immer mit mindestens 6, besser 8 und maximal 10 Gästen besetzt sein.

- Bitte planen Sie eine Sitzordnung, damit keine Plätze leer bleiben (z.B. durch ungerade Teilnehmergruppen), Sie erhalten kurz vor der Veranstaltung eine Liste mit der Aufteilung der Karten mit den Namen der Gäste und der Aufteilung, wer ein klassisches oder vegetarisches Menü bestellt hat.bzw. Auch, ob irgendwelche Unverträglichkeiten vorliegen (sofern vom Gast gemeldet)

- **Bitte arbeiten Sie mit offenen Tischen und Getränkeabrechnung im Nachgang. Bitte kein Kassieren während der Veranstaltung, bitte nur nach der Veranstaltung, d.h. kein Kassieren nach jeder Bestellung, dies dauert zu lange.**

- Wir würden uns freuen, wenn Sie zwei Mahlzeiten für die Darsteller mit einplanen (das muss nicht das Menü sein), eines davon vegetarisch

- Schön wäre eine Räumlichkeit/Ecke zum Umziehen der Darsteller

- Die Gäste sollten im Empfang genommen und platziert werden

- Unabhängig vom Eintreffen kann mit dem ersten Getränkeservice begonnen werden, damit der Start pünktlich stattfinden kann

- Die einzelnen Gänge werden zwischen den einzelnen Szenen serviert, der genaue Zeitplan wird vor Ort abgesprochen, er sieht in etwa so aus:

- Das Servieren sollte ohne Wartezeit im Anschluss an die Szenen geschehen

-

19.00 Uhr - Beginn / 1. Szene

19.30 Uhr - 1. Gang

20.00 Uhr - 2. Szene

20.30 Uhr - Hauptgang

21.15 Uhr - 3. Szene

21.45 Uhr - Dessert

22.15 Uhr - letzte Szene

22.35 Uhr - Auswertung/Getränkesservice

22.50Uhr - Finale und Ermittlung der Gewinner

- **Der Getränkeservice, das Servieren und Ausheben sollte bitte außerhalb der Szenen stattfinden.**

- Für die Gewinner benötigen wir eine Glücksfee vom Personal . Es wäre toll, wenn Sie 3 kleine Preisestellen könnten (z.B. Wein, Sekt, Gutscheine, Kugelschreiber)

Die beiden Darsteller brauchen bitte einen extra Tisch zum Essen (gern auch im anderen Raum), da sie sonst zuviel mit Fragen zum Stück „gelöchert“ werden :-)

Ferner brauchen Sie einen kleinen Tisch für das Mischpult und die Unterlagen im Raum, in dem das Dinner stattfindet.

Für die Vorführung benötigen die beiden Darsteller die gleichen Wege und Platz wie das Servicepersonal.