

LA LOCATION:

1. nel contratto fatti fare una lista dettagliata di tutti i servizi compresi nel pacchetto
2. valuta attentamente lo stato e il mantenimento della struttura in toto (giardini, sale, hall)
3. se hai l'esclusiva della struttura
4. se durante il matrimonio la location è aperte a visite turistiche (nel caso di location di alto interesse artistico)
5. se hanno una suite luna di miele o altre stanze per eventuali ospiti
6. se è presente un parcheggio interno o se ve ne è uno nelle vicinanze
7. se hanno una sala interna abbastanza capiente per contenere tutti i tuoi invitati (nel caso di piano B-caso di pioggia)
8. spesso in location molto rinomate e prestigiose il servizio vino è escluso, quindi è bene domandarlo
9. se è possibile portare un catering esterno
10. se è possibile portare musica dall'estero
11. Qual'è la mise en place standard che offrono (e a tal proposito dai un occhio a questo articolo per capire al meglio come dovrebbe essere una corretta mise en place)
12. quali sono le limitazioni di orario per l'after dinner

IL SERVIZIO:

se ne hai l'occasione chiedi di poter assistere ad un matrimonio che si tiene nella location che hai scelto, per poter valutare il servizio con vari commensali. Ciò a cui dovrai prestare particolare attenzione è:

1. la cortesia verso l'ospite (se i camerieri sono gentili e servili)
2. se adempiono tempestivamente a tutte le richieste
3. se sono vestiti con divise uguali e adeguate
4. se hanno il servizio di mescita (sommelier)
5. che il numero di camerieri sia adeguato al numero di commensali
6. il servizio non sia troppo lungo e lento
7. se è compreso il servizio a braccio
8. se al tavolo vengono servite prima le signore
9. da sinistra si portano i piatti con il cibo
10. da destra si levano i piatti vuoti
11. da destra si serve da bere
12. le posate si cambiano rispettivamente forchetta a sinistra e coltello a destra
13. i piatti sporchi non devono mai restare sotto gli occhi degli ospiti e vanno portati in cucina uno alla volta (mai piatti impilati)
14. i bicchieri, piattino pane e sottopiatto non vanno mai tolti da tavola fino a quando tutti i commensali non hanno terminato il pasto e lasciato la sala

IL MENU':

1. scelta della cucina: gourmet o casereccia e in base a questa scelta le pietanze e i piatti sono presentati in maniera totalmente differente (la scelta è esclusivamente personale e dipende molto dai gusti anche dei tuoi ospiti)
2. fare sempre una prova menù per valutare le proposte di stagione che dello chef
3. cosa comprende il buffet e se puoi aggiunge postazioni a tuo gusto
4. che le postazioni siano sempre rifornite e in maniera veloce
5. che le pietanze siano sempre alla giusta temperatura
6. i prodotti siano sempre freschi