

Checkliste für die perfekte Silvester-Party



1. Location auswählen

- 1.1. Wo wird gefeiert: Zu Hause (Wohnung oder Partykeller?) oder auswärts (Miet-Location oder Kneipe/Club)?
- 1.2. Wie groß ist der verfügbare Raum? Wie viele Gäste kann man einladen?
- 1.3. Ist mit Streit zu rechnen (Nachbarn / Polizei)?
- 1.4. Gibt es genug Infrastruktur (WC, Kühlschränke, Pantry-Küche, Musikanlage, ...)

2. Datum / Uhrzeit klären

- 2.1. Silvester ist der 31.12. – klar. Aber Wann geht's los? Und wird „open end“ gefeiert oder müssen die Gäste die Heimreise fest planen (Taxi vorbestellen!)?

3. Gästeliste / Einladungen

- 3.1. Gästeliste nicht übereilt schließen – passen die Gäste zueinander? Fehlt jemand?
- 3.2. Sollen die Einladungen per Post/Mail/SMS rausgehen? Versand rechtzeitig planen
- 3.3. Wird um Rückantwort gebeten? Frist für Rückmeldung nennen!
- 3.4. Gegencheck: Wie viele Gäste kommen nun wirklich?
- 3.5. Spontan-Gäste (Nachbarn, mitgebrachte Freunde, ...) einplanen!
- 3.6. Sonderwünsche (Veganer, Allergiker, Rollstuhlfahrer, Anti-Alkoholiker, ...) der Gäste bekannt? Haben Sie deren Bedürfnisse berücksichtigt?

4. Programm planen

- 4.1. Art der Silvesterparty definieren (Dinner, Tanz ins neue Jahr oder Clubabend)?
- 4.2. Motto geplant? Darauf muss bereits in der Einladung hingewiesen worden sein, sonst fühlen sich Ihre Gäste überrumpelt!

- 4.3. Silvesterdeko besorgen oder selber basteln – aufs gewählte Motto abstimmen!
- 4.4. Soll es Partyspiele geben? Sind besondere Traditionen zu berücksichtigen?
- 4.5. Wollen Sie eine Ansprache (Danksagung, Jahresrückblick, ...) halten?
- 4.6. Ist alles fürs Feuerwerk vorbereitet?
- 4.7. Gibt es eine gut sichtbare große Uhr für den Countdown?

5. Essen / Getränke vorbereiten

- 5.1. Ist das Buffett vorbereitet? Wie viel Essen brauche ich für die Zahl der geladenen Gäste? Tipp: Lassen Sie Gäste nicht „einfach was mitbringen“ – bitten Sie ihre Gäste gezielt, etwas bestimmtes zum Silvestermenu beizusteuern!
- 5.2. Wollen Sie die Speisen lieber einem Caterer überlassen? Wer trägt die Kosten? Wissen die Gäste, dass sie sich ggf. an den Unkosten beteiligen müssen?
- 5.3. Haben Sie ausreichend Geschirr, Gläser – aber auch Stühle – für Ihre Gäste?
- 5.4. Getränke kaufen und kaltstellen: Pro Person sollte mit 1 l Alkohol (Bier, Wein, Sekt) und mindestens 2 l Softdrinks/Wasser kalkuliert werden.
Tipp: Auf der Terrasse steht im Winter meist der größte „Kühlschrank“!
- 5.5. Planen Sie noch eine kulinarische Überraschung für „nach Mitternacht“ ein.

6. Heimfahrt / Übernachtungen vorbereiten

- 6.1. Taxis für die Gäste an Silvester spontan zu bestellen, ist vielerorts mit langen Wartezeiten verbunden – besser vorbestellen!
- 6.2. Für unermüdliche Partygäste lohnt es sich, schon mal vorsorglich ein Gästebett parat gemacht zu haben. Dann sparen Sie sich die Mühe in der Silvesternacht!
- 6.3. Haben Sie sich Helfer zum Aufräumen organisiert? Mit leckerem Gebäck (Neujährchen oder Mutzen) und einem kleinen Sekt ködern Sie gewiss ein, zwei Freiwillige, die die Spuren der Silvesterparty mit Ihnen beseitigen!