

CHECKLIST

Mise en place e decorazioni



Verificare o acquistare tutte le stoviglie necessarie:

- Bicchieri da vino bianco
- Bicchieri da vino rosso
- Flute
- Coppe per vino da dessert
- Bicchieri da acqua
- Piatti di portata
- Piatti di servizio
- Posate
- Tovaglia e tovaglioli
- Sedie in più per gli ospiti
- Servo mobile

Casa

- Riordinare gli spazi dedicati alla festa
- Pulire cucina e bagni
- Disporre lo spazio per soprabiti e cappotti
- Lavare e stirare tovaglie e tovaglioli
- Lucidare l'argenteria

Atmosfera

- Preparare le decorazioni
- Preparare le candele
- Preparare la compilation della musica / ingaggiare un DJ

All'ultimo minuto

- Preparare i cocktail
- Riempire le glacette di ghiaccio per le bevande che vanno servite fredde
- Impiattare le pietanze
- Apparecchiare tavola o buffet
- Accendere le candele
- Accendere la musica
- Farsi belle!



MENU: 

Antipasti 

1. _____
2. _____
3. _____

Primi piatti 

1. _____
2. _____
3. _____

Portata principale 

1. _____
2. _____
3. _____

Contorno 

1. _____
2. _____
3. _____

Frutta 

1. _____
2. _____
3. _____

**INGREDIENTI
IN DISPENSA:** 

Ingredienti

1. _____
2. _____
3. _____

**LISTA
DELLA SPESA:** 

Ingredienti

1. _____
2. _____
3. _____

Dessert



- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Ingredienti

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Ingredienti

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Stilare la lista delle bevande:



- 1. Vino bianco _____
- 2. Vino rosso _____
- 3. Vino da aperitivo _____
- 4. Vino da dessert _____
- 5. Birra _____
- 6. Cocktail _____

