

Für die **erste Grobplanung einer Party** geht es vor allem darum, die wichtigsten Eckpunkte festzulegen. Wenn die stehen, lassen sich später Details wie Menü, Dekoration oder Ablauf viel einfacher planen. Hier eine praktische Checkliste:

Termin & Anlass

Anlass der Party (Geburtstag, Jubiläum, Sommerfest, etc.)
Datum festlegen
Uhrzeit / Dauer
Alternativtermin (falls relevant)

Location

Zuhause, Garten, gemietete Location oder Restaurant
Größe der Location passend zur Gästezahl
Indoor / Outdoor
Schlechtwetter-Option (Zelt, Innenraum)
Parkmöglichkeiten
Nachbarschaft / Lärmschutz beachten

Gäste

Faustregel 15-20% kommen nicht
Grobe Gästezahl festlegen
Gästeliste erstellen
Einladungstyp festlegen
WhatsApp / E-Mail
Einladungskarte
Event-Seite
Zu- und Absagen planen

Essen & Getränke

Faustregel 2 l / Person
Art der Verpflegung:
Buffet
Grillen
Fingerfood
Catering
Getränkeauswahl:
Bier
Wein
Softdrinks
Wasser
Cocktails / Longdrinks
Besondere Ernährungsformen berücksichtigen
(vegetarisch, vegan, Allergien)

Musik & Stimmung

Playlist oder DJ
Musikanlage / Lautsprecher
Tanzfläche geplant?
Hintergrundmusik oder Party?
Beleuchtung & Effekte

Ausstattung

Tische und Stühle
Stehtische
Geschirr / Gläser / Besteck
Kühlmöglichkeiten
Müllbehälter
Beleuchtung
Zelt / Pavillon (bei Outdoor)

Deko & Atmosphäre

Motto der Party (optional)
Tischdeko
Beleuchtung (Lichterketten, Kerzen)
Blumen
Banner / Schilder

Extras / Programm

Spiele oder Aktivitäten
Fotobox
Rede / Überraschung
Kuchen / Mitternachtssnack
Gastgeschenke

Budget

Gesamtbudget festlegen
Grobe Aufteilung:
Essen
Getränke
Location
Technik / Musik
Deko
Sonstiges

Organisation

Wer hilft bei Aufbau / Abbau
Einkaufsliste
Zeitplan für den Tag
Transport organisieren
Kühlkapazität prüfen

Profi-Tipp aus der Praxis:

Die drei wichtigsten Faktoren für eine gute Party sind fast immer:

1. **Die richtigen Leute**
2. **Genug gute Getränke**
3. **Musik, die zur Stimmung passt**

Der Rest ist Feinschliff.

Die Stimmung steigt fast immer am schnellsten mit drei Dingen:

- gute **Beleuchtung** (Lichterketten wirken Wunder)
- **Stehische** statt nur Sitzplätze
- eine **Getränke-Selbstbedienung** (Bar oder Kühlbox)

Party-Planung – Timeline

3-6 Monate vorher

Grundlagen festlegen

Anlass der Party festlegen
Termin auswählen
Location festlegen (Haus, Garten, gemietet)
grobe Gästezahl bestimmen
Budgetrahmen definieren
ggf. Motto der Party überlegen
DJ / Musik klären
Catering überlegen (falls geplant)

2 Monate vorher

Organisation starten

Gästeliste finalisieren
Einladungen verschicken
Catering buchen oder Menü planen
Getränkekonzept überlegen (Bier, Wein, Cocktails, Softdrinks)
Technik prüfen
Musikanlage
Beleuchtung
Equipment klären
Stehische
Bierzeltgarnituren
Zelt / Pavillon

4 Wochen vorher

Details planen

- Zu- und Absagen checken
- Einkaufsliste erstellen
- Playlist vorbereiten
- Deko festlegen
- Gläser, Geschirr und Besteck planen
- Kühlmöglichkeiten organisieren
- Helfer für Aufbau / Abbau einteilen
- Ablauf grob planen (Begrüßung, Essen, Musik etc.)

1-2 Wochen vorher

Konkrete Vorbereitung

- Getränke bestellen oder einkaufen
- haltbare Lebensmittel kaufen
- Deko besorgen
- Technik testen
- Wetter beobachten (bei Outdoor-Party)

2 Tage vorher

Feinschliff

- frische Lebensmittel einkaufen
- vorbereiten, was geht (Salate, Dips, Desserts)
- Getränke vorkühlen
- Location aufräumen
- Geschirr und Gläser bereitstellen

Party-Tag

Aufbau

- Tische und Stühle stellen
- Deko aufbauen
- Musik testen
- Beleuchtung aufbauen
- Getränkestation vorbereiten
- Müllbehälter aufstellen

Dann: **Gäste empfangen und Party genießen.**

Getränkerechner (Faustformel)

Pro Person für eine **5–6 Stunden Party**

2–3 Bier
0,5 Flasche Wein
1–2 Softdrinks
0,5 Liter Wasser

Beispiel **30 Gäste**

60–80 Bier
15 Flaschen Wein
15–20 Liter Softdrinks
15 Liter Wasser

Snack-Faustregel

Wenn es **kein großes Menü** gibt:

400–600 g Essen pro Person

Beispiele:

Grillgut
Salate
Brot / Baguette
Dips
Fingerfood
Käse / Antipasti