



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

CHECKLISTE

KITCHEN PARTY 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE



Checkliste: Kitchen Party & Teamevent in Hamburg planen

Eine Party mit DIY-Stationen statt Kochkurs: Die Küche bereitet vor, Ihre Gäste stellen zusammen. Diese Checkliste bringt Ihre Kitchen Party sicher vom Termin bis zur Dessert-Bar.

2-3 MONATE VORHER

- ☐ Anlass klären: Teamevent, Kundenabend oder zweite Betriebsfeier?
- ☐ Gästezahl abschätzen — die Kitchen Party startet ab 20 Personen
- ☐ Termin & Location mit Kitchen Area sichern
- ☐ Budget pro Kopf abstecken, 110-Euro-Freibetrag klären
- ☐ Zahl der Stationen festlegen: mindestens zwei, Faustregel etwa eine je 40 bis 60 Gäste

KONZEPT (4 WOCHEN)

- ☐ Stationen auswählen: Burger-Bar, Wok & Noodles, Taco & Bowl, Flammkuchen, Pasta-Bar
- ☐ Getränke festlegen: Getränkepauschale, optional eine Limo-/Spritz-Station zum Selbstmischen
- ☐ Ablauf planen: Ankommen 'Basis-Linie' DIY-Stationen 'Dessert-Bar' 'Ausklang'
- ☐ Zubuchungen prüfen: Live-Cooking, DJ, Verlängerung, Late Snack ab fünf Stunden
- ☐ Betreute Stationen klären (z. B. Wok mit Aufsicht) — Stationspersonal ist eine eigene Position

2 WOCHEN VORHER

- ☐ Finale Gästezahl bestätigen
- ☐ Allergien und Unverträglichkeiten abfragen — jede Station hat eine Veggie-Variante
- ☐ Anfahrt und Parkplätze kommunizieren
- ☐ Programm-Feintuning, Zeitpuffer für Reden oder Ansprachen einplanen
- ☐ Ablauf mit dem Küchenteam abstimmen

Auch individuell nach Budget.

rest2rent Event GmbH · Stresemannstraße 375, Haus 9 · 22761 Hamburg

+49 40 767 573 47 · rest2rent.de/anfrage



AM TAG

- ☐ Stationen-Check vor Ankunft der Gäste
- ☐ Ankommen mit Aperitif und Fingerfood
- ☐ Stationen öffnen — die Gäste stellen ihr Essen selbst zusammen
- ☐ Dessert-Bar zum Selbsttoppen
- ☐ Offener Ausklang — keine Sperrstunde

Daran denken die wenigsten

- Die Zahl der Stationen entscheidet über Schlangen, nicht die Zahl der Gerichte.
- Offene Flamme, Ofen und Grill bleiben beim Personal — die Gäste stellen nur zusammen.
- Live-Cooking ist etwas anderes als eine DIY-Station und wird gesondert berechnet.
- Allergien vorab abfragen: An Selbstbedienungsstationen ist die Kennzeichnung besonders wichtig.
- Keine Sperrstunde: Der Abend endet, wenn die letzte Geschichte erzählt ist.

Kitchen Party in Hamburg? In unserer Kitchen Area stellen Ihre Gäste ihr Essen an DIY-Stationen selbst zusammen — vorbereitet hat alles unsere Küche. Unverbindlich anfragen:

rest2rent.de/anfrage

Auch individuell nach Budget.

rest2rent Event GmbH · Stresemannstraße 375, Haus 9 · 22761 Hamburg

+49 40 767 573 47 · rest2rent.de/anfrage