

Checklist

Onderstaand treft u een aantal suggesties die u kunnen helpen bij de organisatie van uw evenement of bijeenkomst. U kunt deze lijsten afdrukken en gebruiken als leidraad..

Ontvangst van uw gasten:

- o Rode loper
- o Garderoberek / kapstok
- o Garderobenummers
- o Staande asbakken
- o Paraplubak
- o Afzetpaaltjes met - koorden
- o Tafeltje voor het gastenboek
- o Glaswerk voor uw welkomstdrankje
- o Dienbladen

Borrel of receptie

- o Wijn glazen (voor wijn én vruchtensappen)
- o Longdrink- of limonadeglazen
- o Port- / sherryglazen
- o Bierglazen
- o Glazen voor gedestilleerde drank
- o Asbakken
- o Schaaltjes voor zoutjes of nootjes
- o Cocktaillepels voor bij nootjes
- o Statafels
- o Statafelrok
- o Napperon (= topkleed)
- o Cadeautafel met laken en rok
- o Tafels
- o Tafellakens
- o Stoelen
- o Stoelhoezen
- o Bar en biertap
- o Bierspatel
- o Afvalbakken
- o Staande asbakken
- o Kelnermessen
- o Wijnkoelers
- o Droogdoeken
- o Servetten
- o Spoelbak met spoelborstel
- o Koelkasten
- o IJsklontjes
- o IJsemers
- o Dienbladen
- o Schalen voor hapjes
- o Tipjes (= kleine schaaltjes) voor sausjes
- o Friteuse voor bittergarnituur
- o Kamerschermen / Pipe & Drape
- o Spreekgestoelte
- o Microfooninstallatie
- o Podium
- o Podiumvloertegels
- o Podiumrok

Buffet

- o Buffet tafels
- o Tafellakens
- o Buffet tafelrokken
- o Servetten
- o Bordenwarmer
- o Borden (diverse maten)
- o Soepkommen
- o Soepschotels
- o Messen
- o Vorken
- o Lepels
- o Fruitmessen
- o Cocktailbestek
- o Opscheplepels
- o Amuselepels
- o Slacouvert
- o Soeppotten
- o Soeopscheplepels
- o Chafingdishes
- o Brandpasta voor chafingdish
- o Elektrisch warmte element voor
- o Opdien bestek
- o Sauskommen
- o Botermesjes
- o Vleesvorkjes
- o Etagères
- o Buffetkandelaren
- o Champagnedekking
- o Peper & zoutstelen / peper- & zoutmolens
- o Broodmanden
- o Snijplanken
- o Broodmessen
- o Krokettangen
- o Hamklemmen
- o Schenkkannen
- o Gebaksscheppen
- o Taartplateaus
- o Koffie- en thee apparatuur (diverse mogelijkheden)
- o Koffiecontainer / Thermoskan
- o Theecontainer / Thermoskan
- o Koppen & schotels
- o Thee- / Koffielepels

- Chafingdish
- o Inzetbakken voor chafingdish
- o Opschepbestek voor chafingdish
- o Rechauds
- o Diverse schalen

- o Room & suikerstellen
- o Buffetcounter (diverse mogelijkheden ten behoeve van uitgifte)
- o Afvalbakken
- o Staande asbakken

Koffie & thee

- o Buffettafels
- o Tafellinnen
- o Buffettafelrokken
- o Statafels
- o Stafelrokken
- o Napperon (= topkleed)
- o Koffiezetapparatuur (diverse mogelijkheden)
- o Waterkokers (diverse mogelijkheden)
- o Afvalbakken
- o Asbakken
- o Asverzamelaar
- o Staande asbakken
- o Theeglazen
- o Theekoppen & schotels
- o Koffiekoppen & schotels
- o Thee- / koffielepels
- o Schenkkannen

- o Gebaksbordjes
- o Gebaksvorkjes
- o Gebaksscheppen
- o Taartplateaus
- o Etagères
- o Koffiecontainer / Thermoskan
- o Theecontainer / Thermoskan
- o Koppen & schotels
- o Thee- / Koffielepels
- o Room & suikerstellen
- o Waterglazen
- o Waterkaraffen
- o Dienbladen
- o Droogdoeken
- o Servetten
- o Serveerplateaus

Tuinfeest & barbecue

- o Terrasstoelen
- o Terrastafels
- o Buffettafels
- o Tafellinnen
- o Buffettafelrokken
- o Statafels
- o Statafelrok
- o Napperom (= topkleed)
- o (Gas)barbecues
- o Gasflessen voor barbecues
- o Toolset
- o Warmtekanon of Terrasverwarmer
- o Gasflessen voor kanon of verwarmer
- o Parasollen
- o Overkappingen
- o Afvalbakken
- o Kelnersmessen
- o Wijnkoelers
- o Droogdoeken
- o Servetten
- o Spoelbak met spoelborstel
- o Koelkasten
- o Ijsklontjes
- o IJsemers
- o Zinken teilen (voor koelen van drank)

- o Dienbladen
- o Schalen
- o Tipjes (= kleine schaalpjes) voor
- o sausjes
- o Peper & zoutstellen / peper- & zoutstel
- o Broodmanden
- o Snijplanken
- o Broodmessen
- o Krokettangen
- o Hamklemmen
- o Schenkkannen
- o Dienbladen
- o Droogdoeken
- o Koffie- en theezetapparatuur (diverse mogelijkheden)
- o Koppen & schotels
- o Thee- / Koffielepels
- o Room & suikerstellen
- o Serveerplateaus
- o Wijnglazen (voor wijn én vruchtensappen)
- o Longdrink- of limonadeglazen
- o Port- / sherryglazen
- o Bierglazen
- o Asbakken
- o Asverzamelaar

Diner of lunch

- o Dinertafels
- o Tafellakens
- o Dinertafelrokken
- o Servetten
- o Stoelen
- o Stoelhoezen
- o Wijnglazen
- o Waterglazen
- o Onderborden
- o Borden (diverse maten)
- o Soepkoppen of -borden
- o Sideplates
- o Amuselepels
- o Mesjes voor sideplate
- o Bestek voorgerecht
- o Soeplepels
- o Bestek tussengerecht
- o Visbestek
- o Bestek hoofdgerecht
- o Bestek nagerecht
- o Opschepbestek
- o Schalen
- o Botermesjes
- o Peper & zoutstellen / peper- & zoutstel
- o Asbakken
- o As-verzamelaar
- o Kandelaren
- o Kelnersmessen
- o Wijn- / champagnekoelers
- o Droogdoeken
- o Koffie- en thee apparatuur (diverse mogelijkheden)
- o Koppen & schotels
- o Thee- / Koffielepels
- o Room & suikerstellen
- o Koelkasten
- o IJsklontjes
- o IJsemers
- o Dienbladen
- o Keukenbenodigdheden

Tafel indeling

Omschrijving tafel	Formaat	Aantal personen	Formaat tafelkleed**
Ronde tafel	Ø 120 cm	6	160 x 160 cm
Ronde tafel	Ø 150 cm	8	200 x 200 cm
Ronde tafel	Ø 180 cm	10	240 x 240 cm
Rechthoekige tafel	200 x 50 cm	6 (per lange kant 3)	270 x 150 cm
Rechthoekige tafel	176 x 83 cm	8 (per lange kant 3/kop 2)	270 x 150 cm
Rechthoekige teaktafel	120 x 80 cm	6 (per lange kant 2, per kopzijde 1)	160x 160 cm
Vierkante	70 x 70 cm	4 (weerszijde 1)	100 x 100 cm

Tafelrokken, stoelhoezen en verschillende kleuren linnen tevens beschikbaar. Zie voor ons gehele aanbod linnen onze website

www.huurland.nl

