



# DIY CANDY BAR

## C H E C K L I S T E

Planst du für deine Feier eine hübsche Candy Bar?  
Organisiere mit dieser Checkliste dein absolutes Highlight!  
Viel Spaß und gutes Gelingen!

### BASICS

Budget

Anzahl der Gäste

Location

Motto, Farben, Thema

*Wichtige Telefonnummern*

*Helfer, Location, Konditor, Florist*

### SKIZZE VOM AUFBAU

# C H E C K L I S T E

## TO DO'S 2-3 TAGE VORHER

- den Ablauf mit der Location und mit den Helfern abklären
- "Last Minute" Einkäufe erledigen. Fehlende Naschereien, und Knabbereien aus dem Supermarkt besorge
- Gläser mit Verschluss befühlen, mit Stickern und Schleifen dekorieren
- Equipments sicher einpacken, an Schildern und Papeterie denken
- Dekorationen vorbereiten, eventuell frische Blumen kaufen
- Torte, Cupcakes, Cake Pops Cookies etc. backen, und dekorieren

## NOTIZEN, EINKAUFSLISTE SONSTIGE TO DO'S



# C H E C K L I S T E

## TO DO'S MINDESTENS 3-4 WOCHEN VORHER

- BASICS planen Mengen berechnen, Süßigkeiten besorgen
- Torte, Cupcakes, Cakepops beim Konditor bestellen
- Bei selbstgebackenen Leckereien Rezepte aussuchen, Kuchenbuffet planen
- Tortenaufleger, Cupcakes Topper bestellen
- Equipments organisieren, Gefäße, Etageren, Platten, Gläser, Schalen, kleine Schaufeln, Zangen kaufen oder ausleihen
- Dekoration planen, Dekorationsartikel kaufen, oder online bestellen
- Beschriftungen planen, Schilder bedrucken oder fertig kaufen
- Papeterie, Cupcake Wrapper, Servietten, kleine Schälchen, Papiertütchen besorgen

## NOTIZEN, EINKAUFLISTE SONSTIGE TO DO'S



# CHECKLISTE

## TO DO'S AM TAG DER PARTY

- Mindestens 2-3 Stunden für den Aufbau einplanen
- Erst die Location, den Hintergrund dekorieren, danach den Tisch gestalten
- Arbeite nach deiner Skizze, und denke an den Platzhaltern für Kuchen und Co., die bis zu der Eröffnung der Bar gekühlt werden müssen
- Details ausarbeiten. Kärtchen, Blumen hinstellen
- Bar eröffnen, und naschen ;-)

## NOTIZEN

## TO DO'S NACH DER PARTY

- den Abbau organisieren

# Meine Tipps für dich

## Das Konzept

Planung ist das A und O. Fange mit deiner Organisation rechtzeitig an. Erstelle ein Konzept und lege dein Budget fest. Ein schöner Tisch muss nicht unbedingt teuer sein, du kannst viel selbst gestalten, aber das erfordert natürlich mehr Zeit, als etwas zu kaufen.

Stell dir bei der Planung vor, wie dein Tisch aussehen soll, welche Farben dir gefallen. Ich empfehle dir auch eine Skizze darüber zu machen, wie alles aufgestellt werden soll. Ein symmetrischer Aufbau ergibt das schönste Gesamtbild. Probiere mit verschiedenen Höhen zu arbeiten und deinen Tisch nicht überladen, das wirkt ruhiger und strukturierter.

Plane nach der Anzahl der Gäste die *Mengen* ein. Hier gilt 150–200 g Süßigkeiten pro Gast und 1,5–2 Stück Kuchen. Die Mengenangabe hängt davon ab, in welchem Verhältnis du deine Bar mit einem Kuchenbuffet kombinierst. Keine Sorge, sollte etwas übrigbleiben, kannst du damit deine Gäste verwöhnen, und es als Gastgeschenk mitgeben.



*Enjoy your party relaxed*



## Die Details

Knabbern oder Naschen? Warum nicht beides?!

Geschmäcker sind verschieden. Beeindrucke deine Gäste, indem du dich in der Auswahl nicht nur auf Süßes beschränkst. Biete auch etwas Salziges oder Saures an. Sehr beliebt sind auch Obst und Gemüsechips. Deine Gäste werden sich sicherlich über Abwechslung freuen .

Optik ist sehr wichtig. Am schönsten wird deine Bar, wenn du alles in einem Stil gestaltest. Dafür benötigst du aber viele Etagere, Platten, Gefäße, Gläser, und das ist alles sehr kostspielig.

Deshalb ist mein Tipp für dich, bevor du etwas kaufst, frage nach ob dir in der Familie oder im Freundeskreis jemand etwas ausleihen könnte. Eine weitere Option ist das Ausleihen des nötigen Equipments bei einem Dienstleister.

Möchtest du doch einiges selbst kaufen und behalten, dann entscheide dich für Gefäße und Platten aus Glas, oder für weißes Geschirr.

Sie sehen immer hübsch aus und sind zeitlos. ein weiterer Vorteil ist, du kannst sie überall kaufen und miteinander kombinieren.

Noch ein kleiner Tipp:

Verpackungen sind oft zu bunt, ausgepackt sehen die meisten Leckereien viel schöner aus.

Aber bitte auf die Hygiene achten, in jedem Gefäß, bei jeder Platte sollte eine Zange oder ein kleines Schaufelchen zum Entnehmen bereitliegen.



*Enjoy your party relaxed*



## Die Dekoration

Die Auswahl an Dekoartikeln im Handel ist riesig. Wenn du die Möglichkeit hast, gestalte viel selbst.

Es ist nicht schwierig Pompons oder Girlanden selbst zu basteln. Mache Z.B. ein Schild mit dem Text "Candy Bar", oder mit einem Zitat und stelle es in einem hübschen Rahmen auf. Eine andere dekorative Idee ist eine Kreidetafel, die du mit bunten Kreiden beschriften kannst.

Kleine Kärtchen sind auch hübsche Accessoires, die deine Gäste darüber informieren, was sie auf dem Tisch finden.

Schmücke deine Gläser nach deinem Farbkonzept mit bunten Bändern, Schleifen, Stickern.

Ein absolutes Must Have bei der Dekoration sind frische Blumen.

Generell gilt: Denk' kreativ, alles kann Dekoration sein! Gehe auch zum Baumarkt oder auf einem Flohmarkt, und lass dich inspirieren.

## Der Zeitplan

Plane für alles genügend Zeit ein, sowohl für die Vorbereitungen, als auch am Tag, wenn du deine Candy Bar aufbaust.

Besorge alles im Vorfeld, mache deine Bestellungen und Einkäufe rechtzeitig. Es ist viel einfacher, wenn alles schon bei dir zu Hause ist und du ausprobieren kannst, ob deine Vorstellung und Ideen wirklich realisierbar sind.

Du kannst bereits ein Tag vor deiner Party die Gläser befüllen und dekorieren.

Sehr wichtig! Plane *das Backen* ein.

Wird deine Candy Bar mit einem Kuchenbuffet ergänzt und du möchtest die Torte, Cupcakes & Co. selbst backen, solltest du mindestens 2-3 Tage vor deiner Party anfangen zu backen. Das ist sehr viel Arbeit, frage deshalb Freunde oder Familie, ob sie dir helfen können, um dich zu entlasten.

Für den Aufbau des Tisches direkt am Partytag rechne ca. 2-3 Stunden ein, und überlege gut, ob du wirklich Zeit hast, alles alleine zu gestalten. Frage lieber nach und nimm ein paar Helfer mit. Es ist viel angenehmer, wenn alles rechtzeitig fertig ist und du nicht gestresst zu

*Enjoy your party relaxed*



## Die Location

Ein entscheidender Faktor ist noch deine Location. Sie bestimmt mit ihrer Gegebenheiten, wie deine Bar aussehen wird. Deshalb ist es wichtig, schon im Vorfeld zu klären, wohin deine Bar hinkommt. Schaue, ob der Platz geeignet ist, was geändert oder abgedeckt werden muss. Deine Bar ist ein Highlight und muss auch so behandelt werden, deshalb darf sie auf keinen Fall versteckt werden.

Sehr wichtig: Frage nach, was du alles mitnehmen darfst. Das betrifft meistens die Getränke, falls du vorhast, kleine Fläschchen z.B mit Limonade hinzustellen.

Bei einer Dessertbar werden auch Gebäcke und Kuchen dabei sein, die gekühlt werden müssen. Frage nach, ob deine Location das Hinstellen für dich später erledigen kann.



# Last but not least...

... hab Spaß an deiner Planung,  
Ausführung und genieße deine Party!  
Und vergiss nicht, mit deiner süßen  
Candy Bar schenkst du Liebe an deine  
Gäste weiter, denn die geht ja  
bekanntlich durch den Magen ;-)  
Ich freue mich, dass ich dich dabei mit  
dieser Liste unterstützen durfte.  
Solltest du noch weitere Fragen haben,  
lass es mich gerne wissen. Auch über  
dein Feedback würde ich mich sehr  
freuen.

Süße Grüße  
Deine Anita

*Enjoy your party relaxed*

