

# FAQ

## Ist ein Dinnerevent für Kinder geeignet ?

Grundsätzlich müssen das die Eltern entscheiden. Für Kleinkinder ist es sicher nichts. Wir sagen ab 12 Jahren. Beim Gruseldinner dürfen Sie zuvor auch Kontakt mit uns aufnehmen und wir können den Kindern dann zum Beispiel vor Programmbeginn die Garderobe Backstage zeigen, das macht den Kleinen auch Spass.

## Wie wird das Publikum in die Show integriert?

Wir lassen die Gäste weitestgehend in Ruhe. Eher beziehen wir die Gäste durch unser Spiel und verbal mit ein. Beim HÖFISCHEN DINNER machen die Zuschauer etwas mit. Wir sprechen aber gerne mit ihnen genau ab, wen wir da integrieren dürfen und wen nicht. Grundsätzlich muss sich niemand der Gäste verkleiden. Ausser Sie als Auftraggeber wünschen das zB «Mottoparty 20er Jahre.»

## Passen die Menüs zur Show?

Es gibt zum Beispiel ein leckeres Dreigangmenü und es kann beim Gruseldinner passieren dass die leckere Spargelcremesuppe „Grüner Schleim aus der Unterwelt“ heisst oder es statt Salat, „Frisches Unkraut aus dem Friedhofsgarten“ gibt. Beim MAFIADINNER bietet sich Italienische Küche an. Wenn Sie ein Dinnerevent für Ihren Anlass exklusiv buchen ist die Menüauswahl Sache zwischen Ihnen und der jeweiligen Gastronomie oder dem Catering am Spielort.

## Wie viele Schauspieler/innen sind beteiligt?

Aktiv ca. 5- 6 auf der Bühne.

## Wie funktioniert der Aufbau?

Wir reisen jeweils ca 2-3 Stunden vor dem Einlass / Programmbeginn an. Meist mit PKW, so benötigen wir ca. 3 Parkplätze. Der Aufbau ist unkompliziert und wir benötigen meist nur einen Stromanschluss und Verlängerungskabel vor Ort.

## Braucht es eine Garderobe?

Ja. Die Schauspieler/innen ziehen sich dort um und halten sich dort auf. Dort werden sie üblicher Weise auch gepflegt. Das Ensemble isst parallel zu den Gästen die Menü Gänge mit ausser Sichtweite der Gäste. Der Raum muss beheizt sein und wir bitte sie Getränke parat zu stellen bereits bei Ankunft der Schauspieltruppe.

## Gibt es eine Spielleitung/ Chef vor Ort?

Immer. Und der oder die wird sich vorab mit dem Restaurant in Verbindung setzen. Ein gutes Briefing und Absprachen erleichtern der reibungslosen Ablauf des Dinnerevent. Das Serviceteam sollte unserem Team jeweils 10 Min bevor es weiter gehen kann in der Garderobe Bescheid geben.

## Wird SUISA pflichtige Musik gespielt?

Grundsätzlich ist der Auftraggeber/in und oder der Veranstaltungsort auch Veranstalter/in und damit trägt er oder sie alle Rechte und Pflichten des Veranstalters. Wir nutzen Grundsätzlich die vorhandene Hausanlage und das jeweilige Lokal lässt Ihre Musik laufen. Unsere Musikstücke sind ausschliesslich Eigenkompositionen und Geräusche vom Band. Keine Live Musik.

## Was bietet ein DINNEREVENT den Gastronomen und Hoteliers?

In erster Linie Veranstaltungen, die sehr positiv vom Publikum aufgenommen werden. Durchdachte, professionelle, unterhaltsame und lustige Programme. Bewährt und erprobt. Zeitlich durchdacht und absehbar. Diese Abende bieten Ihren Gästen gerade als Idee für Weihnachts- und Firmenfeiern eine gelungene Abwechslung und Idee. Auch für jede Art von Privatanlass.

## DINNEREVENTS in verschiedenen Sprachen?

Wir bieten alle unsere DINNERS auch mehrsprachig an. Erkundigen sie sich gerne bei uns. Sicher immer möglich: Deutsch, Schweizerdeutsch, Englisch, Französisch.

## Welche Gruppengrösse empfiehlt sich?

Wir spielen auch für kleine Gruppen. Ideal sind sicherlich 40-60 Personen. Maximal sind sicher auch über 150 Personen denkbar, dann muss jedoch über Mikrofonierung und Beschallung am jeweiligen Ort nochmals besonders gesprochen werden.

## Braucht es eine Bühne?

Nein aber die Gäste sollten alle gute Sicht haben zu einem festgelegten Ort oder zur Mitte des Saales.

## Was benötigt es an Technik vor Ort?

Gerne nutzen wir eine vorhandene Licht- und Tonanlage. Wir haben aber sonst alles was wir benötigen dabei.

## Ist ein Gruseldinner sehr gruselig?

Nein, es ist mehr zum Lachen. Wenn die Menschen Angst haben lachen sie gerne mehr.

## Braucht es noch eine Band oder DJ für danach?

Eigentlich nicht und falls doch reicht unser Team und unsere Technik hierfür aus. Das gerne nach Absprache.