



Käse & Checkliste – für das perfekte Erlebnis in der Milchmanufaktur Einsiedeln

Damit Ihr Besuch bei uns in der Milchmanufaktur Einsiedeln rund läuft und alle Herzen – und Käse – schmelzen. Ohne Stress, aber mit einem «cheese»!

Planung & Organisation

Der rote Faden fürs grosse Ganze.

Damit keine wichtige Zutat fehlt – von Budget bis zur Gästezahl.

- ☐ **Budget festlegen**
inkl. Erlebnisangebot, Apéro, Essen, Getränke & Geschenke
- ☐ **Organisationsteam bestimmen**
Wer plant, wer spricht, wer isst zuerst?
- ☐ **Datum & Zeiten festlegen**
Klingt einfach – bis plötzlich zwei Gesellschaften denselben Käse machen wollen.
Sichert euch früh euren Slot – Käse mag's exklusiv.
- ☐ **Teilnehmerzahl & Gruppengrösse**
Damit niemand beim Käsen zusehen muss.
- ☐ **Motto oder Stil des Abends festlegen**
«Alles mit Käse», heimelig, rustikal oder elegant?
- ☐ **Erlebnisangebot & Restaurant buchen**
Milchmanufaktur Einsiedeln
☎ +41 55 412 68 83
✉ info@milchmanufaktur.ch

Erlebnisangebot

Käse erleben – mit allen Sinnen.

Ein Blick hinter die Kulissen oder selber Hand anlegen - unvergessliche Erlebnisse für Alle.

- ☐ **Erlebnisangebot ([Gruppenangebote - Milchmanufaktur](#)) wählen**
«Blick hinter die Kulissen», «Käsen einst und heute – die Zeitreise»
Alles ist möglich – ausser Melken mit High Heels.
- ☐ **Dauer und Ablauf klären**
Kurz & knackig oder lieber gemütlich mit Genuss?
- ☐ **Führungssprache festlegen**
Deutsch? English? Käse versteht man zwar ohne Worte.





Kulinarik & Getränke

Hier läuft nicht nur der Käse, sondern auch das Wasser im Mund zusammen.
Ob Apéro oder Festmenü – mit viel Liebe und regionalen Zutaten

- ☐ **Apéro, Mittag- oder Abendessen** ([Milchmanufaktur - Milchmanufaktur](#))
Einsiedler Raclette à discrétion? Cordon bleu mit Einsiedler Chääs?
Unsere Küche kann mehr als Käse! Und mit dem feinen Gespür einer Schweizer Käse-Sommelière® finden wir die perfekte Begleitung für Ihr Genuss-Erlebnis.
- ☐ **Vegetarische Optionen einplanen**
Kein Problem, einfach vorher Bescheid geben. Wir denken an alle.
- ☐ **Allergien & Unverträglichkeiten abklären**
Laktose? Unser Einsiedler Bergkäse ist laktosefrei.
- ☐ **Getränkebegleitungen abstimmen**
Von Traube bis Hopfen - und mit einem Tropfen Fachwissen aus der Wasser-Sommelière®-Welt: still, sprudelnd oder überraschend anders.
- ☐ **Mitternachtssnack einplanen**
Damit niemand heimlich in den Käsekeller schleicht.

Einladung & Kommunikation

Rechtzeitig und klar – so sind alle informiert.
Denn gute Stimmung beginnt mit guter Kommunikation.

- ☐ **Safe-the-Date an Mitarbeitende und Gäste senden**
Früh genug erinnert – damit niemand stattdessen am Jassabend der Schwiegermutter auftaucht.
- ☐ **Einladung an Mitarbeitende und Gäste verschicken**
Mit allen Infos – und einer freundlichen Anmeldefrist.
- ☐ **Programm grob ankündigen**
Erlebnis, Apéro, Essen, Rede, Unterhaltung – Hauptsache: gut gestimmt





Geschenke & Mitbringsel

Kleine Gesten, grosse Wirkung.

Feine Präsente mit Herz – für bleibende Eindrücke.

- ☐ **Kleine Aufmerksamkeit überlegen**
Ein Einsiedler Bergmutschli, ein Fondue-Set oder etwas Süsses aus dem Klosterladen – klein, fein, herzlich.
- ☐ **Persönliche Dankeskarte**
Wir packen diese zusammen mit der Aufmerksamkeit ein.
- ☐ **Geschenkkorb für Ehrungen organisieren**
Für Jubiläen, Verabschiedungen oder stille Heldinnen & Helden

Ablauf & Technik

Die Rezeptur für einen runden Abend.

Wenn Technik, Timing und Überraschungen harmonisieren – wird's magisch.

- ☐ **Begrüssung durch die Geschäftsleitung**
Bühne frei für die Gastgeberin oder den Gastgeber
- ☐ **Dankesrede / Jahresrückblick vorbereiten**
Kein Oscar, aber ehrliche Wertschätzung – für alle Haupt- und Nebendarsteller.
- ☐ **Mitarbeitererehrungen & Jubiläen**
Wer lange bleibt, soll auch Applaus (und vielleicht ein Einsiedler Bergmutschli) bekommen.
- ☐ **Spiele & Überraschungen**
Quiz, Wichteln, Sketch – gut geplant, doppelt gelacht.
- ☐ **Fotobox oder Fotograf buchen**
Damit der Abend in der Milchmanufaktur Einsiedeln lange in Erinnerung bleibt.
- ☐ **Ablaufplan erstellen**
Für einen geschmolzen guten Abend
- ☐ **Technik testen**
Licht? Ton? Präsentation? Kein Kabelsalat kurz vor dem Käse.
- ☐ **Notfall-Kit**
Nicht nötig – in der Milchmanufaktur Einsiedeln arbeiten Profis.





Praktisches vor Ort

Damit alle gut ankommen – und bleiben wollen.

Infos zu Anreise, Wetter & Barrierefreiheit: klein gedacht, gross gewirkt.

- ☐ **Anreise & Parkplätze**
Ob Car, Privatauto oder zu Fuss – alle Wege führen zur Milchmanufaktur Einsiedeln
Parkplätze sind vorhanden (auch für grössere Fahrzeuge)
Bahnhof Einsiedeln: ca. 10 Min. zu Fuss
- ☐ **Barrierefreiheit**
Unser Restaurant ist barrierefrei – bei uns kommt jeder bequem an den Käse.
- ☐ **Wettergerechte Kleidung empfehlen**
Stall, Käsekeller oder Terrasse – wer weiss, wo die Reise hingeht

Tipps

Der letzte Feinschliff.

Die wichtigsten Zutaten für einen unvergesslichen Käseabend.

- ☐ **Kamera & Handy aufgeladen?**
Für Käse und glückliche Gesichter
- ☐ **Gute Laune eingepackt?**
Pflicht! Der Käse lacht nicht von allein
- ☐ **Appetit nicht vergessen**
Nichts ist schlimmer als satt beim Apéro

