

## Checkliste für Ihre Veranstaltung

Wir helfen Ihnen bei allen Dingen und haben tausendfache Erfahrung. Ihren Vorstellungen und Ideen sind durch unsere Kreativität und Professionalität keine Grenzen gesetzt. Unser Team verwöhnt und umsorgt Sie stets freundlich, herzlich und aufmerksam mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller, liebevoller Dekoration im Raum und auf dem Tisch – Sie werden begeistert sein.

### An was Sie denken sollten:

- Termin festgelegt
- Räumlichkeit gebucht
- Hotelzimmer oder Hochzeitssuite buchen?
- Kirche & Fotograf bestellt
- Kutsche oder Oldtimer bestellen (*wir haben eine Liste mit Anschriften.*)
- Einladungen verschickt (*gerne stellen wir Ihnen Wegeskizzen zur Verfügung.*)
- Zeitungsanzeige bestellt (*Bei Nennung unseres Hauses beteiligen wir uns mit 100,00 €*)

### Was wir für Sie erledigen können:

- Beratung bei der Ausrichtung des Empfangs Sekt, Cocktail oder Aperitifbar  
(*Sie sollten hierfür 30 – 60 Min. einplanen!*)
- Beratung bei der Tischordnung Einzeltisch, Gruppentisch oder alle Gäste an einem Tisch
- Beratung bei den Farben der Tischwäsche  
(*champagner gelb, leinen-beige, weiß oder dunkelblau in Kombination mit weiß oder beige*)
- Beratung bei stimmungsvoller Tisch- und Raumdekoration  
(*Kann durch Sie oder durch uns geordert werden, je nach Wunsch 18,00 € je Tisch*)
- Menükarten, Platzkarten oder Tafeln  
(*Können durch uns gedruckt werden, je nach Art und Menge 2,00 € – 3,00 €*)
- Beratung bei Menü- oder Büffetauswahl  
(*Unsere umfangreichen Vorschläge helfen Ihnen bei der Vorauswahl für ein einheitliches Menü oder Büffet, möchten Sie Ihren Gästen eine Auswahl anbieten geht dieses nur von unserer 14-tägig wechselnden Speisekarte. Grundsätzlich gilt: Sie benötigen je Gang durchschnittlich 30 Min., Menüs bringen eine ruhigere Atmosphäre, Büffets lockern mehr auf, bedenken Sie jedoch, dass Büffets erst ab ca. 40 – 50 Personen wirken*)
- Beratung bei Menüablauf und Programm  
(*Wir stimmen mit Ihnen den Ablauf, die Reden, die Einlagen oder die Pausen genau ab. Wir können für leise Hintergrundmusik sorgen oder Ihnen eine Liste mit Musikern und Künstlern geben.*)
- Beratung bei Wein und Getränkeauswahl  
(*Für Ihre Gäste ist es einfacher, wenn Sie den passenden Wein zum Essen auswählen. Sie können bei uns aus über 220 Sorten wählen! Aber keine Angst, wir helfen Ihnen.*)
- Beratung bei Kaffee & Digestif  
(*Nach dem Dessert können wir Kaffee, Espresso oder Cappuccino anbieten, wenn Sie es wünschen mit Kleingebäck oder Pralinen. Digestif können wir auf Bestellung, aber auch vom Wagen anbieten.*)

### Was zusätzlich wichtig sein könnte:

- Beratung beim Nachmittagskaffee (*Sie könnten klassisch an einer eingedeckten Kaffeetafel sitzen, oder den Kuchen vom Büffet anbieten, oder in lockerer Form Kaffeetrinken. Das heißt, wir bieten Kaffee und Kuchen vom Büffet für die Gäste, die es wünschen. Kuchen können Sie bei uns bestellen oder aber auch bei einem Konditor Ihrer Wahl. Natürlich können Sie ihn auch selber backen und mitbringen.*)
- Beratung für einen ausgedehnten Empfang (*Dauert der Empfang länger als 60 Min. oder möchten Sie erst viel später essen, ist zu überlegen, ob Sie Ihren Gästen ein paar Kleinigkeiten zum Empfang anbieten.*)
- Beratung bei einem evtl. Mitternachtsimbiss (*Falls gewünscht, können Sie sich für ein Käsebüffet, eine Etagentorte oder eine deftige Suppe mit frischem Brot entscheiden.*)
- Rechnung und so (*Übrigens: Wir haben Garantiepreise. Das heißt, wir garantieren Ihnen, dass kein Gast die gleiche Leistung zu einem anderen Preis erhält als Sie. Die Rechnung senden wir Ihnen umgehend per Post zu. Sie ist genau spezifiziert. Wir bitten Sie, den Rechnungsbetrag innerhalb von 8 Tagen auf eines unserer Konten zu überweisen.*)