

HOCHZEITSPLANER.

Hallo Ihr Lieben,

herzlich willkommen auf dem Waldorferhof. Um euch die Planung eurer Hochzeitsfeier zu vereinfachen, haben wir über die Jahre den folgenden Planer entwickelt. Dieser Planer beinhaltet Tips und Vorschläge zu allen wichtigen Entscheidungen die Ihr im Vorfeld eurer Party entscheiden müsst - erhebt aber nicht den Anspruch vollkommen zu sein.

Der Waldorferhof ist eine Veranstaltungslocation, die euch eine sehr individuelle Hochzeitsfeier ermöglicht und, wenn möglich, auch mit Rat und Tat unterstützt. Ihr könnt also Kreativ werden...

Wenn Ihr diesen Leitfaden für euch durchgeht, seid Ihr perfekt für unser detailliertes Gespräch im Vorfeld der Veranstaltung, vorbereitet.

Inhalt:

- Was solltet Ihr nach Buchung der Location erledigen bzw. fixieren
- Aufbau der Deko
- Sitzordnung in der Scheune
- Zeitplan Hochzeitstag
- Freie Trauung auf dem Waldorferhof
- Sektempfang: Getränkeauswahl, Fingerfood, Hochzeitstorte & Kuchen
- Hochzeitsdinner
- Mitternachtsnack
- Party: DJ oder Band / Technik vor Ort / Möglichkeiten
- Gästezahl, Kinder
- Abbau / Rücklauf Deko

Anhang:

Empfehlung freie Redner, Musiker & DJ's, Fotografen, Floristen

Wie es nach der Location-Buchung weiter geht.

So, mit Buchung eurer Hochzeitslocation habt Ihr den ersten Schritt genommen - aber wie gehts jetzt weiter?

Um die nächstne Monate stressfrei zu gestalten empfiehlt es sich die folgenden Sachen auf den Weg zu bringen und zu fixieren:

1. Trauung: Möchtet Ihr an eurer Hochzeitsfeier standesamtlich Heiraten, empfiehlt sich beim Standesamt vorzusprechen um den Termin zu avisieren.
2. Bei einer kirchlichen Trauung den Termin im ausgewählten Pfarrbüro eurer Wunschkirche zu vereinbaren
3. Freie Trauung auf dem Waldorferhof: Freien Redner oder Theologen suchen bei einem netten Gespräch näher kennenlernen und Termin zu buchen. Empfehlung freie Redner, Theologen findet Ihr im Anhang
4. DJ und Musiker - auch die sind kurzfristig vor eurer Party ausgebucht Empfehlung Musiker für Nachmittag´s oder Abends findet Ihr im Anhang
5. Fotografen - da gilt das gleiche wie bei den Musikern / DJ´s Die guten sind halt irgendwann ausgebucht. Auch hier findet Ihr eine Auswahl im Anhang.
6. Brautkleid (sehr wichtig!), Anzug für den Bräutigam (nicht so wichtig ;-)), Ringe etc. könntet Ihr jetzt natürlich auf den Weg bringen
7. Save the Date und Einladungen
Save the Date verschickt man in der Regel 6-8 Monate vor der eigentlichen Hochzeit. Schön ist ein save the Date vor dem Jahreswechsel, da eure Gäste das bei Ihrer Jahresplanung (Urlaub) evtl. berücksichtigen möchten.

Die eigentliche Einladung sollten eure Gäste spätestens 3 Monate vor der Feierlichkeit in Händen halten - vorausgesetzt Ihr habt eine Save the date Karte versendet.

Bei der Planung der Gäste, Einladung und dem Rücklauf der Einladung unterstützen wir euch mit einer digitalen Gästeliste aus der Ihr später auch visuell die Sitzordnung in der Scheune planen könnt. (Siehe Planung Sitzordnung)

Jetzt seid Ihr auf der sicheren Seite und könnt erst mal Tempo raus nehmen.

Im Oktober gibt es bei uns ein Probeessen (an einem Sonntag Mittag) um euch die Bestätigung zu geben an der richtigen Adresse zu sein.

Deko - Trauung Garten

Grundsätzlich seid Ihr mit der Dekoration bei uns ziemlich frei und könnt eurer Fantasie freien Lauf lassen. Floristin, Deko Spezialisten oder in Eigenregie....

Fangen wir mit der freien Trauung im Garten an:

Der Garten ist unheimlich schön für Trauungen und erfordert nicht wirklich viel. Ein Gesteck auf dem Altar, vielleicht was Florales oder farbiges an die Pfosten des Traupavillons. Wenn Ihr möchtet können wir euch einen Traubogen stellen den Ihr zu Dekozwecken nutzen könnt. Manache machen noch was farbiges an die wertigen, weißen Klappstühle oder an die Gangseite der Stuhlreihen (mit Stangen etc.). Ihr seht da sind keine Grenzen gesetzt. Im hinteren Bereich, stehen „LOVE“ Letters von uns die sich sehr schön in das Gesamtbild einfügen. Auf Wunsch können wir euch ein oder 2 weiße Staffeleien für „Welcome“ Schilder, Spiegel etc. anbieten.



Die Trauung wird von unserem Team gg. 08:00 am Veranstaltungstag aufgebaut und dementsprechend könnt Ihr eine Deko (Außenbereich) ab 09:00 einplanen.

Für die Gäste stehen weiße, gepolsterte Klappstühle zur Verfügung.

Mietpreis weißer Klappstuhl: 4,50€ zzgl. Mwst.

In der Regel stellt man die Stühle in 8er Reihen mit einem schönen Mittelgang - wie in der Kirche.

Für alle Fälle stellt unser Team ein paar Stühle mehr - berechnet wird aber nur ein Stuhl pro Gast.

DEKO Scheune

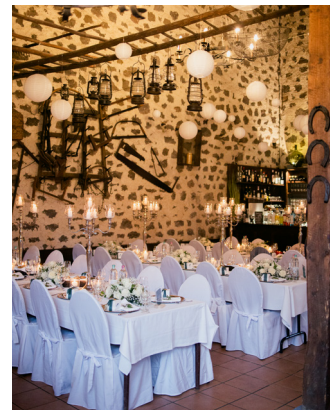
Auf die Tische, egal ob Tafel oder runde Tische kommen von uns weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten und wir decken Wasser und Weinglas, Besteck und Butterteller ein. Die Polsterstühle sind mit weißen Hussen ausgestattet.

Ihr solltet euch also dementsprechend auf die eigentliche Tischdeko konzentrieren. Egal ob mit einer Floristin, Dekorateuren (Empfehlungen im Anhang) oder in Eigenregie.

Die Scheune des Waldorferhofes verträgt eigentlich jede Farbe, da sie selbst nicht wirklich eine Farbe besitzt. Minimalistisch oder, was bei einer Hochzeit oft schön ist, auch zuviel.

Kerzen: In einem alten Gemäuer ist immer eine leichte Luftzirkulation. (besonders wenn die Heizung läuft an kälteren Tagen). Grundsätzlich würde ich immer mit einer Art Windlicht arbeiten, wo die Kerze geschützt ist. Eine flackernde Kerze brennt auch deutlich schneller und nicht wirklich schön ab. Verunreinigte Tischdecken (Wachs) müssen wir leider ersetzen und euch berechnen.

Wir haben 5 Armige, große Leuchter (Höhe 107 cm) im Verleih. Diese besitzen kleine Gläser zum Schutz jeder Kerze. Kosten 19 € pro Leuchter inkl. Reinigung und Kerzen.



Grundsätzlich könnt Ihr alles an Deko mitbringen was Ihr möchtet. Bitte beachtet, dass wenn es über eine Tischdeko hinaus geht, die Sachen am nächsten Vormittag (speziell Samstag) auch wieder von euch abgebaut werden müssen. (Sachen wie Lichterketten, LOVE-Letters, alles aus Paletten etc.)

Eure Blumendeko stellt in der Regel das Service-Personal in der Nacht, nachdem der letzte Gast gegangen ist, zusammen und Ihr müsst die Sachen nur abholen kommen. (Samstags morgens oder Montag Vormittag)

Habt Ihr sonst irgendwelche Wünsche, Vorstellungen oder Fragen - meldet euch einfach.

In der Scheune - Aufbauzeiten / Tischordnung

Veranstaltung am Freitag - In der Regel könnt Ihr Donnerstags von 10:00 - 16:00 Uhr eure Deko aufbauen (Ausnahme: es gibt Donnerstags eine andere Veranstaltung.

Veranstaltung Samstag - Unser Reinigungs- und Aufbauteam beginnt Samstag Morgen um 07:00. Ab 09:30 Könnt Ihr oder euer Deko Team in die Scheune. Dann ist die Tischordnung hergestellt, Tischdecken auf den Tischen und geputzt.

Für die Planung der Sitzordnung findet Ihr ein gesondertes „Handout Sitzordnung“ Es gibt eine einfache Variante mit Grundriss der Scheune und Tischen zum ausschneiden. Für die Computer Menschen unter euch gibt es ein kostenloses Online Tool.

Tische und deren Abmessungen:

Wir haben runde und eckige Tische. In der Regel arbeitest du auf dem Waldorferhof mit Tafeln für 12 Gäste (2 Tische a 180x70 cm).

Maximal bekommst du im unteren Bereich der Scheune so 98 Gäste unter.

Optional könntest du die Bühne nutzen wenn deine Gästezahl höher als 98 ist.

(4x 12er Tafel / 1x 14er Tafel (in der Regel fürs Brautpaar / 1x 8er Tafel und 2x 14er (inkl. besetzten Köpfen)

Auf die Bühnen gehen nochmals 36 Sitzplätze an 3 Tafeln a 12 Personen.

Grundsätzlich könnt Ihr an runden Tischen 60 Gäste im unteren Scheunenteil und 24 Gäste auf die Bühne setzen - Maximal also 84 Gäste.

Ein Standarttisch rund - für 8 Personen - ist im Durchmesser 152 cm

Ein Standarttisch rund - für 10 Personen - ist im Durchmesser 183 cm

Ein Standarttisch rund - für 6 Personen - ist im Durchmesser 122 cm

Der eckige Standard-Tisch - für 6 Personen - ist 180 cm x 70 cm

Der eckige anstell-Tisch - für 2 Personen - ist 80 cm x 70 cm

Bittet beachtet bei der Planung der Sitzordnung (Online Planer & zum ausschneiden - extra „Handout Tischordnung“) das für Kinder welchen alters auch immer ein Sitzplatz gerechnet werden muß - sei es für Kinderwagen, Kinderstuhl (Ja, wir haben genug Kinderstühle) oder normalen Stuhl für die älteren Kids. Da erfindet Ihr das Rad auch nicht mehr neu - habe da schon die abenteuerlustigsten Variationen gesehen, was für die Gäste aber nie wirklich funktionierte. Bitte vertraut uns da.

Kindertische funktionieren nur mit älteren Kindern - würde mal sagen so ab 6 Jahren Aufwärts. Kleinere Gäste möchten bei Ihren Bezugspersonen sitzen - und brauchen in der Regel auch Hilfe.

Die Sitzordnung benötigen wir Montags vor eurer Veranstaltung. Bitte vorher keine Sitzordnungen schicken - das führt nur zu Mißverständnissen.

Deko Innenhof

Auf den Tischen, egal ob unter der Kastanie, kleine Runde Tisch im Barbereich oder allen Stehtischen im Hof stehen kleine, verzinkte Töpfe mit Thymian, Rosmarin oder Lavendel - je nach Jahreszeit. Das reicht in der Kombination mit den ganzen Olivenbäumen, Oleander und alles was bei uns blüht im Hof.

Solltet Ihr eigene Deko für den Innenhof einplanen ist das kein Problem und jederzeit möglich - auch alles was Ihr individuell gebastelt habt kann natürlich gestellt werden.

Zeitplan eurer Veranstaltung

Beginn der Veranstaltung:

Der Beginn der Veranstaltung richtet sich zu allerst daran, ob Ihr eine freie Trauung bei uns im Obstgarten, eine Standesamtl. Trauung auf dem Standesamt oder eine kirchliche Trauung in eurer Heimatgemeinde plant.

Freie Trauungen beginnen in der Regel um 14:00, 14:30 oder 15:00 an. Freitags eher gegen 15:00 Uhr. Das liegt ganz an euren Wünschen, wir richten uns da an euch. (Natürlich auch gerne früher oder später)

Bei einer freien Trauung kommen die ersten Gäste 30-45 Minuten vor der Hochzeit. Ich empfehle euch die Uhrzeit der Trauung in die Einladung zu schreiben.

Standesamt oder Kirche: Um eine grobe Planung zu erhalten wann Ihr mit euren Gästen auf dem Waldorferhof eintrefft denkt bitte daran das Gäste vor Ort euch natürlich kondulieren wollen. 70 Gäste (evtl Zaungäste nicht vergessen) benötigen mal schnell 30 Minuten bis euch alle gratuliert haben. Dann noch paar Fotos, einen Sekt aus dem Plastik-Sektglas usw.... + die Fahrzeit (Konvoi? Blumenschmuck auf dem Auto?) auf den Waldorferhof.

Bei Regen kommt Ihr evtl. früher als es eure Planung vorsieht - aber keine Angst, das haben wir auf dem Sender. Nach der Kalkulation planen wir auch den Arbeitsbeginn des Servicepersonals.

Kleiner Tipp - große Wirkung: Vermeidet bei eurer Einladung das Wort „ab“. Benutzt immer „um“. Damit gebt Ihr den Gästen nicht die Möglichkeit zur Falschinterpretation.

Sektempfang, Fingerfood, Hochzeitstorte & Kuchen ergibt sich in der Regel automatisch. (oder möchtet Ihr euere Hochzeitstorte zum Dessert oder später?)

Wann ist der Ideale Zeitpunkt zum Abendessen: Natürlich richten wir uns auch hier nach eurer Vorstellung. Unsere Erfahrung in den Sommermonaten (Mai-September) ist ein Dinner um 19:30 Uhr perfekt. Geht es in den Spätherbst, wo die Sonne früher untergeht, würde ich das Dinner etwas vorziehen. Vielleicht 18:30 oder 18:00.

In den Sommermonaten sind die Gäste um 18:00 Uhr noch nicht wirklich auf Essen gepolt, die Abendstunden ab 18:00 im Innenhof wirklich einladend. Denkt auch daran, das Ihr nach den Hochzeitsfotos, was oft bis 17:30-18:00 Uhr auch das erste mal wirklich Zeit für die Gäste habt.

Aber nochmal - Ihr bestimmt die Uhrzeit des Dinners nach eurer Vorstellung

Unsere Fotobox



349,-

zzgl. 19% Mwst.

Freie Trauung auf dem Waldorferhof

Unser Obstgarten auf dem Waldorferhof ist die Ideale Kulisse für eure Trauung.

Eure Gäste treffen in der Regel 30-45 Minuten vor der eigentlichen Trauung ein. Wir empfangen die Gäste mit Mineralwasser, Softdrinks und eine Frucht-Schorle.

Möchtet Ihr hier bereits ein Glas Sekt oder für die Jungs ein Flaschenbier ist das aber kein Problem. Einfach melden.

Klassisch nimmt der Bräutigam die Gäste in Empfang - wie vor der Kirche - oder Ihr haltet zusammen „Händchen“ im Innenhof.

Falls der Bräutigam die Braut im Vorfeld nicht sehen soll, parkt die Braut vor der Einfahrt zum Innenhof. Im Innenhof befinden sich dann nur unsere Servicekräfte und die Menschen die dort vom Brautpaar gewünscht werden. (Wie z.B. Trauzeugin, Eltern usw... wir reden von Einzelpersonen). Und hier finden wir auch einen Platz wo die Braut nicht entdeckt wird.



Im Pavillon auf der Wiese bauen wir euch einen Traualtar und Stühle mit weißer Husse für euch und den Trauredner/in. Braucht Ihr weitere Stühle mit Husse im Pavillon (Trauzeugen) ist da kein Problem.

Wir haben eine Musikanlage, welche mit 2 Funkmikrofonen ausgerüstet ist. Über die Anlage kann auch während der Trauung und in der Wartezeit der Gäste vor der Trauung Musik abgespielt werden. (Über Bluetooth-Schnittstelle - Playlisten erstellen nicht vergessen).

Habt Ihr Live Musiker zur Trauung, bekommen die alles was Sie benötigen: Strom, Stühle oder Barhocker, kleinen Beistelltisch, was zu trinken etc.)

Eine Empfehlung von Traurednern, Theologen und Musikern findet Ihr im Anhang.

Freie Trauung auf dem Waldorferhof

Deko wurde im gleichnamigen Kapitel bereits erklärt.

Schlechtwetteralternative: Einmal informiert - und schnell wieder vergessen

Bei schlechter Witterung können wir die Trauung unter dem großen Pavillon im Innenhof verlegen. Hier finden sitzend über 100 Gäste Platz. Der Pavillon wird zu diesem Zweck komplett leer geräumt und mit gleichem Mobiliar wie die Trauung im Garten ausgestattet. Die Entscheidung für Garten oder Pavillon im Innenhof müsst Ihr am Morgen eurer Hochzeit (bis spätestens 11 Uhr treffen / Wetterradar). Der große Pavillon ist eine wirklich gute Alternative bei schlechter Witterung - natürlich ist und bleibt der Garten einzigartig.



Sektempfang : Getränke

Fangen wir mit den Getränken an:

Neben dem Klassischen Glas Sekt zum anstoßen mit dem Brautpaar, haben sich in den letzten Jahren auch leichte Longdrinks wie Aperol Sprizz, Lillet Wildberry oder Sarti etabliert.

Für die Jungs auch auf Wunsch gerne ein Flaschenbier... und für diejenigen die keinen Alkohol möchten einen alkoholfreien Sekt oder eine Fruchtschorle.

Badewanne & Pimp your Prosecco

Ja, jeder liebt unsere mit Eis gefüllte, alte Badewanne: Flaschenbier (Vulkan oder Bitburger), Radler, alkoholfreies Pils oder Radler, Fassbrause....

Wenn Ihr Kölsch Fans seid, schlagen wir auf der Wanne ein Gaffel Kölsch Fäschen an.

Und damit es den Mädels nicht Langweilig wird, gibts eine „Pimp your Prosecco Bar“ mit div. Sirups und Beeren



Im Außenbereich ist unsere Kaffeebar mit einer toll restaurierten Faema E91 Maschine. Im Angebot: Espresso, Cappuccino, Americano (schwarzen Kaffee) und Latte Macchiato - ganz wie in Italien

Grundsätzlich können eure Gäste zu jeder Zeit alle verfügbaren Getränke trinken. Es steht einem gepflegten Gin Tonic am Nachmittag also nichts im Wege.



Sektempfang : Fingerfood / Hochzeitstorte & Kuchen

Glaubt man den neuen Medien gibt es beim Empfang einer Hochzeit 3 große Stimmungskiller:

1. frieren - gut, im Sommer wohl eher Selten. Wenn es kühler ist halten wir Decken und Heizpilze bereit oder es geht direkt zum Empfang in die schön geheizte Scheune
2. Langweile - da steht Ihr und eure Freunde in der Pflicht: Live Musik, Spiele..
3. Hunger - das kann jeder Nachempfinden. Nichts killt Stimmung mehr wie wenn SIE (aber auch ER) hungrig sind - daher klare Empfehlung: Ein herzhafter Snack beim Empfang ist ein MUSS! Denkt daran das euere Gäste kein Mittagessen haben.

Fingerfood oder Pizzabar?

Klassisches Fingerfood war gestern - Im Trend liegen Streetfood Bars welche die Gäste begeistern:

<i>Pizza oder Flammkuchenbar - klassisch, vegan und süß</i>	6,80 €
<i>Brezelbar mit Obazda und Frischkäse - upgrade mit Weißwürstchen</i>	5,80 €
<i>Tapas Bar - klassisch Spanisch</i>	7,90 €
<i>Kölsche Tapas - Reibekuchen mit Lachs, Himmel und Äd, Mettbrötchen</i>	7,90 €
<i>Pommes Bar - mit original belgischen Pommes Saucen, Zwiebelwürfel....</i>	6,00 €
<i>Hot Dog Bar - Röstzwiebel, Käse, eingelegte Gurken, div. Saucen</i>	7,50 €
<i>Schnitzelbar, hausgemachter leichter Kartoffelsalat</i>	8,50 €

alle Preise zzgl. 19% Mwst

Hochzeitstorte, Kuchen & Co.

Grundsätzlich könnt Ihr alles an Torten, Gebäck, Muffins, Donuts usw. mitbringen. Also alles was süß ist. Dafür berechnen wir keinen Gedeckpreis oder ähnliches. Mitgebrachte Kuchen werden von uns aus den Tupperdosen und Blechen befreit, in Stücke geschnitten und auf schönen Kuchenplatten oder Etageren gesetzt.

Damit kein „Kuchenzusteller“ Panik hat - wir schlagen euch frisch Sahne.

Wir besitzen einen extra Kühlschrank für Hochzeitstorte und Kuchen, Ihr könnt die Sachen Morgens vorbei bringen. Wenn Ihr außer Haus eine Trauung plant organisiert die Anlieferung am Morgen, da wir mitgebrachte Kuchen zum Empfang nicht mehr umsetzen können - da fehlt die Zeit.

Unsere Empfehlung ist die Hochzeitstorte nach dem Empfang anzuschneiden. Dann habt Ihr nochmal ein schönes Highlight und alle Gäste werden sich freuen. Ihr möchtet die Torte lieber zum Dessert oder Nachts - kein Problem.

Dinner am Abend

Grundsätzlich empfehlen wir auf dem Waldorferhof ein Abendessen in Buffetform. Das bevorzugen auch eure Gäste, weil jeder nach Lust & Laune, Ernährungsweise oder religiöser Herkunft für sich entscheiden kann, was er isst.

Los gehts immer mit auf den Tischen eingedecktem Brot oder Mini Brötchen. Dazu gibts von uns einen Dip - je nachdem was Ihr für ein Buffet zusammen gestellt habt. Möchtet Ihr Brot / Dip aufwerten gibt es upgrade Möglichkeiten wie Tapas oder Antipasti. Dazu werden auf die Tische kleine Etageren eingedeckt.

Im Frühjahr oder Herbst bietet sich auch eine servierte Suppe an - ganz gleich ob Saisonal oder klassische Hochzeitssuppen. In den Sommermonaten geht natürlich auch eine kalte Suppe: Klassiker wie Gazpacho, Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe) oder geeiste Gurkensuppe.



Themenbuffets - ganz im Trend

Der aktuelle Trend bei Hochzeiten sind Themenbuffets - wo man schön einen „roten Faden“ als Gast findet und vielleicht etwas eintaucht... nach Italien, Spanien, Amerika - oder in Omas Eifelküche. In unserem aktuellen BBQ Handout im E-Mail Anhang findet Ihr 4 Vorschläge dazu. Natürlich können wir hier Speisen tauschen wenn Ihr das möchtet und es ins Thema passt.

Individuelle Buffets

Wollt Ihr euer Wunschbuffet Individuell zusammenstellen, ist das kein Problem. Eine Ideensammlung an Buffet-Bestandteilen findet Ihr im entsprechenden Handout.

Pasta Frontcooking Bar

Wenn möglich planen wir euer Pasta-Bar als Frontcooking Station - das heißt wir fertigen die von euch ausgesuchten Pastasorten (in der Regel 2-3 Varianten) vor den Augen der Gäste in kleinen Chargen - um die beste Qualität zu gewährleisten.

Aus dem Ofen & vom Grill

Je nach Gästezahl planen wir 4-5 Fleisch & Fischvarianten - natürlich in abhängigkeit anwesender Vegetarier & Veganern. Schön ist natürlich wenn hier für jeden was

dabei ist. So würde ich immer ein Rind-, Schwein- und Geflügelgericht wählen. Der klassiker bei Fisch ist immer Lachs - nichts wird mehr gegessen wie Lachs. Auch wenn Alternativen wie Zander, Kabeljau oder Garnelen durchaus lecker sind.

Dessert

Alle lieben Eis - warum also nicht eine leckere Eisbar (in unserem schönen, alten Eiswaagen). Ergänzt mit Schoko Brownie, Limonentarte, kleine Schokokuchen mit flüssigem Kern, Churros, Kaiserschmarrn. Obstsalat usw....

Unser Eis kommt ganz frisch aus der manufaktur Eis Lung im Nachbardorf Kruft. Manfred und sein Sohn stellen nun schon in 4 Generation nach Rezepten vom Großvater her. Sehr lecker.

Vegetarier, Veganer & Allergien

Wenn Ihr eine genaue Anzahl der Vegetarier und Veganer habt, sprechen wir über die Speisenauswahl - und passen die Auswahl ggf. an. Mittlerweile haben wir viele Gerichte angepasst, daß es in der Regel kein Problem ist, alle glücklich zu machen. Auch komplett vegane & vegetarische Buffets sind selbstverständlich möglich.

Allergien können im Regelfall bei den hohen Gästezahlen nicht wirklich beim Kochen berücksichtigt werden. Ausnahme sind natürlich vorhandene unverträglichkeiten bei euch als Brautpaar. In der Praxis stehen wir den Betroffenen gerne mit Rat und Tat zur Seite und klären vor Ort was Sie ohne Probleme von der großen Auswahl essen können. Bei den Brotkörbchen auf den Tischen können wir für Menschen mit Glutenunverträglichkeit eine Alternative ohne Gluten anbieten.

Mitternachtssnack

Ideen findet Ihr im Speisenvorschläge Handout.

Egal welchen Mitternachtssnack Ihr euch für eure Gäste wählt - wir bieten bei Bedarf (wenn Veganer oder Vegetarier unter den Gästen sind) eine vegane Variante an.



Ablauf beim Dinner

Da immer wieder Fragen aufkommen - hier mal ein paar Facts zum Ablauf.

Wir vereinbaren im Vorfeld eine Uhrzeit, zu der das Buffet eröffnet wird. Wenn Ihr zum Beispiel um 19:30 Essen möchtet, müsst Ihr aus unserer Erfahrung um 19:00 mit euren Gästen Platz nehmen. Nach dem so genannten Seating bekommt jeder Gast das von Ihm gewünschte Getränk serviert. Auf den Tischen ist bereits eine Brotauswahl mit Dip eingedeckt - und jeder Gast schon mal was zum los knuspern vorfindet.

In der Regel hält das Brautpaar eine kleine Ansprache - aber das könnt Ihr natürlich nach euren Vorstellungen planen. Aus Erfahrung würde ich alle weiteren Reden nach dem Hauptgang legen - Da ist die Aufmerksamkeit auch deutlich höher wie bei hungrigen Gästen.

Wichtig! Ihr Eröffnet das Buffet erst nach Aufforderung der Serviceleitung. Das garantiert das kein Gast zum Buffet kommt und wir in den letzten Zügen, aber nicht fertig sind.

Bitte hört nicht auf Hochzeitsplaner, die nicht von Gastronomen geschrieben wurden. Die Gäste Tischweise zum Buffet zu schicken ist ein absolutes „No Go“ für die Küche und die Gäste. Wir stehen blöd rum und schauen zu wie die Qualität der Speisen abnimmt und die Gäste sitzen hungrig da und schauen den anderen am Nebentisch beim Essen zu.... Schickt die Gäste gemeinsam ans große Buffet - hier entsteht keine Langweile.

Nach euren Reden ist das Dessert im Barbereich im Innenhof Aufgebaut... hier gibts dann zum Dessert einen anständigen Espresso, Cappuccino oder Absacker in Form Hochprozentigen.

Die Bar im Innenhof bespielen wir bis 23:00 Uhr (Musik bis 22:00) um dann die Feiernden richtung Tanzfläsche in der Scheune oder in den Pavillon zu lotsen. Eine Bewirtung im Außenbereich Pavillon ist weiterhin vorgesehen.

DJ & Band

Euer gebuchter Dj muss mit unserer fest verbauten Soundanlage von RCF arbeiten. In der Regel kommen die DJ's mit eigenem Mischpult und Laptop - der ein oder andere noch mit Playern oder klassischen Plattenspielern. Von unserer Seite liegen 2 XLR Kabel bereit über die der DJ Anschluss an unsere Boxen erhält. Das sind standardisierte Anschlüsse - also null Probleme und null Zeitaufwand.

Natürlich solltet Ihr euren DJ nach Lichttechnik Fragen - da haben wir nichts auf dem Waldorferhof. Der Betrieb von Nebelmaschinen ist zugelassen.

Die Erfahrung zeigt das der DJ zum Abendessen beginnt, euch bei euren Reden technisch unterstützt und das Abendessen schon musikalisch begleitet.

Aufbauen kann der DJ in der Regel Donnerstags (wenn Ihr Freitags feiert) zwischen 10:00 - 17:00 Uhr. Feiert Ihr Samstags geht der Aufbau Samstags ab 10:00 Uhr.

Sollte euer DJ Fragen haben zu Technik oder Aufbau stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Musik in Eigenregie - ohne DJ

Natürlich könnt Ihr probieren das Thema Musik zur Party selbst in die Hand zu nehmen. Das hat nach meiner Erfahrung noch nie wirklich funktioniert. Eine Playlist kann keinen DJ ersetzen, der eine Partystimmung herstellt und fühlt.

Wenn Ihr das in Eigenregie machen möchtet, lasst es uns im Vorfeld wissen - dementsprechend bestücke ich die Anlage mit unserem Mischpult. Zum Abspielen der Musik könnt Ihr ein Laptop, ipad oder Handy nutzen. Anschlussmöglichkeiten sind eine Bluetooth Verbindung oder über ein AUX Kabel 3,5 MM.

Bands bringen natürlich Ihre eigene Soundanlage (PA) mit. Auf der Bühne finden Sie ausreichend Stromanschlüsse. Aufbauzeiten sind identisch mit denen der DJ's.

Beamer & Leinwand

Auf der Bühnen in der Scheune gibt es einen fest installierten Beamer und eine Passende Leinwand. Zur benutzung benötigt Ihr lediglich ein Laptop mit HDMI Anschluss. Das Soundsignal wird dann über unsere Soundanlage abgespielt.

Musik im Innenhof

Im Innenhof des Waldorferhofes gibt es auch eine fest installierte Soundanlage. Wenn Ihr möchtet erstellt für den nachmittag eine Playliste auf einem Handy - kopplung via Bluetooth

Gästezahl & kurzfristige Absagen

Eine Woche vor eurer Hochzeit benötigen wir eine verbindliche Gästezahl.

Hilfreich ist, wenn Ihr bei der eigentlichen Einladung abfragt wer von den Gästen a) Vegetarier b) Veganer ist. Dann können wir das in der Küche berücksichtigen.

Kinder unterscheiden sich in 2 Altersgruppen : 0-6 Jahre und 7-12 Jahre. Ab 13 zählen Sie in unserer definition als Erwachsene.

Diese Infos Frage ich 7 Tage vorher per E-Mail ab. Vorab Infos über eure Gästzahl machen aus Erfahrung nicht wirklich Sinn.

Kurzfristige Absagen:

Habt Ihr Absagen innerhalb der letzte 7 Tage kann ich das Küchentechnisch nicht mehr wirklich berücksichtigen, da die Bestellungen bei den Lieferanten bereits vollzogen sind. Natürlich wird bei kurzfristigen Absagen keine Gastpauschale oder Getränkepauschale berechnet.

Rücklauf nach der Veranstaltung

Ihr feiert Freitags:

Nach der Party baut der Service eure Blumendeko ab, damit das „Putzteam“ barrierefrei arbeiten kann. Die Sachen könnt Ihr Samstagmorgens bis 12:00 Uhr abholen oder wir stellen alles auf einem Rollwagen zusammen und lagern es ein - eine Abholung wäre dann zwischen 10:00 - 12:00 Montag Morgens möglich.

Wenn Ihr aufwändige Deko habt, große Sachen, Lichterketten, Sachen die an der Decke hängen usw. müsst Ihr einen Rückbau Samstags Vormittags einplanen. Das können wir euch Samstags Morgens nicht abnehmen.

Samstags:

Wenn Ihr Samstags feiert solltet Ihr euren Rücklauf für Montag einplanen, da nur in Ausnahmefällen Sonntags einer „on Location“ ist. (Das können wir Samstags aber kurz klären)

Fahrzeuge Parkplatz:

Die Räumung des Parkplatzes muss bis Samstag 12:00 erfolgen - danach wird die Fläche für die neuen Gäste benötigt.

Feiert Ihr Samstags kann die Abholung Sonntags oder Montags erfolgen. Das Tor zum Parkplatz bleibt so lange geöffnet.