LEITFADEN FÜR EURE HOCHZEIT

Hochzeitsplaner

Alles Wichtige für eure Hochzeitsfeier auf dem Waldorferhof – von der Buchung bis zum Rücklauf.

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.

Er enthält Tipps und Vorschläge zu allen wichtigen Entscheidungen, die Ihr im Vorfeld eurer Party treffen müsst – erhebt aber nicht den Anspruch, vollständig 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

1. Was solltet Ihr nach Buchung der Location erledigen bzw. fixieren
2. Aufbau der Deko
3. Sitzordnung in der Scheune
4. Zeitplan Hochzeitstag
5. Freie Trauung auf dem Waldorferhof
6. Sektempfang: Getränkeauswahl, Fingerfood, Hochzeitstorte & Kuchen
7. Hochzeitsdinner
8. Mitternachtssnack
9. Party: DJ oder Band / Technik vor Ort / Möglichkeiten
10. Gästezahl, Kinder
11. Abbau / Rücklauf Deko

ANHANG
Empfehlungen für freie Redner, Musiker & DJs, Fotografen und Floristen.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 01

Wie es nach der Buchung weitergeht

So, mit der Buchung eurer Hochzeitslocation habt Ihr den ersten Schritt getan – aber wie geht es jetzt weiter? Um die nächsten Monate stressfrei zu gestalten, empfiehlt es sich, die folgenden Dinge auf den Weg zu bringen und zu fixieren:

1. **Trauung:** Möchtet Ihr an eurer Hochzeitsfeier standesamtlich heiraten, empfiehlt es sich, beim Standesamt vorzusprechen und den Termin anzukündigen.
2. **Kirchliche Trauung:** Vereinbart den Termin im Pfarrbüro eurer Wunschkirche.
3. **Freie Trauung auf dem Waldorferhof:** Sucht einen freien Redner oder Theologen, lernt ihn bei einem netten Gespräch näher kennen und bucht den Termin. Empfehlungen findet Ihr im Anhang.
4. **DJ und Musiker:** Auch die sind kurzfristig vor eurer Party ausgebucht. Empfehlungen für Musiker für den Nachmittag oder Abend findet Ihr im Anhang.
5. **Fotografen:** Hier gilt das Gleiche wie bei Musikern und DJs – die guten sind irgendwann ausgebucht. Auch hier findet Ihr eine Auswahl im Anhang.
6. **Brautkleid** (sehr wichtig!), **Anzug** für den Bräutigam (nicht so wichtig ;-)), **Ringe** etc. könnt Ihr jetzt natürlich auf den Weg bringen.
7. **Save the Date und Einladungen:** Das 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) berücksichtigen können. Die eigentliche Einladung sollten eure Gäste spätestens 3 Monate vor der Feier in Händen halten – vorausgesetzt, Ihr habt eine Save-the-Date-Karte versendet.

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

> **PROBEESSEN**
> Jetzt seid Ihr auf der sicheren Seite und könnt erst mal Tempo rausnehmen. Im Oktober gibt es bei uns ein Probeessen (an einem Sonntagmittag), um euch die Bestätigung zu geben, an der richtigen Adresse zu sein.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 02

Deko – Garten & Innenhof

Grundsätzlich seid Ihr mit der Dekoration bei uns ziemlich frei und könnt eurer Fantasie freien Lauf lassen – mit 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 etwas Florales oder Farbiges an die Pfosten des Traupavillons. Wenn Ihr möchtet, können wir euch einen Traubogen stellen, den Ihr zu Dekozwecken nutzen könnt. Manche machen noch etwas 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 zwei weiße Staffeleien für „Welcome“-Schilder, Spiegel etc. anbieten.

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

Für die Gäste stehen weiße, gepolsterte Klappstühle zur Verfügung. In der Regel stellt man die Stühle in 8er-Reihen mit einem schönen Mittelgang auf – wie in der Kirche. Für alle Fälle stellt unser Team ein paar Stühle mehr bereit – berechnet wird aber nur ein Stuhl pro Gast.

> **MIETPREIS**
> Weißer Klappstuhl: 4,50 € zzgl. MwSt.

Deko Innenhof

Auf den Tischen – egal ob unter der Kastanie, an den kleinen runden Tischen im Barbereich oder auf allen Stehtischen im Hof – stehen kleine, verzinkte Töpfe mit Thymian, Rosmarin oder Lavendel, je nach Jahreszeit. Das reicht in der Kombination mit den vielen Olivenbäumen, dem Oleander und allem, was bei uns im Hof blüht.

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.

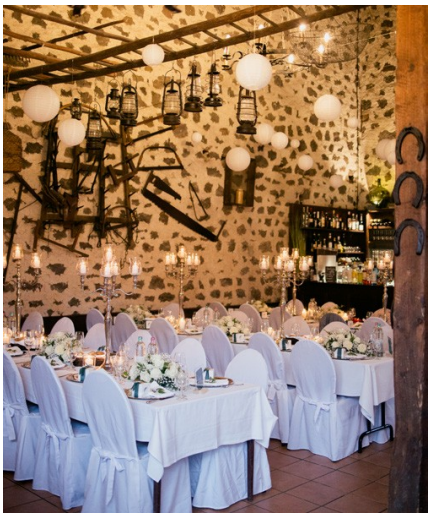
Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 03

Deko – Scheune

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

Ihr solltet euch also auf die eigentliche Tischdeko konzentrieren – egal ob mit einer Floristin, Dekorateuren (Empfehlungen im Anhang) oder in Eigenregie. Die Scheune des Waldorferhofs verträgt eigentlich jede Farbe, da sie selbst nicht wirklich eine Farbe besitzt. Minimalistisch oder – was bei einer Hochzeit oft schön ist – auch zu viel.



Kerzen

In einem alten Gemäuer gibt es immer eine leichte Luftzirkulation (besonders, wenn an kälteren Tagen die Heizung läuft). Grundsätzlich würde ich immer mit einer Art Windlicht arbeiten, in dem 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.

> **LEUCHTER IM VERLEIH**
> Wir haben 5-armige, große Leuchter (Höhe 107 cm) im Verleih. Sie 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: Geht es über eine Tischdeko hinaus, müssen die Sachen am nächsten Vormittag (speziell samstags) von euch wieder abgebaut werden (z. B. 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 – Ihr müsst die Sachen nur abholen kommen (samstags morgens oder montags vormittags). Habt Ihr sonst irgendwelche Wünsche, Vorstellungen oder Fragen – meldet euch einfach.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 04

Aufbauzeiten & Sitzordnung in der Scheune

Veranstaltung am Freitag	In der Regel könnt Ihr donnerstags von 10:00 bis 16:00 Uhr eure Deko aufbauen (Ausnahme: Es gibt donnerstags eine andere Veranstaltung).
Veranstaltung am Samstag	Unser Reinigungs- und Aufbauteam beginnt samstags morgens um 07:00 Uhr. Ab 09:30 Uhr könnt Ihr oder euer Deko-Team in die Scheune. Dann ist die Tischordnung hergestellt, die Tischdecken liegen auf den Tischen und alles ist 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 ihre Abmessungen

Wir haben runde und eckige Tische. In der Regel arbeiten wir auf dem Waldorferhof mit Tafeln für 12 Gäste (2 Tische à 180 × 70 cm). Maximal bekommt Ihr im unteren Bereich der Scheune 98 Gäste unter. Optional könnt Ihr die Bühne nutzen, wenn eure Gästezahl höher als 98 ist (4× 12er-Tafel / 1× 14er-Tafel, in der Regel fürs Brautpaar / 1× 8er-Tafel und 2× 14er, jeweils inkl. besetzter Köpfe). Auf der Bühne gehen nochmals 36 Sitzplätze an 3 Tafeln à 12 Personen.

An runden Tischen könnt Ihr 60 Gäste im unteren Scheunenteil und 24 Gäste auf der Bühne setzen – maximal also 84 Gäste.

Runder Tisch für 6 Personen	**Durchmesser 122 cm**
Runder Tisch für 8 Personen	**Durchmesser 152 cm**
Runder Tisch für 10 Personen	**Durchmesser 183 cm**
Eckiger Standard-Tisch für 6 Personen	**180 × 70 cm**
Eckiger Anstell-Tisch für 2 Personen	**80 × 70 cm**

Kinder in der Sitzordnung

Bitte beachtet bei der Planung der Sitzordnung (Online-Planer und Ausschneide-Variante, jeweils im „Handout Tischordnung“), dass für Kinder welchen Alters auch immer ein Sitzplatz gerechnet werden muss – sei es für Kinderwagen, Kinderstuhl (ja, wir haben genug Kinderstühle) oder einen normalen Stuhl für die älteren Kids. Da erfindet Ihr das Rad auch nicht mehr neu – ich habe schon die abenteuerlustigsten Variationen gesehen, die für die Gäste aber nie wirklich funktionierten. Bitte vertraut uns da.

Kindertische funktionieren nur mit älteren Kindern – ich würde sagen, ab 6 Jahren aufwärts. Kleinere Gäste möchten bei ihren Bezugspersonen sitzen und brauchen in der Regel auch Hilfe.

> **ABGABE DER SITZORDNUNG**
> Die Sitzordnung benötigen wir am Montag vor eurer Veranstaltung. Bitte vorher keine Sitzordnungen schicken – das führt nur zu Missverständnissen.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 05

Zeitplan eurer Veranstaltung

Beginn der Veranstaltung

Der Beginn der Veranstaltung richtet sich zuallererst danach, ob Ihr eine freie Trauung bei uns im Obstgarten, eine standesamtliche 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 Uhr – freitags eher gegen 15:00 Uhr. Das liegt ganz an euren Wünschen, wir richten uns da nach euch (natürlich auch gern 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, dass die Gäste vor Ort euch natürlich gratulieren wollen. 70 Gäste (evtl. Zaungäste nicht vergessen) benötigen schnell mal 30 Minuten, bis euch alle gratuliert haben. Dann noch ein paar Fotos, ein Sekt aus dem Plastik-Sektglas usw. – plus 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 Schirm. 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, Torte und Kuchen

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

Der ideale Zeitpunkt für das Abendessen

Natürlich richten wir uns auch hier nach eurer Vorstellung. Unsere Erfahrung in den Sommermonaten (Mai bis September) ist: Ein Dinner um 19:30 Uhr ist perfekt. Geht es in den Spätherbst, wo die Sonne früher untergeht, würde ich das Dinner etwas vorziehen – vielleicht auf 18:30 oder 18:00 Uhr.

In den Sommermonaten sind die Gäste um 18:00 Uhr noch nicht wirklich auf Essen gepolt, und die Abendstunden ab 18:00 Uhr im Innenhof sind wirklich einladend. Denkt auch daran, dass Ihr nach den Hochzeitsfotos – die oft bis 17:30–18:00 Uhr dauern – zum ersten Mal wirklich Zeit für die Gäste habt.

Aber nochmal: Ihr bestimmt die Uhrzeit des Dinners nach eurer Vorstellung.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 06 · EXTRA

Unsere Fotobox

FOTOBOX

349,–

zzgl. 19 % MwSt.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 07

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 einer Fruchtschorle. 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 (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 bzw. die Traurednerin. Braucht Ihr weitere Stühle mit Husse im Pavillon (Trauzeugen), ist das kein Problem.

Wir haben eine Musikanlage, die 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 die Bluetooth-Schnittstelle – Playlisten erstellen nicht vergessen).

Habt Ihr Live-Musiker zur Trauung, bekommen die alles, was sie benötigen: Strom, Stühle oder Barhocker, einen kleinen Beistelltisch, etwas zu trinken etc. Eine Empfehlung von Traurednern, Theologen und Musikern findet Ihr im Anhang.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

Deko und Schlechtwetteralternative

Die Deko wurde im Kapitel „Deko – Trauung im Garten“ bereits erklärt.

Schlechtwetteralternative: Einmal informiert – und schnell wieder vergessen

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

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 08

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 Spritz, Lillet Wildberry oder Sarti etabliert. Für die Jungs auch auf Wunsch gerne ein Flaschenbier – und für diejenigen, die keinen Alkohol möchten, ein alkoholfreier 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-Fässchen an. Und damit es den Mädels nicht langweilig wird, gibt es eine „Pimp your Prosecco Bar“ mit diversen Sirups und Beeren.

Im Außenbereich ist unsere Kaffeebar mit einer toll restaurierten Faema-E91-Maschine. Im Angebot: Espresso, Cappuccino, Americano (schwarzer 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.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 09

Sektempfang: Fingerfood, Hochzeitstorte & Kuchen

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

1. **Frieren** – 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. **Langeweile** – da stehen Ihr und eure Freunde in der Pflicht: Live-Musik, Spiele …
3. **Hunger** – das kann jeder nachempfinden. Nichts killt die Stimmung mehr, wenn SIE (aber auch ER) hungrig sind. Daher die klare Empfehlung: Ein herzhafter Snack beim Empfang ist ein MUSS! Denkt daran, dass eure Gäste kein Mittagessen hatten.

Fingerfood oder Pizzabar?

Klassisches Fingerfood war gestern – im Trend liegen Streetfood-Bars, die die Gäste begeistern:

Pizza- oder Flammkuchenbar – klassisch, vegan und süß	**6,80 €**
Brezelbar mit Obazda und Frischkäse – Upgrade mit Weißwürstchen	**5,80 €**
Tapas Bar – klassisch spanisch	**7,90 €**
Kölsche Tapas – Reibekuchen mit Lachs, Himmel und Äd, Mettbrötchen	**7,90 €**
Pommes Bar – mit original belgischen Pommes, Saucen, Zwiebelwürfeln …	**6,00 €**
Hot Dog Bar – Röstzwiebel, Käse, eingelegte Gurken, diverse Saucen	**7,50 €**
Schnitzelbar – mit hausgemachtem leichtem Kartoffelsalat	**8,50 €**

Alle Preise pro Gast 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 angerichtet. Damit kein „Kuchenlieferant“ Panik bekommt: Wir schlagen euch frische Sahne.

Wir besitzen einen extra Kühlschrank für Hochzeitstorte und Kuchen; Ihr könnt die Sachen morgens vorbeibringen. 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**
> Schneidet die Hochzeitstorte nach dem Empfang an. Dann habt Ihr nochmal ein schönes Highlight, und alle Gäste werden sich freuen. Ihr möchtet die Torte lieber zum Dessert oder nachts? Kein Problem.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 10

Dinner am Abend

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

Los geht es immer mit auf den Tischen eingedecktem Brot oder Mini-Brötchen. Dazu gibt es von uns einen Dip – je nachdem, was Ihr für ein Buffet zusammengestellt habt. Möchtet Ihr Brot und Dip aufwerten, gibt es Upgrade-Möglichkeiten wie Tapas oder Antipasti; dazu werden kleine Etageren auf die Tische gestellt.

Im Frühjahr oder Herbst bietet sich auch eine servierte Suppe an – ganz gleich, ob saisonal oder als klassische Hochzeitssuppe. 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, bei denen man als Gast schön einen „roten Faden“ findet und vielleicht etwas eintaucht … nach Italien, Spanien, Amerika – oder in Omas Eifelküche. In unserem aktuellen BBQ-Handout im E-Mail-Anhang findet Ihr vier 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 eure Pasta-Bar als Frontcooking-Station: 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.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

Aus dem Ofen & vom Grill

Je nach Gästezahl planen wir 4–5 Fleisch- und Fischvarianten – natürlich in Abhängigkeit von den anwesenden Vegetariern und Veganern. Schön ist es, wenn hier für jeden etwas dabei ist. So würde ich immer ein Rind-, ein Schwein- und ein Geflügelgericht wählen. Der Klassiker bei Fisch ist immer Lachs – nichts wird mehr gegessen als 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 Eiswagen)? Ergänzt mit Schoko-Brownie, Limonentarte, kleinen 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 es nun schon in der 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, sodass es in der Regel kein Problem ist, alle glücklich zu machen. Auch komplett vegane und vegetarische Buffets sind selbstverständlich möglich.

Allergien können im Regelfall bei den hohen Gästezahlen nicht wirklich beim Kochen berücksichtigt werden. Ausnahmen 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 Handout „Speisenvorschläge“. 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.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 11

Ablauf beim Dinner

Da immer wieder Fragen aufkommen, hier ein paar Facts zum Ablauf:

Wir vereinbaren im Vorfeld eine Uhrzeit, zu der das Buffet eröffnet wird. Wenn Ihr zum Beispiel um 19:30 Uhr essen möchtet, müsst Ihr nach unserer Erfahrung um 19:00 Uhr mit euren Gästen Platz nehmen. Nach dem sogenannten Seating bekommt jeder Gast das von ihm gewünschte Getränk serviert. Auf den Tischen ist bereits eine Brotauswahl mit Dip eingedeckt, sodass jeder Gast schon etwas zum 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 als bei hungrigen Gästen.

WICHTIG

Ihr eröffnet das Buffet erst nach Aufforderung der Serviceleitung. Das garantiert, dass kein Gast zum Buffet kommt, wenn wir in den letzten Zügen, aber noch nicht fertig sind.

BITTE NICHT TISCHWEISE ZUM BUFFET

Hört bitte 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 Langeweile.

Nach euren Reden ist das Dessert im Barbereich im Innenhof aufgebaut. Hier gibt es dann zum Dessert einen anständigen Espresso, Cappuccino oder einen Absacker in Form von etwas Hochprozentigem.

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

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 12

DJ & Band, Technik vor Ort

DJ

Euer gebuchter DJ muss mit unserer fest verbauten Soundanlage von RCF arbeiten. In der Regel kommen die DJs mit eigenem Mischpult und Laptop – der eine 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, dass 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 und 17:00 Uhr. Feiert Ihr samstags, geht der Aufbau samstags ab 10:00 Uhr. Sollte euer DJ Fragen zu Technik oder Aufbau haben, stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Musik in Eigenregie – ohne DJ

Natürlich könnt Ihr versuchen, 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 Partystimmung herstellt und fühlt. Wenn Ihr es trotzdem in Eigenregie machen möchtet, lasst es uns im Vorfeld wissen – dementsprechend bestücke ich die Anlage mit unserem Mischpult. Zum Abspielen der Musik könnt Ihr einen Laptop, ein iPad oder ein Handy nutzen. Anschlussmöglichkeiten sind eine Bluetooth-Verbindung oder ein AUX-Kabel (3,5 mm).

Bands

Bands bringen natürlich ihre eigene Soundanlage (PA) mit. Auf der Bühne finden sie ausreichend Stromanschlüsse. Die Aufbauzeiten sind identisch mit denen der DJs.

Beamer & Leinwand

Auf der Bühne in der Scheune gibt es einen fest installierten Beamer und eine passende Leinwand. Zur Benutzung benötigt Ihr lediglich einen Laptop mit HDMI-Anschluss. Das Soundsignal wird dann über unsere Soundanlage abgespielt.

Musik im Innenhof

Im Innenhof des Waldorferhofs gibt es ebenfalls eine fest installierte Soundanlage. Wenn Ihr möchtet, erstellt für den Nachmittag eine Playlist auf einem Handy – Kopplung via Bluetooth.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz

KAPITEL 13

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 und b) Veganer ist. Dann können wir das in der Küche berücksichtigen.

Kinder unterscheiden sich in zwei 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 Gästezahl machen aus Erfahrung nicht wirklich Sinn.

> **KURZFRISTIGE ABSAGEN**
> Habt Ihr Absagen innerhalb der letzten 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.

KAPITEL 14

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 montags morgens zwischen 10:00 und 12:00 Uhr möglich.

Wenn Ihr aufwändige Deko habt – große Sachen, Lichterketten, Sachen, die an der Decke hängen usw. –, müsst Ihr den Rückbau samstags vormittags einplanen. Das können wir euch samstagmorgens nicht abnehmen.

Ihr feiert samstags
Wenn Ihr samstags feiert, solltet Ihr euren Rücklauf für Montag einplanen, da nur in Ausnahmefällen sonntags jemand „on Location“ ist (das können wir samstags aber kurz klären).

> **FAHRZEUGE / PARKPLATZ**
> Die Räumung des Parkplatzes muss bis Samstag 12:00 Uhr 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.

Rönz & Friends Catering GmbH · Kurfürstenstraße 89 · 56218 Mülheim-Kärlich · Tel. 0 26 30 – 4 96 24 · info@perfectday-mittelrhein.de ·
www.perfectday-mittelrhein.de · Amtsgericht Koblenz HRB 22630 · Geschäftsführer Dennis Rönz