

# 3 Monate BIS ZUR HOCHZEIT

DIE AUFREGUNG STEIGT UND EUER GROSSER TAG NAHT. IHR HABT IN DEN LETZTEN MONATEN BEREITS EINIGES VORBEREITET, DAMIT EURE HOCHZEIT EINMALIG SCHÖN WIRD. NUN WERDEN DETAILS WIE DAS FESTESSEN UND DIE BLUMENDEKORATION FESTGELEGT.

## MENÜ



Das Festessen ist für eine gelungene Hochzeitsfeier besonders wichtig und wird den Gästen noch lange in Erinnerung bleiben.

### Wir werden die Speisen als

Menü  Büfett  eine Kombination daraus  
... serviert bekommen.

### Es sind

\_\_\_\_\_ Vegetarier, \_\_\_\_\_ Veganer und \_\_\_\_\_ Allergiker  
unter unseren Gästen.

### Wie viele Gänge soll das Menü umfassen?

3  4  5

### Was soll bei einer Kombination am Tisch serviert werden?

Vorspeise  Hauptgang  Dessert

### Welche Speisen müssen unbedingt Bestandteil des Büfetts sein?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Kuchen & Torten werden mitgebracht von

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Als Aperitif reichen wir

Sekt  Hugo  
 Aperol Spritz  Lillet Wildberry

\_\_\_\_\_

### Als Digestiv bieten wir

Grappa  Ouzo  
 Ramazotti  Obstbrände

\_\_\_\_\_

Macht Euch beim Probeessen Notizen zu den Speisen und besprecht bei Bedarf die weiteren Einzelheiten mit Eurer Ansprechperson vor Ort.

Vorspeisen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Zwischengänge: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Unsere Menüfolge: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**GETRÄNKE**

Für den Empfang wird eine 0,75-Liter-Flasche für fünf Personen gerechnet. Geht man davon aus, dass die Gläser mit 0,1 Liter gefüllt sind und nicht alle Sekt trinken, bleibt bei dieser Rechnung theoretisch etwas übrig. Wenn auf der Feier ebenfalls noch Sekt angeboten werden soll, müsst Ihr dies einkalkulieren.

Anzahl der Sektflaschen: \_\_\_\_\_

**WEIN**

Wenn Ihr 0,5 Liter Wein pro erwachsene Person rechnet, seid Ihr auf der sicheren Seite.

REBSORTE	MENGE
----------	-------

**Weiß**

_____	_____
_____	_____

**Rot**

_____	_____
_____	_____

**Rosé**

_____	_____
_____	_____

**BIER**

Wenn das Bier ausgeht, ist das meistens das Ende der Feier. Deshalb sollte hier besonders großzügig kalkuliert werden: 2,5 Liter pro Erwachsenem und zwei Kästen oder ein Fass als Sicherheit.

Im Fass \_\_\_\_\_ Liter

Als Flaschenbier \_\_\_\_\_ Liter

**NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

Die Menge der nichtalkoholischen Getränke ist von der Anzahl der Kinder und der Gäste, die keinen Alkohol trinken, abhängig. Man kann mit 0,2 Liter für jeden Gast pro Softdrink rechnen, Säfte werden meist weniger getrunken. Allerdings wird beim Empfang der Sekt gerne mit Orangensaft kombiniert. Zitronenlimonade beispielsweise ist sehr beliebt, um sie mit Bier oder Weißwein zu mischen. Deshalb können davon ein paar Flaschen mehr bestellt werden. Stilles und sprudelndes Wasser sollte mit je 0,75 Liter pro anwesendem Gast gerechnet werden.

	MENGE
--	-------

Mineralwasser \_\_\_\_\_

Cola \_\_\_\_\_

Orangenlimonade \_\_\_\_\_

Zitronenlimonade \_\_\_\_\_

Fruchtsäfte \_\_\_\_\_

_____	_____
_____	_____

