



Liebe geht durch den Magen

Ihr perfektes Hochzeitsessen



Was ist bei der Wahl des
Hochzeitsrestaurants
zu beachten?

**karten
macherei**

Die eigene Hochzeit soll der schönste Tag im Leben werden. Doch dieser nicht gerade kleine Anspruch setzt viele Paare unter großen Druck. Dabei wächst der Berg offener Fragen – von der Zahl der Antwortmöglichkeiten mal ganz abgesehen.

Abhilfe in Bezug auf die Frage des perfekten Hochzeitsrestaurants schaffen unsere Hochzeitsexperten. Profitieren Sie – ohne langwierige Recherchen – von der jahrelangen Erfahrung Deutschlands beliebtester Hochzeitsrestaurants. Wir haben ihnen nämlich auf den Zahn gefühlt und das wichtigste Basiswissen sowie wertvolle Insidertipps für Sie zusammengetragen.



Wahl des Hochzeitsrestaurants

WORAUF SIE VORAB ACHTEN SOLLTEN:

- 🔍 Passt das Restaurant zu Ihren Vorstellungen und der **Art Ihrer Feier**?
- 🔍 Wie gut ist die **Verkehrsanbindung**?
- 🔍 Gibt es **Parkmöglichkeiten**?
- 🔍 Wie sieht es mit **Übernachtungsmöglichkeiten** aus?
- 🔍 Preis-Leistungs-Verhältnis und **Budget**?
- 🔍 Gibt es **Raummieten** oder Mindestumsätze?
- 🔍 **Erfahrung** des Restaurants?
- 🔍 **Vertrauen** Sie Ihren Ansprechpartnern und ist Ihnen das Team insgesamt **sympathisch**?
- 🔍 **Qualität** der Lebensmittel und der Küche (TripAdvisor, Restaurantführer usw.)?
- 🔍 Wird ein **Probeessen** angeboten?
- 🔍 Ist ausreichend **Servicepersonal** vorhanden?
- 🔍 Ist **Platz** für einen DJ, eine Band und eine Tanzfläche vorhanden?
- 🔍 Gibt es eine **Sperrstunde**?

TIPP:

Halten Sie Vereinbarungen schriftlich fest.



DIESE FRAGEN SOLLTEN SIE VOR DEM GROSSEN TAG
MIT DEM RESTAURANT IHRER WAHL KLÄREN:

- 🔍 **Buffet oder Menü?**
- 🔍 Welche **Bereiche** des Restaurants können genutzt werden?
- 🔍 **Begrüßungsgetränk** und Häppchen?
- 🔍 **Ablauf** und Programmpunkte?
- 🔍 Wie lange wird Ihre Feier voraussichtlich **dauern**?
- 🔍 **Sitzordnung**?
- 🔍 Welche **Bereiche** des Restaurants können genutzt werden?
- 🔍 Was ist **erlaubt** (z. B. Feuerwerk auf Außenanlage etc.)?
- 🔍 Gibt es **Festpreise** und Pauschalen?
- 🔍 Wie hoch sind die **Zusatzkosten** (z. B. für eine Reinigung)?
- 🔍 Können Kuchen oder Getränke mitgebracht werden und wie hoch ist ggf. das **Schnitt- oder Korkgeld**?
- 🔍 Sind **externe Dienstleister** erlaubt (Florist, DJ etc.)?
- 🔍 Welche **Technik** und Stromquellen sind vorhanden?
- 🔍 Werden **Equipment**, Dekoration, Tischdecken und Gedeck gestellt?
- 🔍 Wer sind die zusätzlichen **Ansprechpartner** (z. B. Trauzeugen)?



Ob nun Menü oder Buffet, das liegt ganz am Geschmack der Gäste. Ein Buffet bietet beispielsweise dann Vorteile, wenn die Gäste nicht genau wissen, ob alle Personen zur gleichen Zeit kommen oder wenn man seine Gäste mit einer großen Auswahl begeistern möchte! Aber Vorsicht: Die liebevoll zubereiteten Speisen vertragen das stundenlange Warmhalten oft nicht.



Mario Kade, Kades Restaurant Am Pfingstberg in Potsdam

Menü oder Buffet?

Eine pauschale Antwort auf die Frage „Menü oder Buffet?“ gibt es so nicht. Wie unsere Experten wissen, hängt die Wahl – abgesehen vom Geschmack des Brautpaares und der Gäste – von unterschiedlichen Faktoren ab. Bevor Sie sich also für das eine oder das andere entscheiden, sollten folgende Fragen zu Umfang, Ablauf und Art der Gäste geklärt werden:



-  Planen Sie eine Feier im intimen Rahmen oder ein großes Fest mit vielen Gästen?
-  Möchten Sie Programmpunkte wie Abendessen und Unterhaltung klar strukturiert voneinander trennen oder lieber ineinander verlaufen lassen?
-  Gibt es unter Ihren Gästen viele Allergiker, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsstile?

Wenn Sie diese Fragen eindeutig beantworten können, ist das schon die halbe Miete. Bei einer großen Hochzeitsgesellschaft fährt man beispielsweise besser mit einem vielfältigen Buffet. Legt das Brautpaar Wert auf die klare Trennung von Abendessen und Folgeprogramm, ist das Menü die bessere Entscheidung – das weiß **Jörg Treichel** vom Flux Biohotel im Werratal aus Erfahrung:



” Wenn das Dessert serviert wird, ist mit dem gemeinschaftlichen Abräumen der Teller der Punkt ‚Abendessen‘ abgeschlossen und die nächsten Programmpunkte, beispielsweise der Eröffnungstanz, können beginnen. Bei einem Buffet warten alle Gäste, bis auch der letzte, langsame Esser fertig ist.



Beide Varianten haben also verschiedene Vorteile zu bieten. Mithilfe unserer Restaurant-Experten haben wir diese für Sie zusammengetragen:

Vorteile

DES HOCHZEITSMENÜS

-  Ein Menü unterstreicht den **festlichen Rahmen** einer Hochzeit.
-  Sowohl Gäste als auch das Paar können das Essen **in Ruhe** genießen.
-  Es entstehen **weder Gedränge** noch Unruhe.
-  Der Einsatz der Servicekräfte kann **auf den Punkt** geplant werden.
-  Die einzelnen Programmpunkte laufen **planmäßiger**.
-  Zwischen den Gängen können **Reden** gehalten werden.
-  Am Ende des Menüs ist alles **säuberlich** abgeräumt.



Ein großer Vorteil des Menüs ist, dass alle Gäste gemeinsam Gang für Gang essen können. Es hat einen edleren Charakter und ist ruhiger im Verlauf.

Robert Gruschke, Hotel Löwen in Ulm

Vorteile

DES HOCHZEITSBUFFETS

-  Ein Buffet ist von Vorteil, wenn **nicht** alle Gäste **zur gleichen Zeit** ankommen.
-  Es bietet den Gästen eine **größere Auswahl**.
-  **Allergiker** und spezielle Ernährungsstile können einfacher berücksichtigt werden.
-  Das Risiko, den **Geschmack** der Gäste zu verfehlen, ist deutlich geringer.



Unsere Erfahrung zeigt, dass man mit einem Buffet meist besser fährt. Denn hier ist wirklich für jedermann etwas dabei.

Yvonne Hennies,
Hotel Hennies in Hannover

EIN TIPP AUS DEM HAUSE FLUX IM WERRATAL

„Wir empfehlen eine Kombination aus Menü und Buffet. Die Hochzeitsgäste haben oft längere Anfahrten hinter sich und vielleicht zuletzt zum Frühstück etwas gegessen – sind also hungrig. Es ist sehr gut für die Stimmung, wenn die Gäste jetzt erst mal etwas zu Essen serviert bekommen und nicht am Buffet stehen und warten müssen. Auch können sich die Gäste am Tisch finden und ein Gespräch in Ruhe beginnen. Für den Hauptgang empfehlen wir dann das Buffet. Das Brautpaar kann eine schöne Auswahl bereitstellen und so auf individuelle Vorlieben seiner Gäste eingehen. Zum Schluss kann dann das Dessert serviert und das Abendessen damit abgeschlossen werden.“



Welche Speisen

FÜR MENÜ UND BUFFET?



Haben Sie sich für das eine oder das andere entschieden, stellt sich als nächstes die Frage, welche Speisen sich am besten für Menü oder Buffet eignen.

Bei einem Menü stehen die Vorlieben des Brautpaares im Fokus, wodurch jedoch das Risiko höher ist, den Geschmack der Gäste zu verfehlen. Daher raten unsere Experten bei einem Menü eher zu weniger ausgefallenen Kreationen und empfehlen stattdessen bodenständige Gerichte mit individueller Umsetzung. Auch saisonale Verfügbarkeit spielt eine wichtige Rolle.



Neben den Wünschen des Brautpaares und der Verfügbarkeit müsse außerdem die Gästestruktur berücksichtigt werden, so **Eva Smith** vom Schlossgarten in Münster. Ein Menü biete in Speisenauswahl und -zusammenstellung weniger Freiheit als ein Buffet. „Nachservice am Platz oder ein zusätzlicher Mitternachtssnack sind hier mögliche Abhilfen“, rät die Gastronomin. Vorlieben und Abneigungen der Gäste sind selten umfangreich bekannt, deshalb ist insbesondere Vorsicht bei der Wahl exotischer Gerichte geboten. Gängige Speisen und Zubereitungen sind häufig die bessere Empfehlung.

Ähnliches gilt für die Auswahl der Speisen für das Buffet:



Wir konnten in der Vergangenheit immer wieder beobachten, dass die meisten Hochzeiten sich doch auf die traditionellen Bestandteile konzentrieren. So gibt es selten ein Buffet ohne Tomate-Mozzarella oder Vitello Tonnato und beim Dessert findet man immer wieder Panna Cotta oder Creme Brûlée.

Rafael Albrecht, Kaiserbahnhof in Brühl



★ Ein Tipp aus dem Hause Elfrather Mühle in Krefeld

„Bei größeren Gesellschaften eignet sich ein am Buffet tranchiertes Roastbeef oder ein Kalbsrücken zum Hauptgang am besten. Der bietet zudem einen ‚Live Act‘ durch das Tranchieren. Aus Erfahrung weiß man hier außerdem, dass die mediterran angehauchte Küche immer eine gute Wahl für das Buffet darstellt. Denn diese übersteht auch sommerliche Temperaturen ohne Schaden!“

★ Ein Tipp aus dem Hause Penzhorn in Ratingen

„Wer großen Wert auf eine einwandfreie Optik des Buffets legt – auch nachdem sich die Gäste bereits daran bedienten – der fährt sehr gut damit, Desserts und nach Möglichkeit andere kleine Speisen in hübschem Porzellan oder schicken Gläsern anzuordnen.“

DIE (WIRKLICH) NEUEN

Food-Trends 2017

Ob Menü oder Buffet, Fisch oder Fleisch – die Kulinarik spielt am Hochzeitstag eine wichtige Rolle. Doch kann man den Gästen, abgesehen von einem schönen Abendessen, noch etwas Besonderes anbieten? In den vergangenen Jahren setzte sich der Candy-Bar-Trend stark durch. Was in diesem Jahr bei Braut und Bräutigam hoch im Kurs steht, hat uns Hochzeitsberaterin **Emanuelle Treyvaud** von art décoration verraten.



MASHED POTATOE BAR

Einfach, lecker und spielerisch: Diese drei Eigenschaften beschreiben die Mashed Potatoe Bar so ziemlich auf den Punkt. Seien wir mal ehrlich: Wer steht nicht auf Kartoffeln – und zwar in jeglicher Form? Der Kartoffelbrei, mit Butter und Käse zerstampft als Basis, kann individuell und nach persönlichen Vorlieben mit verschiedenen Toppings gestaltet werden. Kombinieren kann man den Kartoffel-Allrounder mit fast allem, ob deftig oder leicht.

In einem Martini-Glas serviert schmeckt das nicht nur, es sieht auch noch hübsch aus!



An Food-Trends kommt man nicht vorbei, obschon ich in den vergangenen 27 Jahren gemerkt habe, dass gerade die Hochzeitsfeier zu 90 Prozent dennoch sehr traditionell verläuft.

Mario Kade,
Kades Restaurant Am Pfingstberg
in Potsdam





SUSHI HEAVEN

Sushi ist vielleicht nicht unbedingt der erste Gedanke, der den meisten Brautpaaren beim Thema Food-Bar für die Hochzeit kommen mag. Kein Grund, es nicht trotzdem anzubieten! Es muss ja nicht immer die klassische California-Roll sein: Wie wäre es stattdessen mit einer Sushi-Bowl, bei der alle Zutaten – statt gerollt – in einer Schale angerichtet werden, Mini Sushi-Bites auf Häppchenlöffeln oder Crispy Sushi Cups, serviert auf kleinen essbaren Schälchen?



Am wichtigsten ist es, dass das Sushi frisch zubereitet ist. Zusätzlich sollte man darauf achten, dass die Sushi-Bar im Schatten vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt wird. Optimal ist, wenn das Sushi auf einer Eisplatte angerichtet ist, damit es kühl bleibt. Falls die Sushi-Bar doch ein paar Stunden durchhalten muss, empfehle ich Veggie-Sushi und Sashimi-Zubereitung, da diese problemlos länger liegen können.



Emanuelle Treyvaud von art décoration,
unsere Experte für Hochzeits-Food-Trends 2017



PIMP YOUR PROSECCO

Blubberwasser darf auf keiner Hochzeit fehlen, schließlich gibt es etwas Besonderes zu feiern! Dieser beliebte Trend verleiht dem Ganzen mehr Farbe und mehr Geschmack. Hierfür servieren Sie einfach verschiedene Früchte, Kräuter und Sirup-Sorten in verzierten Einmachgläsern, mit denen sich jeder Gast seinen Prosecco individuell gestalten kann. Neben der tollen Optik bringt das zusätzlichen Gesprächsstoff über den besten Prosecco-Mix des Abends!



DOUBLE V: VEGGIE & VEGAN

Eine bewusste Ernährungsweise etablierte sich in den vergangenen Jahren sehr stark und ist heute mehr denn je in unseren Alltag integriert. Das spiegelt sich in den Hochzeits-Food-Trends wider, wie **Yvonne Hennies** vom Hotel Hennies in Hannover bestätigt: „Gesunde und ausgewogene Ernährung ist heutzutage nicht nur ein Trend, sondern ein

fester Bestandteil vieler Lebensstile.“ Dem müssen sich auch Hochzeitsrestaurants anpassen: Vegetarische oder vegane Ernährung stellt inzwischen keine Ausnahme mehr dar, sodass viele Restaurants und Hotels ihr Repertoire bereits aufgestockt haben und eine große Auswahl bieten.



NAKED CAKE

Zugegeben, wirklich neu ist dieser Trend nicht. Aber weil er sich in diesem Jahr weiterhin durchsetzt, schafft es auch die „nackte Torte“ in unsere Aufzählung!

Wer keine Lust auf schwere Glasuren und Cremes hat, der freut sich über diesen Trend. Fondant oder Marzipan sind eben nichts für jedermann. Je nach Geschmack, Jahreszeit oder Hochzeitsmotto sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Damit der Naked Cake nicht komplett nackt bleibt, eignen sich zur Dekoration unter anderem:

-  **Essbare Blüten**
-  **Zuckerrosen**
-  **Frische Früchte**
-  **Zweige aus dem eigenen Garten**
-  **Schokolade**
-  **Tortenböden mit farblicher Abstufung**
-  **Essbares Blattgold**

Bei einer solchen Hochzeitstorte dürfen sich die Gäste gerne öfter einen Nachschlag gönnen. Denn dieser zuckerreduzierte Food-Trend sieht toll aus und ist kalorienarm. Naja – zumindest kalorienärmer!



Die Candy Bar ist fast ausgestorben und wird nur noch sehr selten gewünscht, da oftmals mehr Energie in die Hochzeitstorte investiert wird. Absolut im Trend liegen hier immer noch die Naked Cakes, die gern mit Blüten verziert werden.

Corinna Gött, Elfrather Mühle in Krefeld

Servicekräfte & Co.

HELFENDE ELFEN

Das beste Hochzeitsmenü oder das tollste Hochzeitsbuffet wären nichts ohne ein starkes Team dahinter! Daher spielt die Erfahrung der Mitarbeiter sowie das Vertrauen zu ihnen eine große Rolle. Restaurantbetreiber, Köche und Servicemitarbeiter sind das Herzstück der Location und repräsentieren diese dementsprechend. Informieren Sie sich also am besten im Vorfeld und lernen Sie das Team näher kennen.

Doch wie viele Servicekräfte braucht es auf einer Hochzeit eigentlich? Das haben wir unsere Experten gefragt und diese sind sich einig: Bei einem Buffet kommt eine Servicekraft auf etwa 25 Gäste. Handelt es sich um ein Menü, kümmert sich ein Servicemitarbeiter um rund 15 Gäste. Zur späteren Stunde kann diese Anzahl verringert werden. Ganz wichtig: Planen Sie separat zwei bis drei Mitarbeiter für die Getränke ein.



Aus Erfahrung wissen wir, dass für 20 bis 25 Gäste eine Servicekraft notwendig ist.

Elisa Drobisch, Langwieder See in München



Prost!

HOCH SOLL DAS BRAUTPAAR LEBEN!

Wie viel oder wenig eine Hochzeitsgesellschaft an Getränken konsumiert, hängt von drei grundlegenden Faktoren ab: Umfang der Hochzeit, Dauer der Feier und Trinkfreude der Gäste. Durchschnittlich kann man – natürlich unverbindlich – mit einer Flasche Wasser, einer Flasche Wein, etwas Kaffee und zwei Gläsern Aperitif pro Gast rechnen. Bei dieser Kalkulation stimmen die Schätzungen unserer Experten überein.



Auch die Kosten für Getränke obliegen dementsprechend dem Umfang und Durst der Hochzeitsgesellschaft. Da es von Lokal zu Lokal zu mehr oder weniger stark ausgeprägten Preisschwankungen kommen kann, empfiehlt es sich, vorher mit den Restaurantbetreibern darüber zu sprechen und sich Preislisten und Informationen über Getränkepauschalen aushändigen zu lassen.

★ Ein Tipp aus dem Hause PORT im Speicher XI in Bremen

„Bei Größenordnungen von 100 Personen reicht ein 60 Liter Fass Bier. Es sei denn, man gibt im Voraus schon an, dass viel Bier getrunken wird.“



Aus der Erfahrung heraus ist damit zu rechnen, dass ein Publikum höheren Alters einen niedrigeren Verzehr haben wird. Bei der jüngeren Generation sind Longdrinks und Shots immer beliebter.

Corinna Gött, Elfrather Mühle in Krefeld

★ Ein Tipp aus dem Hause Glashaus in Leipzig

„Wie viele Getränke bei einer Hochzeitsfeier benötigt werden, kann man so pauschal nicht sagen. Dies hängt ganz vom Umfang der Feier, der Dauer und natürlich der Trinkfreudigkeit der Gäste ab. Je nachdem sollte abgewogen werden, ob sich gegebenenfalls Getränkepauschalen lohnen oder nicht.“



Und nun heißt es: Hören Sie auf Ihr Bauchgefühl und stürzen Sie sich in die Planung der kulinarischen Genüsse Ihres Hochzeitstags. Wir hoffen, dass Ihnen die Tipps unserer Experten die Wahl des Hochzeitsrestaurants und der passenden Gaumenfreuden – ob nun als Menü oder Buffet – ein wenig erleichtern werden.



SIE HABEN FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Wir freuen uns über
Ihr Feedback!



Wir bedanken uns herzlich für die Zusammenarbeit bei den Restaurant-Experten der [Elfrather Mühle](#) in Krefeld, des [Flux](#) in Hann. Münden, des [Glashauses](#) in Leipzig, des [Hennies](#) in Hannover, des [Kades - Am Pfingstberg](#) in Potsdam, des [Kaiserbahnhofs](#) in Brühl, des [Langwieder Sees](#) in München, des [Löwens](#) in Ulm-Wiblingen, des [Penzhorns](#) in Ratingen, des [Ports](#) in Bremen, des [Schlossgartens](#) in Münster sowie bei Hochzeitsberaterin Emanuelle Treyvaud von [Art Décoration](#).

Impressum

die kartenmacherei GmbH

Friedrichshafener Straße 5

D - 82205 Gilching

Tel: +49 (0) 8143 24 19 90

E-Mail: service@kartenmacherei.de

Internet: www.kartenmacherei.de

**karten
macherei**