

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie in Erwägung ziehen, diesen besonderen Tag, Ihre Hochzeit, in unserem Haus zu feiern.

Wir haben eine Vielzahl von Informationen für Sie zusammengestellt, mit deren Hilfe wir Ihnen unser Haus vorstellen möchten.

Der Ablauf Ihrer Hochzeit könnte wie folgt aussehen:

Empfang:

Wir reichen Prosecco, auf Wunsch mit frisch gepresstem Orangensaft oder Aperol, alkoholfreie Getränke und Mineralwasser, Oliven, Kapernäpfel sowie salziges Knabbergebäck. Gerne servieren wir auch verschiedene Canapés und Spieße für den kleinen Hunger vorweg, wenn Sie dies wünschen. Mehrere Stehtische stehen für Sie und Ihre Gäste bereit. Wenn das Wetter es zulässt, findet der Aperitif auf der Terrasse statt.

Hochzeitstorte:

Ihre Trauung findet mittags statt? Vielleicht möchten Sie Ihre Feier mit einer Kaffeetafel beginnen. Wir können Ihre Hochzeitstorte gleich als Highlight zu Beginn (gern auch nach dem Aperitif) servieren. Natürlich kann dies aber auch zu späterer Stunde, beispielsweise vor oder nach dem Dessertbüffet, geschehen. Die Entscheidung liegt bei Ihnen.

Wir möchten Ihnen folgende Konditorei empfehlen:

## Konditorei Kandulski, Berliner Str. 10, 13507 Berlin,Fon: 030 – 285 046 42, [www.kandulski-berlin.de](http://www.kandulski-berlin.de)

Natürlich haben Sie sich bereits Gedanken über das Festessen gemacht. Sie haben die Wahl zwischen einem Büffet oder einem Menü.

Menü:

Das Menü umfasst die Anzahl der Gänge, in der Regel vier, für die Sie sich entscheiden.

Büffet:

Der ungefähre Preis für ein Büffet beträgt 40 bis 42 Euro, natürlich in Abhängigkeit von der Wahl der Speisen.

Wenn Sie sich für ein Büffet entscheiden sollten, so servieren wir das Büffet in mehreren Etappen. Zuerst stehen nur die Vorspeisen auf dem Büffet. Im Ristorante Landhaus am Poloplatz müssen sich die Gäste nicht selber bedienen, sondern sie kommen zum Büffet und werden dort bedient. Wenn Sie Pasta oder Suppe als Zwischengang auswählen, so servieren wir diesen auch gern direkt am Tisch, wenn Sie das möchten. Nach einer kleinen Pause stehen die Hauptgänge mit den passenden Beilagen am Büffet bereit. Auch hier sind wir Ihnen und Ihren Gästen mit dem Vorlegen behilflich. Nach einiger Zeit werden die Hauptgerichte entfernt und das Dessertbüffet aufgebaut. Hier ist der Ablauf der gleiche. Das Dessertbüffet bleibt den Abend über stehen, sollte noch jemand den Wunsch haben, etwas zu essen. Wenn Sie das Bistro zum Tanzen nutzen möchten, wird das Büffet vor die Bar geräumt. Nach dem Dessert bieten wir Kaffee und Digestive an, wenn Sie dieses mit uns abgesprochen haben.

Getränke:

Wir bieten Ihnen verschiedene Weiß- und Rotweine zum fairen Preis ab ca. 22 Euro/Flasche an. Sie können diese vorher im Ristorante probieren und Ihre Lieblingsweine auswählen oder diese zu Außer-Haus-Preisen erwerben. Für Prosecco und Mineralwasser erhalten Sie ebenfalls Sonderpreise. All diese Getränke werden flaschenweise abgerechnet.

Es hat sich als gute Erfahrung erwiesen, ab einer Personenzahl von etwa 40 Gästen, eine kleine Getränkekarte für diese zu drucken, in der Sie als Gastgeber festlegen, welche Getränke zur Auswahl stehen. Die Getränkekarte liegt auf allen Tischen aus. So kann vermieden werden, dass die Gäste „harte“ Spirituosen bestellen, wenn Sie dieses nicht wünschen.

Mitternachtsimbiss:

Da eine Hochzeitsfeier in der Regel bis weit nach Mitternacht dauert, kann man in der Nacht einen „Snack“ reichen. Dieser könnte aus einem Teil der Speisen des Büffets bestehen. Die Käseauswahl, die im Büffet enthalten ist, könnte nachts serviert werden. Gleiches gilt für die Suppe, die meistens im Büffet enthalten ist. Somit würden keine zusätzlichen Kosten entstehen.

Dauer Ihrer Hochzeit:

In unserem Haus können Sie bis weit nach Mitternacht feiern, obwohl unsere Öffnungszeit bis 24.00 Uhr ist. Es gilt für Sie: open end.

Da unsere Mitarbeiter regulär bis Mitternacht beschäftigt sind, dürfen wir Ihnen nach Mitternacht eine Servicegebühr von € 20 pro Kellner und Stunde berechnen.

Personenzahl:

Unser Kaminzimmer bietet Platz für maximal 55 Gäste. Wir stellen Ihnen jedoch schon ab einer Personenzahl von 35 Erwachsenen das gesamte Ristorante einschließlich dem Wintergarten (Bistro) zur Verfügung, als geschlossene Gesellschaft. Das Bistro eignet sich sehr gut, um dort eine Musikanlage aufzubauen oder eine Live-Band zu platzieren. Die Gäste können sich im Kaminzimmer in Ruhe unterhalten und im Bistro tanzen.

Kosten:

Selbstverständlich ist für Ihre Planung sehr wichtig, den ungefähren Preis pro Gast zu kennen. Bei einer Dauer der Feier von ca. 8 Stunden können Sie mit einem Preis von ca. bis 85 bis 95 Euro rechnen. Wenn Sie mit einer Kaffeetafel beginnen, erhöht sich der Preis entsprechend (für Kaffee, Mineralwasser). Dauert Ihre Feier ca. 12 Stunden, so können Sie ca. 110 Euro pro Person kalkulieren.

Dieser Preis ist ein Erfahrungswert und kein Pauschalpreis. Natürlich hängt er vom Trinkverhalten der Gäste ab. Dieses kann jedoch mit der erwähnten Getränkekarte „gesteuert“ werden.

Dekoration:

Gern arrangieren wir die Tischdekoration für Sie.

1. Blumengestecke: Sie können sich die Farbe oder auch die Bumensorten aussuchen, wir geben die Blumengestecke für Sie in Auftrag. Der Preis für ein Gesteck beträgt 17,50 Euro.
2. Menükarten: die Tische sehen mit Menükarten immer sehr vollständig aus. Jeder Gast kann anhand der Menükarte die verschiedenen Gänge verfolgen. Sie können sich einen Text wünschen, den wir auf das innere Deckblatt drucken. Der Preis pro Menükarte beträgt 1,80 Euro.