

# Catering

Finger-Food, Buffet oder 4-Gang-Menü? Die Art und Weise, in der das Hochzeitsessen präsentiert und welche Speisen gereicht werden, gestaltet die Stimmung Ihrer Feier maßgeblich. Checken Sie, was bei der Wahl des Caterers wichtig ist:

- Mindestpersonenzahl?
- Referenzen?
- Standardmenüvorschläge?
- Menüwünsche?
- Probeessen und möglicher Termin?
- Bringt der Caterer Servicepersonal mit?
- Wie viele Stunden sind in der Pauschale enthalten/Verlängerungsstunde?
- Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse der Gäste (Vegetarier, Lebensmittelunverträglichkeiten)?
- Saisonale und regionale Gerichte?
- Extra Kinderessen/Rabatt für Kinder?
- Kennt der Caterer die Gegebenheiten meiner Location?
- Tischdecken, Geschirr und Besteck inklusive oder getrennt berechnet?
- Stellen Sie auch Getränke bereit (pauschal oder nach Verzehr berechnet)?
- Welche Weine/Schaumweine bieten Sie an?
- Kann eigener Wein/Hochzeitstorte mitgebracht werden?
- Mixt der Caterer Cocktails?

Meine Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

9.  
Checkliste

# brautinfo.at Tipps

Setzen Sie bei der Planung der **Hochzeitstafel** auf Klasse statt Masse! Mit dem Wort „feiern“ wird nicht mehr zwangsläufig tafeln, dass sich die Tische biegen, verbunden. Bieten Sie Ihren Hochzeitsgästen statt eines ausladenden Buffets kleine, aber feine Speisen von regionalen Anbietern.

Der Trend beim Hochzeitsmahl geht weg vom Klassischen, wo sehr viel Augenmerk darauf gelegt wird, die Gäste möglichst lange bei Tisch zu halten. Heute stehen **Party und Unterhaltung** im Vordergrund.

Die Wahl des **Hochzeitsweins** kann zu einer der spannendsten Angelegenheiten der Hochzeitsplanung werden. Kaufen Sie ein paar Flaschen Wein in Ihrer Preisklasse und laden Sie ein paar Freunde zu einem Essen mit **Weinverkostung** ein. Das garantiert einen schönen und entspannten Abend und Sie finden Unterstützung beim Ausschuchen Ihres perfekten Hochzeitsweines.

9.  
Checkliste