

A black and white photograph of a fish and a duck. The fish is positioned vertically on the left, and the duck is positioned vertically on the right, appearing to be inside a large wine glass. The background is a white tablecloth with a repeating pattern of small octagons, each containing a stylized deer head.

CATERING



ACHTENDER

FÜR LEIB UND SEELE

WIR SIND ÜBERZEUGT:
GUTE GESCHICHTEN
BEGINNEN IM HERZEN.
NEHMEN SIE PLATZ.
WERDEN SIE TEIL EINER
GUTEN GESCHICHTE.



- 04 BEGRÜßUNG
- 06 VORSTELLUNG-TEAM
- 08 CATERING
- 10 IMPRESSIONEN
- 24 KÜCHENGRUß - ALPHABETISCH
- 34 EVENT-LOCATIONS
- 44 HOCHZEITS CHECKLISTE



// BEGRÜßUNG

AM ANFANG EINER WUNDERVOLLEN GESCHICHTE STEHT EIN GESPRÄCH.

Seien wir ehrlich... Ein gutes Catering ist Geschmackssache.

Mal soll es ein zünftiger Abend, mal ein ambitioniertes Galadinner sein. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an uns und wir machen ihr Fest zu einer unvergesslichen Geschichte, egal ob für zwei Connaissseure oder für 2000 Partygäste.

Mit viel Herz, Charme und Begeisterung setzen wir Ihre Träume und Visionen

gekonnt um, damit Sie selbst Ihren Anlass entspannt genießen können.

Wir wollen Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung begleiten und ihr eine persönliche Note verleihen. Darum steht am Anfang jeder Planung der Austausch, um miteinander ein einzigartiges und individuelles Erlebnis zu schaffen. So können Sie mit Ihren Gästen die wunderbare Atmosphäre, mit einem zuvorkommenden Service, in einem stimmungsvollen Ambiente genießen.



// VORSTELLUNG

der kleine Unterschied.

Gute Gastgeber benötigen Herz und Verstand, aber auch eine flexible Denk- und Handlungsweise. Dazu gehört das Verständnis, dass jeder Gast, jede Kultur und jeder Moment einzigartig ist. Nur so entstehen bleibende Momente, die deinen Aufenthalt im Achtender besonders machen.



Procopio Rosa Maria . Procopio Angelo
Inhaber/in & Geschäftsführer/in

Stuttgarter Straße 34 . 72555 Metzingen . +49 (0) 7123 9570086 . post@achtender.net



Jan Jurasovsky
Restaurantleiter

Christof Spieth
Küchenchef

Stephanie Heller
Event & Catering

Jessica Pawelzik
Rezeption

// HOCHZEIT

Traut euch und macht den Hochzeitsmoment zu einer der besten Zeiten im Leben.

Am Anfang einer jeden Hochzeitsplanung steht man vor einem Berg von Fragen: Welche Location? Buffet oder Menü? Die Dekoration? Band oder DJ?

Hierbei unterstützen wir Sie gerne mit Rat und Tat.

Wir besitzen ein gutes Netzwerk an Dienstleistern, an welche wir Sie mit einem guten Gewissen weiterleiten können und durch eine jahrelange Zusammenarbeit einen reibungslosen Ablauf der Organisation und des Hochzeitstages garantieren.

Im und mit dem Achtender soll Ihre Hochzeit zu einer unvergesslichen Geschichte werden.

Für uns steht der Moment und die Einzigartigkeit Ihres großen Tages im Fokus. Kulinarische Märchen und legendäre Ereignisse treffen aufeinander und wir erhalten die Ehre, ein Teil Ihrer Geschichte zu sein.



// FESTEN UND FEIERN



Egal ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Firmung oder eine Abschlussfeier.

Jedes Ereignis wird bei uns einzigartig auf Ihre Wünsche angepasst.

Locker, edel, rustikal – wir passen uns an Ihre Vorstellungen an. Unser individuell abgestimmter Service macht jedes Fest zu einem außergewöhnlichen Event.

Wir achten bei unseren Speisen auf Nachhaltigkeit. Regional und saisonal. Außerdem dürfen Sie uns gerne auf Vorlieben ansprechen: Vegetarisch oder Vegan?

Auch das kriegen wir im Achtender gekocht, gebraten und gebacken.



Stuttgarter Straße 34
72555 Metzingen
+49 (0) 7123 9570086
post@achtender.net

// FIRMENEVENT

Ein Firmenevent steht an – Jubiläum, Weihnachtsfeier oder Sommerfest.

Die Planung ist für das organisierende Team immer etwas stressig und nervenaufreibend. Die unterschiedlichen Geschmäcker aller Mitarbeiter, Kunden oder Partner unter einen Hut zu bringen, ist eine große Verantwortung.

Hierbei sollte man nicht außer Acht lassen, was passt zum Bild der Firma? Buffet oder Menü? Schnitzel? Sushi? Gutbürgerlich oder exotisch? Oder ein Mix?

Wir besprechen uns gerne mit Ihnen und unser vielfältiges Achtender-Team findet das richtige Aroma für Ihre Firma und das Event.

Eine perfekte Planung und Abstimmung mit Ihrem Zeitplan hat höchste Priorität und ist selbstverständlich für uns. Denn mit einem gefüllten Magen und in schönem Ambiente lässt es sich auch leichter Arbeitsgeschichte schreiben.



// ANZEIGE

HOTEL

ACHTENDER
FÜR LEIB UND SEELE

Vom heimeligen Fuchsbau, über das Falkennest und der Bärenhöhle, bis hin zu unserem großen „Wildfang“-Suite, wird hier sicherlich jeder Gast sein Lieblingszimmer finden.



www.achtender.net

+49 (0) 7123 9570086

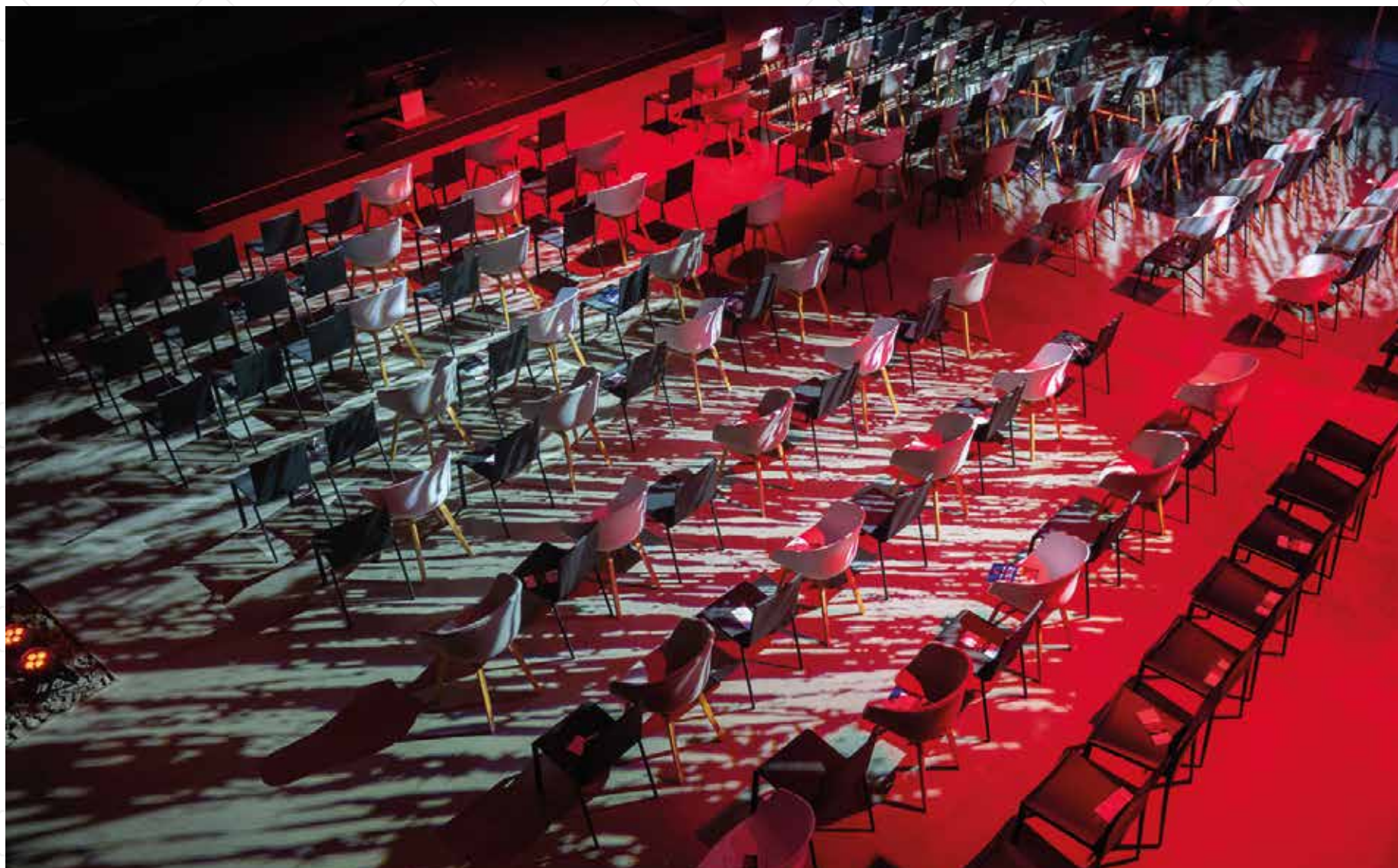














boutique hotel



Vielseitig wie die Menschen ist der Charakter des Kitz. Wir sind der Überzeugung, dass ein bleibender Moment durch das Spiel mit Gegensätzen entsteht. Zeitlose Ästhetik trifft auf Eigenart, Luxus auf Reduktion und altbewährte Barkultur auf Innovation.



GRÜBE AUS DER KÜCHE

ALPHA- BETISCH



- A** Artischocken Bruschetta
Asiatischer Glasnudelsalat mit feinem Gemüse
Asiatischer Glasnudelsalat mit Roastbeefstreifen
Avocadocreme mit gebratener Riesengarnele mit Taco
Apfel-Zimtmousse mit Pflaumenkompott (saisonal)
Asiatisches Teriyaki Gemüse
Artischocken mit Bohnen und Tomaten
- B** Balsamico-Schalottensauce
Balsamico-Pilze mit Rucola und Parmesan
Blätterteig-Häppchen mit Ricotta-Spinat, Tomate-Käse
Blätterteighäppchen mit Schinken/Lachs
Bruschetta mit Olivencreme/Artischoke/Tomate
Brotsalat „toskanische Art“ mit Gurken, Tomaten und Oliven
Blattsalate
Blattsalate mit Hausdressing
Bratensauce
Biersauce
Brotkorb mit versch. Sorten
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Bratkartoffeln
Buntes Gemüse mit leichtem Olivenöl
Basmatireis
Bouillon-Kartoffeln
Burrata auf Rucola
- C** Camembert mit Feigensenf
Caprese-Spieße oder auf Baguette
Caprese mit Basilikumpesto
Carpaccio vom australischen Prime Beef mit Pinienkerne und Parmesan
Crème Brûlée
Champignons in Balsamicosauce mit Parmesan und Rucola
Currywurst in fruchtig-pikanter Spezialsauce

D

Duftreis
Dijon- Senfsauce
Drilling Kartoffeln mit Schale
Dim Sum mit Sojadip (Chinesische Ravioli)
Dunkle Trüffelsauce

E

Emmentaler mit Trauben
Entenbrust gebraten (saisonal)
Entenkeule geschmort (saisonal)
Erbsenpüree
Erdbeeren mit Mascarpone-Limettencreme (saisonal)
Erbsen-Minz Suppe

F

Feldsalat mit Walnuß-Himbeerdressing, Croutons und Speckchip (saisonal)
Fetakäse im Zucchini-matel
Flädle oder Grießnocken
Filetsteak
Frühlingsrolle mit Hähnchen und Sweet-Chilli Dip

G

Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Gurkendip
Gebratene Austernpilze mit Parmesan und Balsamico
Gebratener grüner Spargel (saisonal) mit Pecorino und Balsamico
Gegrilltes Gemüse mit Parmesan und Balsamico
Gemüse-Sushi mit eingelegten Ingwer
Gans (saisonal Regional)
Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney
Garnelentoast „Thai Style“ mit Sweet-Chilli dip
Getrübte Selleriecremesuppe
Gemüserisotto mit Rucola und Parmesan
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis
Geschmortes Bäckchen vom Rind in Merlottsauce
Geschmorte Aubergine mit Kräuterreis gefüllt und Joghurt-Minzsauce
Geschnetztes vom Hähnchen
Gebratenes Gemüse
Grüne Bohnen mit Tomaten geschmort
Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola und Kirschtomaten
Gnocchi

Gebratene Pilze
Gratinierter Ziegenkäse mit Salatbukett und Früchtechutney
Gulasch „ungarische Art“
Gurkensalat
Grüne Bohnen mit Speck
Getrübte Selleriepüree
Getrübte Kartoffelpüree in halber Kartoffel
Getrübte Parmesan Pommes
Geflügelsauce

H

Hähnchenbrust gegrillt
Hüftsteak
Haselnussspätzle
Hirschrücken (saisonal)
Hirschragout (saisonal)
Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert
Hirschbraten (saisonal)
Hähnchenbrust gegrillt
Himbeergrütze mit halbfester Sahne

I

Indische Linsensuppe mit Curryöl

K

Kartoffelknödel
Kartoffel-Gemüseauflauf mit würzigem Bergkäse
Klare Norddeutsche Fischsuppe mit feiner Einlage
Klare Gemüsebrühe mit feinen Gemüsestreifen
Kalbsleber mit Balsamicosauce oder auch Venezianischer Art in Weißwein
Kalbsrahmbraten
Kalbsfiletsteak
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Käsespätzle
Kräuterkartoffeln
Kalbsrückensteak
Kroketten
Käsevariation mit Trauben, Crackern und Feigensenf
Kräuterrahmsauce

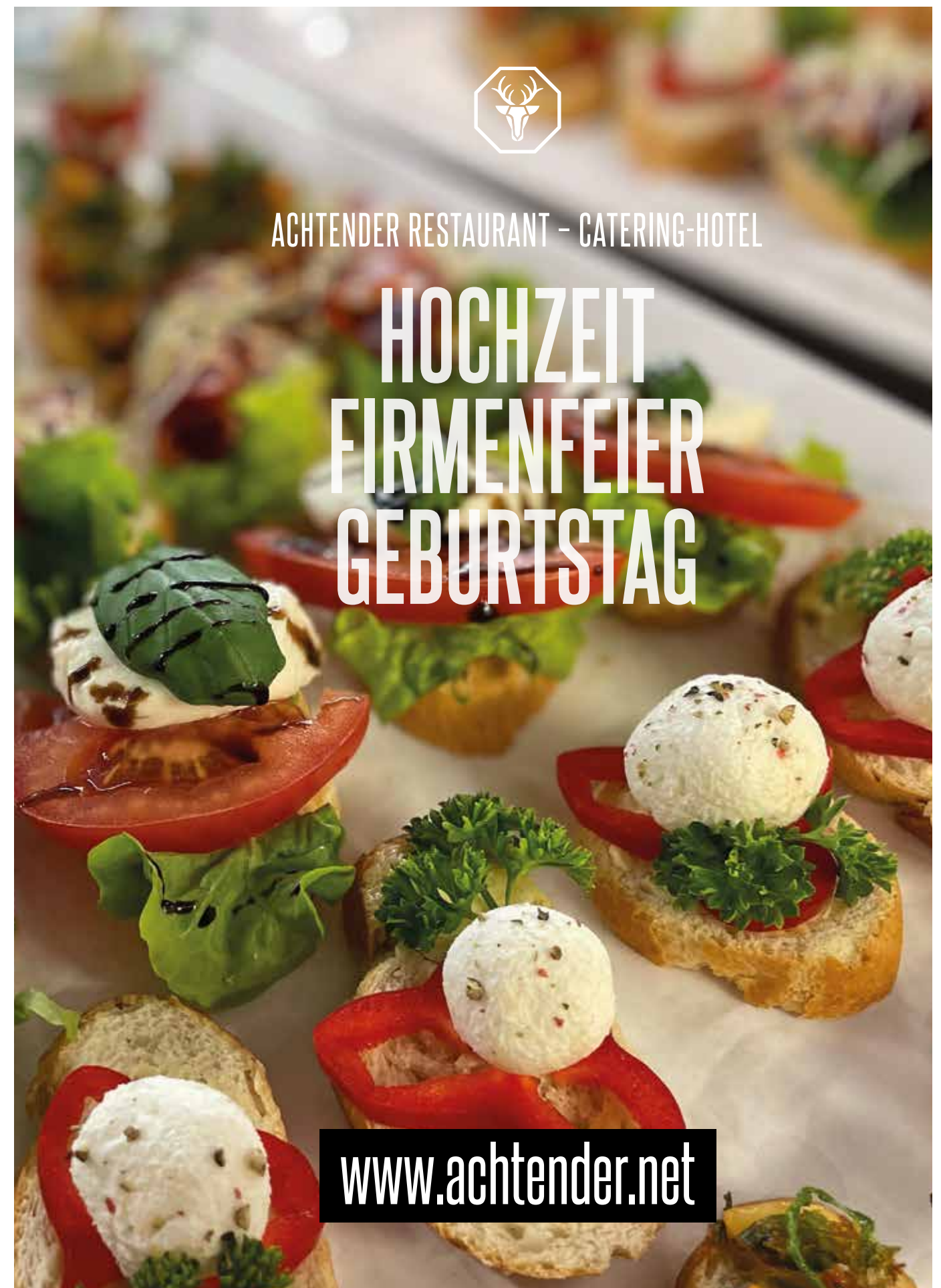
Kalbsrücken am Stück gebraten
Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce
Kalbskotelette vom Grill
Karotten-Ingwerpüree
Kürbisragout
Knuspergarnele mit Sesam
Käse mit Traube
Kokos-Mangomousse
Kartoffelsalat
Karottensalat
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum
Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs
Kleiner gemischter Salat mit marinierter Rohkost
Krautsalat
Kräutercremesuppe mit Tomatenwürfel
Krustenbraten
Kürbis-Ingwersuppe mit Pastrami

L

Lasagne
Linsen „schwäbische Art“ mit Saitenwürstle
Lasagne mit gebratenem Gemüse
Lebkuchenparfait mit heißen Kirschen (saisonal)
Lauwarmes Schoko-Küchlein mit flüßigem Kern

M

Maishähnchen „supreme“ gegrillt
Marinierte Sardellenfilets mit gegrillter Paprika
Mediterraner Couscous-Salat mit Fetakäse
Mediterrane Gemüsecremesuppe
Medaillons vom Kalb in Marsalasauce
Mini-Frikadellen vom Rind mit Kartoffel-Gurkensalat
Meeresfrüchtesalat mit frischem Basilikum- Zitronenvinaigrette
Mini Burger
Mini Burger mit Pulled Chicken
Mini Frikadelle am Spieß mit Kartoffelsalat (vom Rind)
Mini-Schnitzel am Spieß mit Kartoffelsalat (vom Huhn oder Schwein)
Mini Süppchen nach Saison
Mousse au Chocolat
Melonen-Schmandmousse



ACHTENDER RESTAURANT – CATERING-HOTEL

HOCHZEIT FIRMENFEIER GEBURTSTAG

www.achtender.net

N	Nudelsticks asiatisch	Rotkraut
	Nudelsalat	Rotwein-Kirschsauc
	Nuggets (Kids)	Roastbeef (Rumpsteak)
O	Obazda mit roter Zwiebel und Essig-Gelee	Roastbeef am Stück gebraten
	Obstsalat mit Vanillesauce	Röstitaler
P	Paprikacremesuppe mit Flusskreb	Rohkostsalate
	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Rosmarinkartoffeln
	Paprikasauce	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Baguette
	Prime Beef Tatar mit Wachtelei	Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Remoulade auf Baguette
	Prosciutto Cotto mit getrockneter Tomate	Ratatouille
	Pollo Fino (Oberkeule ohne Knochen) gegrillt	Ratatouille mit gebackenen Feta
	Perlgraupenrisotto mit Waldpilzen, Rucola und Parmesan	Roastbeef mit Remoulade und Gürkchen
	Preiselbeersau	Rote Beete mit Ziegenkäse-Crumble und Sherryessig
	Pfefferrahmsauce	Rote Beete Carpaccio mit Apfel-Nussvinaigrette, Babysalate und Fetacrumble
	Polentaschnitte	S
	Pommes Frites	Salzkartoffeln
	Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und getrockneter Tomate	Spätzle
R	Rahmkraut	Scaloppine al Limone / Kalbsschnitzel „natur“ mit Zitronensauce
	Rahmsauce	Sauce Hollandaise
	Rahmwirsing	Sate Spieß mit Hähnchen
	Ravioli mit Ricotta gefüllt in Tomaten-Basilikumsauce	Salami und Schinkenspezialitäten mit Melone
	Räucherlachs im Kartoffelcrepe mit Sahnemeerrettich	Schinken mit mini Mais auf Baguette
	Ratatouille Gemüse mit gebackenem Feta und Pestosauce	Schnitzel vom Reh „natur“ (saisonal)
	Rehrücken (saisonal)	Schnitzel vom Hirsch „natur“ (saisonal)
	Rehragout (saisonal)	Schweinefilet am Stück gebraten
	Rehbraten (saisonal)	Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
	Rießling-Sauerkraut	Schweinebraten in Biersauce
	Rinderschmorbraten	Schweinerückensteak
	Rinderroulade herzhaft gefüllt	Schweinekotelette
	Rinderfilet am Stück gebraten	Spargel grün/weiß (saisonal)
	Rinderfiletwürfel mit Pilzen und Cognac-Rahmsauce	Sesamcracker
	Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln
	Rinderkraftbrühe mit Maultasche	Süßkartoffelpüree
	Rib Eye Steak	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
		Shrimpscocktail mit Kopfsalat-Chiffonade
		Semmelknödel
		Shrimpcocktail auf knackigem Romanasalat

Shrimpscocktail mit Kopfsalat und Zitronenecke
 Spargelcremesuppe (saisonal)
 Spargelsalat mit Flusskrebse (saisonal)
 Steinpilzrahmsauce
 Spargelsalat mit Gartenkräutern und Tomate (saisonal)
 Spanferkelbraten gerollt
 Spinat-Bergkäse Tartelett mit Salat und Himbeerdressing
 Sushi Reis und Wasabiaoli

T Tafelspitz mit Meerrettichsauce
 Tatar vom Räucherlachs mit Sushireis, Wasabiaoli und Wakame
 Thai-Kokossuppe mit Riesengarnele
 Tomatencremesuppe mit Basilikum
 Türkische Linsensuppe mit frischer Zitrone
 Taboulésalat (Couscous mit Petersilie und Tomate)
 Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette und Meerrettichdip
 Thunfisch geräuchert mit Limettenaioli auf Baguette
 Tomatensauce
 Tiramisu - saisonal auch mit Beeren

V Vegetarische Lasagne
 Vitello Tonnato auf Baguette mit Kaperapfel
 Vier Käse Sauce

W Wurzelgemüse
 Weißes Bohnenpüree
 Wiener Schnitzel
 Weiße Trüffelsauce
 Weißweinsauce
 Weißes Schokoladen-Schmandmousse mit Johannisbeeren

Z Ziegenkäse mit Zucchini-Mantel
 Zuckerschoten-Karottengemüse



Stuttgarter Straße 34 . 72555 Metzingen . +49 (0) 7123 9570086 . post@achtender.net



// Weitere Bilder Seite 10

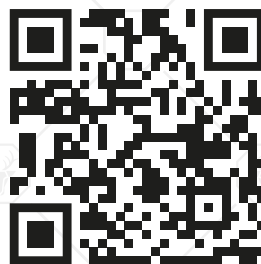
Das Achtender liegt mitten in der Outletcity Metzingen. Hier kann man nicht nur toll shoppen, sondern auch außergewöhnliche Feste feiern. Ganz individuell, können wir Ihren Tag zu einem besonderen machen. Ob eine freie Trauung bei uns im Garten oder ob Sie erst zum Sektempfang zu uns stoßen, dass ist ganz Ihnen überlassen. Wir bieten Platz für 120 Gäste, die sich im Restaurant und auf der Terrasse wohlfühlen können. Die Kinder können sich auf dem Spielplatz austoppen, während Sie von unserem Personal umsorgt werden. Ob ein elegantes Menü oder ein tolles Buffet mit Livecooking, den Rahmen bestimmen Sie. Das Achtender bietet viel Platz zum kreativ werden, für all Ihre Wünsche und Vorstellungen. Nach einer langen Partynacht müssen Sie auch anschließend einfach nur noch ins Bett fallen, in einen von unseren 7 außergewöhnlichen Zimmern. Das Brautpaar übernachtet natürlich umsonst. Ein Haus für Sie, kommen Sie hinein und schreiben Sie Ihre eigene Geschichte.

ACHTENDER

Stuttgarter Straße 34
72555 Metzingen

+49 (0) 7123 9570086
post@achtender.net

www.achtender.net



FAKTEN:

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung
- Kinderspielplatz
- Gemütlich und Familiär
- Hotelzimmer vorhanden



// Weitere Bilder Seite 22

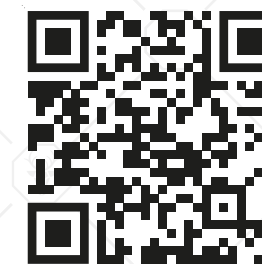
Das Kitz-Boutique-Hotel liegt nur 5 Gehminuten vom Achtender entfernt, auch direkt in der Outletcity Metzingen. Hier findet man ein ganz außergewöhnliches Design, die lange Bar mit seinen über 70 Ginsorten lädt auf alle Fälle ein, um ein berauschendes Fest zu feiern. Im Kitz empfiehlt es sich, etwas aus der klassischen Vorstellung heraus auszubrechen und es eher individuell zu gestalten. Kein klassisches Galadinner, eher ein Flyingbuffet mit unterschiedlichen Gängen und alles etwas lockerer mit Stehtischen zu verbinden. Auch hier haben wir 23 Hotelzimmer, wo man einfach nur noch mit dem Aufzug hoch ab ins Bett fallen kann, nach der Party. Das Brautpaar schläft hier natürlich auch umsonst. Lassen Sie sich inspirieren

KITZ HOTEL

Pflegelhofstrasse 30
72555 Metzingen

+49 (0) 7123 304 890
info@hotelkitz.de

www.hotelkitz.de



FAKTEN:

- bis zu 70 Gäste
- individuelles Design
- Moderne Bar
- Hotelzimmer vorhanden



GLASHAUS

E V E N T S

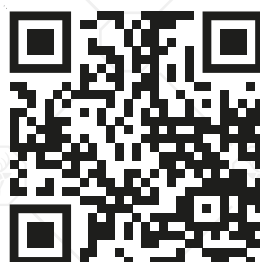


// Weitere Bilder Seite 12

Das Glashaus Betzingen liegt mitten im Industriegebiet in Reutlingen. Fern ab vom Stress und Alltag, kann man hier ein berauschendes Fest feiern, ohne Nachbarn wirklich zu stören. Es ist komplett aus Glas, aber das Dach ist mit einer UV-Folie versehen und somit ist man vor der Sonne geschützt. Im Aussenbereich lädt es sich zum verweilen ein, ein Brunnen und eine Feuerstelle schmücken das Bild. Ebenso hat man hier die Möglichkeit eine freie Trauung im Grünen abzuhalten. Das Glashaus bietet viele Möglichkeiten, um Ihren Tag individuell zu gestalten, ob ein klassisches Galadinner oder auch ein individuelles BBQ-Buffer ist alles möglich.

GLASHAUS

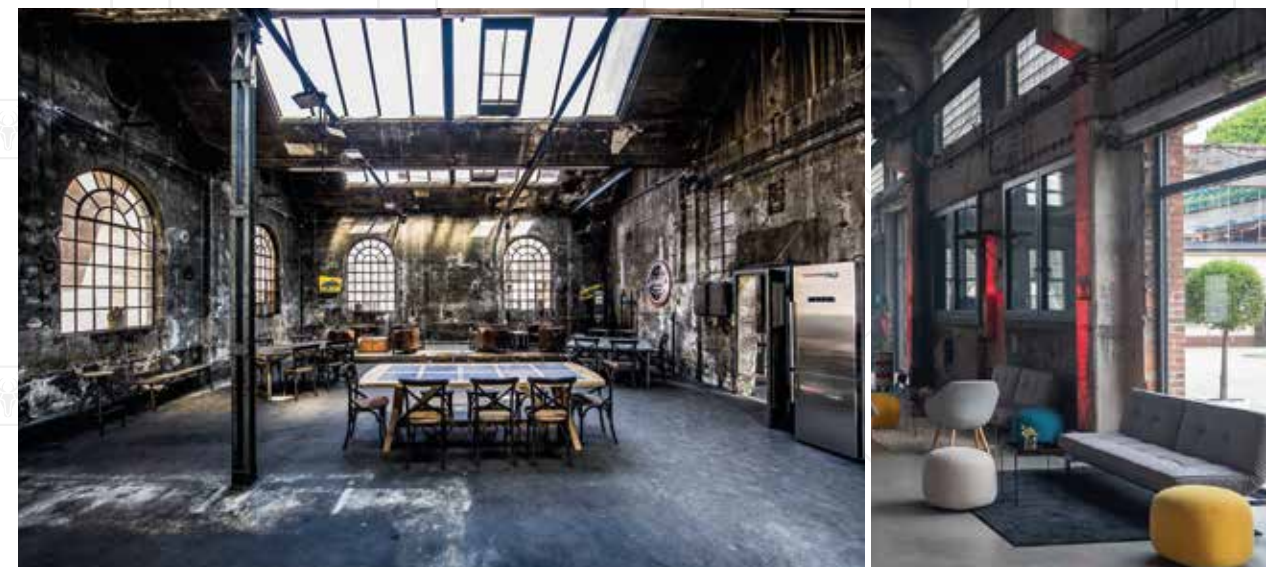
Ann-Cathrin Deyle
Ferdinand-Lassalle-Straße 44
72770 Reutlingen
T 0173 156 50 65
info@glashaus.events
www.glashaus.events



FAKTEN:

- bis zu 150 Gäste
- Freie Trauung
- großer Aussenbereich
mit Brunnen & Feuerstelle
- außergewöhnlich

MOTORWORLD



// Weitere Bilder Seite 20

Die Motorworld in Metzingen liegt etwas außerhalb der Stadt, bis zum Stadtkern sind es aber nur wenige Gehminuten und Hotels zur Übernachtung sind in unmittelbarer Nähe. Die Alte Schmiede wurde aufwendig restauriert und hat somit eine gute Symbiose zwischen Alt und Moderne geschaffen. Hier kann man je nach Raum seine Feier ganz individuell gestalten. Auch ein cooles BBQ-Buffer würde sich hier anbieten, um der lockeren Atmosphäre noch eine gewisse Würze zu verleihen. Aber auch ein tolles Menü oder Buffet lassen sich hier gut vereinbaren.

MOTORWORLD MANUFAKTUR

Hr. Rose
Alte Schmiede 1 – 12
72555 Metzingen
+49 7123 9683918
rose@motorworld.de
www.motorworld.de



FAKTEN:

- unbegrenzte Gästeanzahl
- individuelle Räume vom
kleinen bis zum großen Fest
- Industrie trifft auf Moderne

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



// Weitere Bilder Seite 16

Das Waldgeflüster in Hülben ist eine im Wald gelegene, umgebaute Minigolfanlage mit Flair und Charme. Es ist keine klassische Hochzeitslocation, viel mehr beschreibt sich die Location selber, als jung, modern, authentisch, naturbelassen, frech und alternativ. Doch auch hier steckt die Liebe im Detail, wo man seine Hochzeit ganz nach seinem beliebigen umsetzen kann. Ob ein klassisches Buffet oder ein lockerer Grillabend, dass kann jeder selbst entscheiden und seinen Charme mit einfließen lassen.

WALDGEFLÜSTER EVENTLOCATION

Felix Böse & David Hübner Gbr

Kaltentalstrasse 52

72584 Hülben

T 0170 808 34 54

info@waldgefluester-events.de

www.waldgefluester-events.de



FAKTEN:

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung umringt von Bäumen
- schöne Außenanlage mit Sitzmöglichkeiten & Außenbar
- Minigolfanlage



Der Achalm Hof liegt zwischen Metzingen und Reutlingen und hat damit eine gute Anbindung, sowie ausreichend Hotels in der Nähe. Er zählt zu einer der außergewöhnlichsten Eventlocations im Gebiet Neckar-Alb. Mit seinen Festscheunen und dem naturbelassenem Außenbereich, bettet sich die Location nahezu in die Natur ein. Auch hier kann man vom servierten Menü bis zum individuellen Buffet alles umsetzen.

ACHALM HOF Bäuerle & Hausch Gbr

Andreas Bäuerle &

Sebastian Hausch

Stetttert 6

72766 Reutlingen

T. 07121 174 00

kontakt@achalmhof.de

www.achalmhof.de



FAKTEN:

- Almhütte 60 - 120 Gäste
- Festscheune 100 - 200 Gäste
- Freie Trauung
- Kinderspielplatz
- Barrierefrei

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



// Weitere Bilder Seite 18

Räume mit Geschichte und Moderne. Das Schloss Zwiefaltendorf verfügt über unterschiedliche Säle und Räume für Ihre Veranstaltung. Auch der große Garten mit Burggraben lädt ein, für eine Freie Trauung oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag. Hier können Sie definitiv Ihre eigene Note mit einfließen lassen und Ihr Wunschkonzept umsetzen. Ebenso beim Essen, können Sie sich voll und ganz entfalten.

SCHLOSS ZWIEFALTENDORF

Hr. Löffler
Von-Speth-Straße 11
88499 Riedlingen

www.schlosszwiefaltendorf.de



FAKTEN:

- bis zu 120 Gäste
- Freie Trauung
- Veranstaltung im freien möglich



Mal eine außergewöhnliche Location mit Übernachtungsmöglichkeiten in einem Baumhaushotel im Jahrhundertwasser-Stil. Die Schönbuchhalle lässt Platz zum feiern und individuellen gestalten Ihrer Veranstaltung. Ob im unteren Foyer mit Bar ein Come togheter mit Sektempfang und Häppchen oder oben der große Saal zum feiern, wo auch ein Aufzug gegeben ist, hier wurde an alles gedacht. Durch die Küche im Erdgeschoss, kann man Menü's, so wie auch Buffet's vor Ort umsetzen.

OASE IM WEIL

Hr. Eisele
Waldenbucher Straße 151
71093 Weil im Schönbuch

07157 66985 0
karlheinz.eisele@oaseweil.de
www.oaseweil.de



FAKTEN:

- bis zu 130 Gäste
- Übernachtungsmöglichkeiten
- ausreichend Parkplatzmöglichkeiten

Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



// Weitere Bilder Seite 14

Die Classic Car Lounge in Böblingen ist nicht nur eine außergewöhnliche Location mit viel Platz, sondern lässt auch Autoliebhaber auf seine Kosten kommen. Hier findet man Automobile Legenden aus unterschiedlichen Epochen, die man individuell dazu buchen kann, um einen tollen Rahmen und Atmosphäre zu schaffen. Hier auch das Motto, entweder locker mit einem Grill-BBQ oder einem individuellen ausgefallenen Buffet.

CLASSIC CAR LOUNGE

Klaus Hagenlocher
Wolf-Hirth-Strasse 22
71034 Böblingen

+49 7031 213690
klaus.hagenlocher@hagenlocher.de
www.classiccarlounge.de



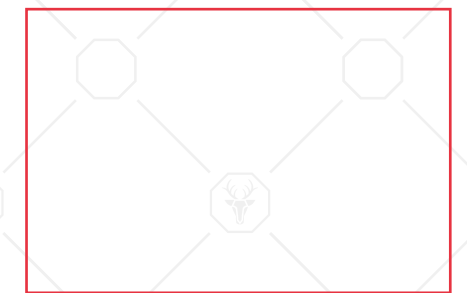
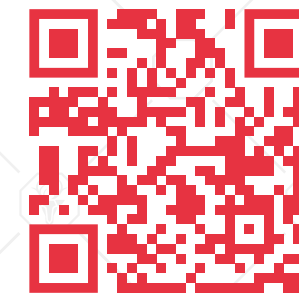
FAKTEN:

- bis zu 200Gäste
- Alt trifft auf Moderne
- Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe



EIGENE LOCATION?

*Kein Problem, wir richten auch gerne
Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus*



Andere Locations? Kein Problem, wir richten auch gerne Ihr Catering in Ihrer Wunschlocation aus



TRAU DICH!

Gerne geben wir euch ein paar Tipps mit auf den Weg, wie ihr entspannt und stressfrei durch eure Vorbereitungen kommt, in der wir euch natürlich auch sehr gerne unterstützen

CHECKLISTE

- **1. Art der Trauung festlegen,**
ob standesamtlich, kirchlich oder eine freie Trauung gewünscht ist.
- **2. Hochzeitstermin festlegen,**
Termin am besten im allerengsten Kreis mit den wichtigsten Gästen abklären.
- **3. Allgemeinen Rahmen festlegen,**
ob im großen oder kleinen Kreis, ob prunkvoll oder gediegen, ob romantisch oder modern, eher städtisch oder lieber auf dem Land.
- **4. Budget planen,**
wie viel Geld habt ihr zur Verfügung? Den Focus dafür auf das wichtigste legen, wie Caterer und Location. Denn nur eine gute Party bleibt den Gästen lange in Erinnerung.
- **5. Grobe Gästeliste zusammenstellen,**
hier zur Sicherheit 10% Reservekapazität hinzufügen. Ihr werdet sehen, dass es erst in den letzten 5-6Wochen vor der Hochzeit zu einer endgültigen Zahl kommt. Obwohl ihr grob es schon 3Monate vor der Hochzeit wissen solltet, um besser planen zu können.
- **6. Hochzeitslocation bzw. Caterer aussuchen,**
wenn ihr die oberen Punkte bereits abgearbeitet habt, sucht euch eure Location und Caterer aus. Achtet dabei auch auf Übernachtungsmöglichkeiten für eure Gäste. Wenn ihr euch entschieden habt für eine Location und Caterer, könnt ihr mit dem nächsten Schritt weiter machen.
- **7. Rahmenprogramm planen,**
für einen guten DJ, Photograph/Videograph oder eine gute Liveband sollte man sich nicht all zu viel Zeit lassen, um sie zu buchen. Da meist die beliebtesten Dienstleister davon schnell ausgebucht sind. Alle anderen Dienstleister die ihr noch benötigt, kommen später. Erinnerung kommt in eurer Checkliste.
- **8. Legt euch einen Hochzeitsordner an,**
spätestens jetzt merkt ihr, dass sich schon eine ganze Menge an Informationsflut angesammelt hat. Legt euch einen Ordner an, am besten thematisch gegliedert, somit verliert ihr nicht die Übersicht und ihr könnt Punkte abhacken, somit wird der Kopf auch freier. In den Ordner gehört zum Beispiel:
- *Angebote der Dienstleister*
- *Recherchen*
- *Termine/Probetermine*
- *Telefonnummern*
- *Adressen*
- *Ideen*
- *Reden*
- *Rechnungen*
- *sonstige Dokumente der Hochzeitsplanung*
Kleiner Tipp, am besten 2Ordner erstellen. Einmal analog in Papierform und einmal Digital, damit ihr die Online-Kommunikation nicht vergesst. Ohnehin solltet ihr mit jedem Dienstleister einen schriftlichen Vertrag aufsetzen, somit seid ihr immer auf der sicheren Seite.
- **9. Verschickt eure „Save the Date“ Karten,**
somit können sich Familie und Freunde schon einmal euren großen Tag vormerken. Jetzt könnt ihr euch direkt damit eine Papeterie aussuchen, somit haben alle Karten, den gleichen Stil. Es ist immer gut einen „roten Faden“ zu haben.
- **10. Zimmerkontingente** für Übernachtungsgäste reservieren.
- **11. Trauzeugen und eventuell Brautjungfern festlegen,**
die Trauzeugen gehören zu den wichtigsten und sollten euch bei eurer Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen. Es ist dabei vollkommen legitim auch Dinge abzugeben.
- **12. Brautkleid aussuchen,**
oft muss noch Maß angelegt werden, also umso eher desto besser, nicht dass es zum unfreiwilligen Styling-Kompromiss kommt.
- **13. Hochzeitsanzug wählen,**
hier gilt das gleiche, wie bei der Braut. Der Anzug, der nicht von der Stange kommt, macht einfach mehr „Herr“ .
- **14. Offizielle Dokumente beantragen,**
alle notwendigen Papiere fristgerecht beantragen, auch wichtig bei der kirchlichen Trauung. Manche Dokumente können nämlich etwas länger dauern.
- **15. Tanzen,**
sucht nach einem Tanzkurs oder frischt zumindest eure Tanzschritte wieder auf. Damit es eine berauschende Party werden kann.
- **16. Sucht eure Trauringe aus,**
da hier zum Teil es noch Maß angefertigt werden muss, solltet ihr nicht allzu lange damit warten.
- **17. Trauung anmelden,**
egal ob standesamtlich, kirchlich oder die freie Trauung. Jetzt solltet ihr eure Trauung planen. Geht auch mit einem Hochzeitsredner oder Theologen euer Traugespräch durch.
- **18. Welches Mobil für die Hochzeit,**
vielleicht ein schickes Auto oder doch eine Hochzeitskutsche? Jetzt solltet ihr euch dafür Angebote einholen und buchen.
- **19. Bucht eure Hochzeitsreise,**
dabei nicht vergessen, den Reisepass nach Gültigkeit zu kontrollieren.
- **20. Noch keine Papeterie für eure Einladungskarten,**
dann wird es jetzt höchste Zeit. Die Einladungskarten sollten an eure liebsten mit allen Details von eurem großen Tag. Damit ihr auch so schnell wie möglich eine Rückmeldung habt für eure Gästeliste.
- **21. Dienstleister organisieren,**
DJ und Photograph sollten schon fix gebucht sein. Fangt auch an, mit eurer Band/DJ eure Lieder abzustimmen. Was noch fehlen könnte, wären eure Blumen und Deko natürlich, Fotobox, Candybar und vergesst die Kleinen nicht. Falls noch was fehlen sollte oder ihr noch Tipps und Ideen braucht, spricht gerne eure Hochzeitsplanerin an.
- **22. Grobe finale Gästeliste,**
jetzt solltet ihr bereits bis zu 90% eure Rückmeldungen erhalten haben, damit ihr weiter planen könnt.
- **23. Hochzeitslocation und Caterer,**
jetzt ist es Zeit um die genauen Details zu besprechen für euren großen Tag. Denkt an euer Probeessen beim Caterer, falls ihr es noch nicht hattet.
- **24. Verteilt eure Aufgaben,**
bezieht eure Trauzeugen und Freunde mit ein, die euch bei den Vorbereitungen helfen können. Stellt To-Do Listen auf und lasst euch Sachen abnehmen.
- **25. Trauspruch und Eheversprechen,**
langsam rückt die Zeit näher und ihr solltet euch Zeit nehmen sie zu formulieren.
- **26. Die Hochzeitstorte,**
sie sollte auf gar keinen Fall fehlen. Sucht euch euren Konditor/Konditorin und stellt eure Torte zusammen. Vergesst dabei nicht die Anlieferung und Aufstellung zu besprechen.
- **27. Schönheitstermine für Sie und Ihn,**
vereinbart rechtzeitig eure Termine beim Frisör, Barber oder bei der Kosmetik. Gerade bei der Frisur für die Frau, sollten keine bösen Überraschungen passieren, ein Probestecktermin wäre hier angebracht.
- **28. Hochzeitskleid und Anzug,**
beides sollte schon ausgewählt und bestellt sein. Ein letztes mal sollte es anprobiert werden, um es gegeben falls noch anpassen zu lassen.
- **29. Gästeliste und Zimmerkontingent,**
überprüft eure Gästeanzahl und Zimmerkontingente. Nicht dabei vergessen eventuell zu viel gebuchte Zimmer wieder frei zu geben oder zu stornieren.

■ **30. Junggesellen-/Jungdessellinnenabschied,**
gebt euren Trauzeugen ein paar Tipps, wie ihr euch diesen Tag vorstellt und lasst euch am Ende überraschen.

■ **31. Letzte Abstimmungen,**
mit dem Standesamt/Trauredner-in oder dem Pfarrer noch einmal alles zusammen fassen und die letzten Absprachen für die Trauung treffen.

■ **32. Geschenke,**
vergesst nicht kleine Geschenke für die Helfer und die Gäste zu organisieren.

Noch 4 Wochen bis zur Hochzeit

■ **33. Trauringe,**
vergesst nicht eure Ringe abzuholen.

■ **34. Generalcheck,**
geht noch einmal mit euren Helfern die To-Do Listen durch, die ihr vor einiger Zeit zusammen erstellt habt. Ebenso sollte man noch einmal einen letzten Check mit der Location und dem Caterer machen, damit nichts vergessen wird.

■ **35. Tischordnung,**
erstellt euren Tischplan. Am besten schreibt ihr die Namen der Gäste auf kleine Zettel, somit könnt ihr sie beim planen besser noch hin und her verschieben. Selbst Änderungen noch kurz vorher sind nie ausgeschlossen. Erst wenn ihr alle da habt, wo sie sitzen sollen, macht euren Tischplan fertig.

■ **36. Zeit,**
nehmt euch ein paar gemeinsame Stunden für euch. Das wird oft durch die ganzen Vorbereitungen vergessen und ist extrem wichtig, sich gemeinsame Zeit einzuräumen. Plant euch wirklich in euren Kalendern ein paar Ruhetage für euch und die Liebe ein.

Noch 1 Woche bis zur Hochzeit

■ **37. Logistik der Hochzeitsgeschenke,**
am besten spannt jemand aus der Familie ein, der sich um den Abtransport kümmert. In der Regel, muss es so oder so noch am gleichen Abend gemacht werden oder sehr zeitig am Morgen. Somit müsst ihr euch darum nicht am Abend oder nach der Party drum kümmern.

■ **38. Gepäck,**
vergesst zum einen nicht die Koffer für die Hochzeitsnacht, sowie für die Flitterwochen vorzubereiten. Stellt dabei auch ein kleines Notfallset für die Braut zusammen, wie Make-Up, Strumpfhose, Nähzeug etc.

■ **39. Ein letztes Mal schlafen,**
am besten stellt euch jeder 2Wecker. Obwohl ihr die Nacht vermutlich eh nicht zur Ruhe kommt vor Aufregung. Versucht euch abzulenken in dem ihr noch einmal alles durch geht und übt noch einmal eure Ehegelöbnisse. Die letzte Nacht vor der Hochzeit ist es meistens nur ein Povernapp.

■ **40. Der große Tag,**
genießt diesen einzigartigen Tag und macht ihn zu euren Tag.



WIR SIND ÜBERZEUGT:
GUTE GESCHICHTEN
BEGINNEN IM HERZEN.
HIER BEGINNT EURE
GESCHICHTE.