

# HOCHZEITEN

ÜBER DEN DÄCHERN BONNS



# INHALT

EINLEITUNG	4
DIE LOCATION	5
Kurze Vorstellung.....	6
Raumplan .....	6
UNSER HOCHZEITSARRANGEMENT	8
DER CATERER	10
Vorstellung DEINspeisesalon .....	10
Menü Pakete .....	12
DAS BARKONZEPT	19
KOSTENAUFSTELLUNG & LEISTUNGEN	20
FAQ & KONDITIONEN	25
SONDERVEREINBARUNG & STORNIERUNGSBEDINGUNGEN	26
DAS I-TÜPFELCHEN	27
DJ .....	27
Beschallungsanlage .....	27
Foto Booth.....	27
grafische Leistungen.....	27
Table Top.....	28
Floristik.....	29
Hochzeitsfotograf.....	30
KONTAKT	32



*„Es muss von Herzen kommen,  
was auf Herzen wirken soll.“*

- Johann Wolfgang von Goethe -



## EINLEITUNG

**D**ie Hochzeit. Kaum ein anderes Fest, kaum ein anderer Tag bleibt so in Erinnerung wie dieses einzigartige Erlebnis.

Für uns ist es eine Herzensangelegenheit diesen besonderen Tag für Sie auszurichten. Wir möchten, dass Sie diesen Tag unbeschwert mit ihrer Familie und Freunden verbringen können.

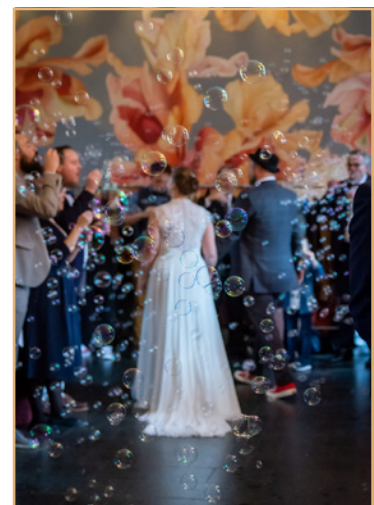
**Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Hochzeitsfeier.**

Genießen Sie einfach diesen gemeinsamen Tag, ohne sich um die Organisation vor Ort kümmern zu müssen.

Damit dies gelingt, bieten wir Ihnen das Komplettpaket an: eine attraktive Location, einen erstklassigen Caterer und dazu ein fein abgestimmtes Rundum-Sorglos-Paket.

**Wir kümmern uns um alles, nur das Heiraten überlassen wir Ihnen.**

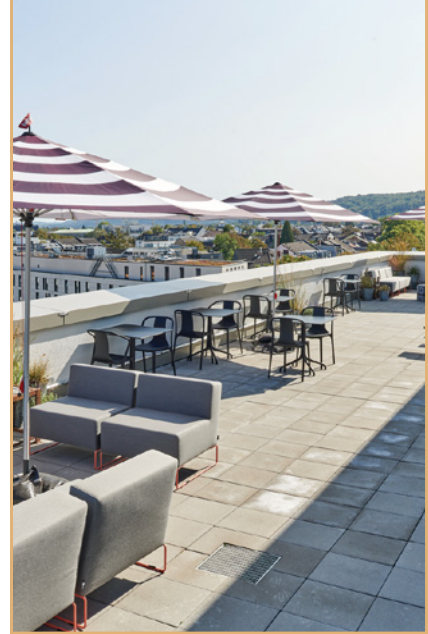
Wir denken, eine Hochzeitsfeier wird dann perfekt, wenn sich alle Gäste wohlfühlen und Sie gemeinsam einen unvergesslichen Tag erleben.



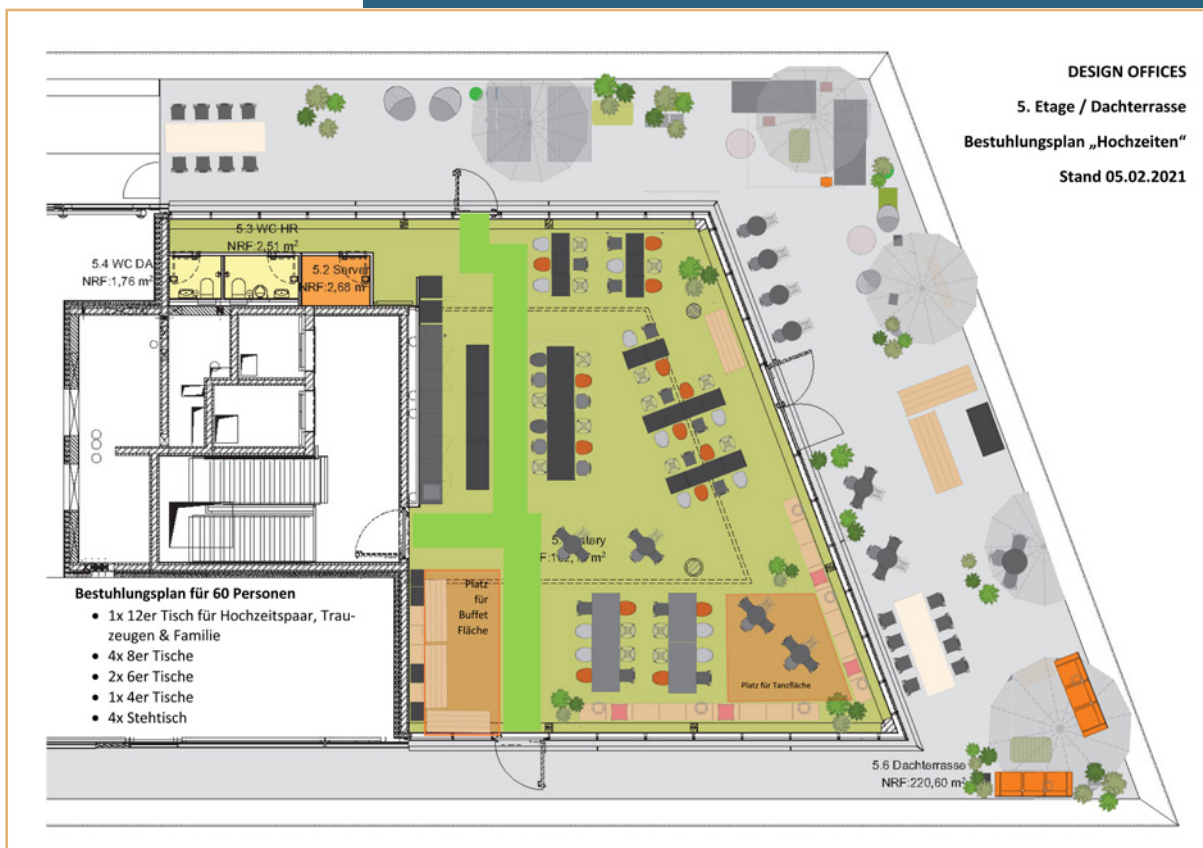
## DIE LOCATION

### DESIGN OFFICES

Bonn Hauptbahnhof  
Rabinstraße 1  
53111 Bonn







Die 5. Etage der DESIGN OFFICES Bonn Hauptbahnhof bietet ein außergewöhnliches Ambiente. Ein offener, einladender Raum, mit angrenzender Dachterrasse, die einen einzigartigen Rundumblick über Bonn bietet.

### Die Fakten:

- Direkte Anbindung an den Hauptbahnhof, die Straßenbahn und das Busliniensystem
- Öffentliches Parkhaus angrenzend an die Location, inkl. 3 exklusiver Parkplätze für das Brautpaar mit direktem Zugang zum Gebäude
- Taxistand vor der Tür
- Stadthaus und Rathaus fußläufig
- Motel One und Intercity Hotel in unmittelbarer Nähe

## UNSER HOCHZEITSARRANGEMENT



FEIERN SIE IHREN BESONDEREN TAG MIT UNSEREM HOCHZEITSARRANGEMENT ÜBER DEN DÄCHERN BONNS

**W**ir bieten Ihnen ein Tagesarrangement ab frühem Nachmittag: Empfang, Kaffee und Kuchen und anschließendem Dinner. Alternativ können Sie auch nur das Abendarrangement, mit oder ohne Empfang buchen.

DAS KOMPLETTE TAGESARRANGEMENT KANN FOLGENDERMASSEN AUSSEHEN:

ab  
14 Uhr

### **Empfang** - Begrüßung der Gäste mit einem Welcome Drink-

- Alkoholische Variante: Secco, Martini Fiero Tonic, Wein, Flaschenbier
- Alkoholfreie Variante: Kola, Limonaden, Wasser, alkoholfreies Bier, Martini Tonic alkoholfrei

ab  
15 Uhr

### **Kaffee und Kuchen**

- Heißgetränke an der Bar: Café Crema, Espresso (Doppio), Cappuccino, Latte Macchiato, Tee
- Kuchenbuffet nach Wunsch: z.B. Obstküchlein und Tartelettes

ab  
18 Uhr

### **Beginn des 3-Gang Buffets durch DEINspeisesalon**

- Fokus auf regionales, nachhaltiges Foodkonzept
- Auf Wunsch vegetarisch oder vegan
- Auswahl verschiedener Pakete und Extras (siehe Seite 11)

Im  
Anschluss

### **Öffnung der Longdrinkbar**

- Auswahl verschiedener Longdrinks auf Basis hochwertiger Spirituosen

### **Start DJ mit Party-Musik**



## ZEITLICHER ABLAUF



**W**ir können dieses Arrangement ab dem 17. April 2021 jeden Samstag anbieten. Der Aufbau findet Freitag ab 16:00 Uhr statt, Rückbau und Aufräumen sind Sonntag bis 14:00 Uhr möglich.

Der zeitliche Ablauf unseres Arrangements ist lediglich eine Empfehlung, und kann gerne nach Absprache mit Ihnen angepasst werden.

Die Umsetzung Ihrer Feier erfolgt selbstverständlich unter Einhaltung strenger Hygienemaßnahmen.

Zudem legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, daher versuchen wir möglichst ressourcenschonend und umweltschützend zu agieren.

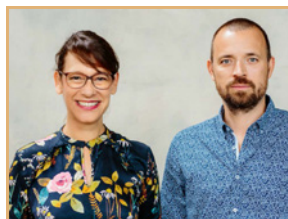
## DER CATERER DEINSPEISESALON



DEINspeisesalon steht für frische, zeitgemäße Cateringkonzepte. Internationale Einflüsse und die große Sorgfalt bei der Auswahl von Zutaten prägen unsere Arbeit vom ersten Gründungstag an. Ebenso wie eine große Bandbreite an Speisen, die wir stetig für unsere Kunden erweitern: Ob regional und deftig, international oder crossover, vegan oder vegetarisch – unsere Küche ist undogmatisch und immer exzellent.

### SPEISEN... ESSEN IM WANDEL DER ZEIT

Unsere Arbeit ist geprägt von höchstem Qualitätsanspruch, Liebe zum Detail und Mitarbeitern die sich zu 100% mit unserem Unternehmen identifizieren und sich ständig verbessern wollen. Unsere Firmenphilosophie passt also perfekt zu Ihnen.



WER  
WIR  
SIND



ACT  
LOCAL



THINK  
GLOBAL

**DIE VERWENDUNG VON PRODUKTEN AUS DEM KÖLNER UMLAND IST SOWOHL FÜR UNS, FÜR DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE ALS AUCH FÜR SIE EIN KLARER BENEFIT.**

Regionales Obst & Gemüse in der Gastronomie stellen in der Tat keinen vorübergehenden Hype dar, denn nur so wird unvergleichliche Frische in der Küche ermöglicht und ein ganz besonderes Genusserlebnis für Sie als Gast kreiert. Mit dem niedrigschwelligen Projekt BAUERNRUNDE findet ein direkter Handel zwischen uns als Gastronomie und den regionalen Landwirten statt. Quasi „Farm to table at its best“.



Wir haben in der Eifel den wirklich tollen Margarethenhof in Andernach für uns entdeckt, auf dem Charolais-Rinder artgerecht in freier Natur aufwachsen dürfen. Und gerade deshalb sind wir mit dem Betreiber des Hofes eine vertrauensvolle Kooperation eingegangen, um auf diese Weise eine langfristige Partnerschaft anzustreben. Doch wir wollten noch einen Schritt weitergehen. Denn die Qualität, die hier erzeugt wird, hat uns dazu ermutigt, endlich ganze Tiere zu bestellen. So können wir alle Teile des Tieres in unserer Küche veredeln und praktizieren auf diesem Weg das Prinzip der Ganzheitlichkeit.

## MENÜ PAKETE

### DEINSPEISESALON... DER HIMMEL VOLLER GEIGEN IN DEN DESIGN OFFICES

**M**it Leidenschaft und großem Erfahrungsschatz hat DEINspeisesalon für den schönsten Tag Ihres Lebens verschiedene Cateringpakete entwickelt. Es erwartet Sie ein Premium-Catering mit überwiegend regionalen, sorgfältig ausgesuchten Zutaten von höchster Qualität. Ihre Projektplaner werden Sie mit viel Herzblut begleiten und unsere sorgfältig geschulten, sympathischen Mitarbeiter werden Ihnen am Tag des Events Ihre Wünsche von den Lippen ablesen.

### UNSERE RUNDUM-SORGLOS-PAKETE:

1

„YOU`VE GOT THE LOVE“

2

„JUST THE WAY YOU ARE“

3

„HAPPY TOGETHER“

4

„I DON`T WANT TO MISS A THING“

EINE GENAUE KOSTENAUFSTELLUNG DER PAKETPREISE FINDEN SIE AB SEITE 20.



# YOU`VE GOT THE LOVE

Dieses Package steckt wortwörtlich voller Liebe und vereint kulinarisch alles, was das Herz begehrt. Wir zaubern für Sie einen frischen Mix aus klassischer Küche, zeitgemäßen - auch vegetarischen - Speisen sowie inspirierenden, internationalen Einflüssen.

## EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

## VORSPEISE | FIX

Wilde Wiesenkräuter | regionale Pflücksalate | Schwarzbrot-Croutons | geröstete Kerne | Tomaten- vinaigrette | Granatapfeldressing

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus

## VORSPEISE | AUSWAHL

Handgebeizter Bachsaibling | Linsen | Wasabi-Creme | knackiger Rettich | Shiso

Heißgeräuchertes Kikok-Hähnchen | grüner Spargel | Kirschtomate | Holunderessig

Büffelmozzarella | Griechische Feige | Micro-Basilikum | Balsamico-Perlen

Roastbeef Deluxe | hauchdünn | Wachtelei | Grüne Sauce | Röstzwiebel

Rheinische Antipasti | gegrillte und eingelegte Gemüse | Buchweizen | Meerrettich-Creme

## HAUPTGANG

Rücken vom Charolaisrind 56 C | Margarethenhof Andernach | live tranchiert

Kleine Meersalzkartoffeln | gebackenes Urgemüse | Barolojus

Französische Maishühnchenbrust | Shiitakepilze | gegrillter grüner Spargel | Salbei

Geflammtes Doradenfilet | Zitronenöl | Fregola | Kalamata-Oliven | Artischocke

Grünes Thai Curry | Kokosmilch | Zitronengras | Limettenblatt | Jasminreis

Handgemachte frische Pasta | im Parmesanlaib serviert | Trüffelsahne | 2erlei Pesto

## NACHSPEISE IM GLÄSCHEN

Schokoladen Cremeux | 70% Kuvertüre | Mandarine | Pinienkerne

Mango-Ragout | Limetten-Schmand | Vanille | Sesamhippe

Panna Cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble

Knusprige Creme Catalan | Tonkabohne | Vanille | Zartbitter

## MITTERNACHTSSNACK

Currywurst im Glas | Röggelchen

**BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 3 HAUPTGÄNGE UND 3 DESSERTS AUS.**

## JUST THE WAY YOU ARE

Sie möchten sich an Ihrem besonderen Tag ganz bewusst für veggie/vegane Speisen entscheiden? Dieses Package trifft sicherlich genau Ihre kulinarischen Vorlieben. Wir zaubern für Sie einen frischen Mix aus zeitgemäß-vegetarischen Speisen und inspirierenden, internationalen Einflüssen.

### EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

### VORSPEISE | FIX

Wilde Wiesenkräuter | regionale Pflücksalate | Schwarzbrot-Croutons | geröstete Kerne |  
Tomatenvinaigrette | Granatapfeldressing

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen |  
Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus

### VORSPEISE | AUSWAHL

Büffelmozzarella | Griechische Feige | Micro-Basilikum | Balsamico-Perlen  
Rheinische Antipasti | gegrillte und eingelegte Gemüse | Buchweizen | Meerrettich-Creme  
Bornheimer Blumenkohl | 3 Texturen | Kräutersaitlinge | Erbsensprossen | Safran-Creme  
Zucchini-Röstbrot-Salat | grün & gelb | Focaccia | Minze | Konfierte Kirschtomaten  
Ur-Tomate | Kalamata-Oliven | Wassermelone | Baby-Mangold | Basilikum-Dressing

### HAUPTGANG | FIX

Grünes Thai Curry | Kokosmilch | Zitronengras | Limettenblatt | Jasminreis  
Im ganzen konfiertes Portobellopilz | rote Beete | Berglinse | gegrillter grüner Spargel | junger Spinat |  
Rheinischer Dübbekuchen | Spätburgunderjus

### HAUPTGANG LIVE STATION | AUSWAHL

Handgemachte Pasta geschwenkt im Parmesanlaib | Triangoli | Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Limone  
Frisch gerührtes Risotto – live von unseren Köchen zubereitet | klassisch mit Safran & Parmesan |  
modern mit Brunnenkresse & grüner Erbse

### DESSERT

Schokoladen Cremeux | 70% Kuvertüre | Mandarine | Pinienkerne  
Mango-Ragout | Limetten-Schmand | Vanille | Sesamhippe  
Panna Cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble  
Knusprige Creme Catalan | Tonkabohne | Vanille | Zartbitter

**BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 1 HAUPTGANG LIVE STATION VARIANTE SOWIE 3 DESSERTS AUS.**

# HAPPY TOGETHER

Unser BBQ-Paket vereint Interaktion & Genuss auf höchstem Niveau. Unsere Köche stehen hier nicht hinter verschlossenen Türen in der Küche, sondern am Grill. MEET THE CHEFS ist unsere Philosophie und gibt Ihnen & Ihren Gästen die exklusive Chance, sich direkt am Grill mit unseren Köchen über Zubereitung und Geheimtipps für ein gelungenes BBQ auszutauschen. Immer dabei: der perfekte, lässig-unangestregte Stil, die Liebe auch zum aller kleinsten Detail Ihres besonderen Tages sowie die hohe Qualität von Speisen und Service.

## EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

### VORSPEISE | FIX

Caesar Salad Bar | Do it Yourself | aus dem ganzem Parmesanrad serviert  
Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen |  
Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus

### VORSPEISE | AUSWAHL

Fior di Latte | Griechische Feige | Walnuss | Rucola  
Zucchini-Röstbrot-Salat | grün & gelb | Focaccia | Minze | Konfierte Kirschtomaten  
Ur-Tomate | Kalamata-Oliven | Wassermelone | Baby-Mangold | Basilikum-Dressing  
Bornheimer Bauernsalat | Apfel | Sellerie | Liebstöckel | neue Kartoffel  
Pastasalat | Artischocken | Weiße Bohnen | Majoran | Frühlingszwiebel

### BBQ – FLEISCH

Das Beste vom Eifelrind – auf den Punkt gegrillt & live tranchiert | Knoblauch | Meersalz | Portweinjus |  
RadieschenPapaya-Salsa  
Saftige Rippchen vom baskischen Schwarzfußschwein | Bourbon glazed | Rosmarin  
Maishühnchen Jerk Style | Thymian | Chili | Ingwer

### WURST

Frische Bratwurst | Merguez | Salsiccia

### FISCH

Fjordlachs im Bananenblatt gegrillt | Soja glazed | Limette | Koriander  
Riesengarnelen | Zitrone | Knoblauch | Lorbeer

### VEGETARISCH

Französischer Schafskäse im Pergament gegart | rote Spitzpaprika | Basilikum  
Portobellopilz | Parmesan | Panko | Petersilie

### BEILAGEN

Kleine Meersalzkartoffeln – in der Schale gegart | Rosmarin | Meersalz  
Gegrillter Zuckermais | Meersalzflöckchen | geräucherte Butter  
Grillsaucen | Salsa Verde | Chipotlemayo | Tomaten-Chutney | Minzraita

### NACHSPEISE

Gegrillte Banane | Rum | Mascarpone | Granola  
Panna cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble  
70% Schokoladenmousse | Mango | Pistazien

### MITTERNACHTSSNACK

DEINspeisesalon-Cheesecake | französische Brotsorten | Salzbutter

**BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN, 3 FLEISCH- ODER WURSTVARIANTEN SOWIE 1 FISCH- UND 1 VEGETARISCHE VARIANTE AUS**

# I DON'T WANT TO MISS A THING

Sie möchten sich nicht entscheiden, ob Sie ein Buffet oder ein Menü wünschen?  
Unser Wedding Mix vereint beide Varianten und sorgt somit für Abwechslung. Nach gemischten Vorspeisenplatten, die zum Teilen angedacht sind, können sich Ihre Gäste am abwechslungsreichen Buffet bedienen. Egal ob Kalb, Hühnchen, Fisch oder vegetarisch – hier ist für jeden etwas dabei! Das ganze Rundum-sorglos-Paket: ESSEN LIEBEN GLÜCKSLICH SEIN.

## EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

## AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl

## VORSPEISE | GEMISCHTE PLATTEN | SERVIERT

Lachsforelle – nachhaltige deutsche Aquakultur | Yuzulimette | Avocado | Buchweizen | Mango  
Gebeiztes Rindertatar | Charolaisrind vom Margarethenhof | Konfierte Schalotten | Limetten-Mayo | Crunchy Quinoa

Bornheimer Blumenkohl | 3 Texturen | Kräutersaitlinge | Erbsensprossen | Safran-Creme  
Romanasalatherzen von Norbert Pesch | Gegrillter Bergpfirsich | Mandeldressing | wilder Wiesenkerbel

## HAUPTGANG | BUFFET

Baskisches Kalb 54 C rosa gegart | live tranchiert | Rosmarin-Kartoffelpüree | gegrillte Feldfrüchte | Estragonjus

Heißgeräucherte Maishühnchenbrust | gebratene Polenta | Artischocken | Peperonata  
Filet vom Wolfsbarsch – auf der Haut gebraten | Bärlauchgremolata | Salzzitronen | schwarze Tagliatelle  
Frisch gerührtes Risotto – live von unseren Köchen zubereitet | klassisch mit Safran & Parmesan | modern mit Brunnenkresse & grüner Erbse

## NACHSPEISE | IM GLÄSCHEN | BUFFET

Walnusstarte | Walnussbiscuit | Karamell-Creme | gestäubte Plantagenschokolade

Chocolate Passion | Original Beans 70 % | Maracujamousse | Knusper

Gegrillte Ananas | Tamarinde | Kokos | Chai-Espuma

Sauerkirsch-Mascarpone-Cake | Amarenamousse | Kirschwasser | Mascarpone

## MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe vom Limousinrind

**BITTE WÄHLEN SIE 3 VORSPEISEN, 3 HAUPTGÄNGE UND 3 DESSERTS AUS.**



# LUST AUF MEHR? UPGRADE

## Die Qual der Wahl



HIER KÖNNEN SIE ENTSCHIEDEN, WELCHES FINGERFOOD SIE ZUM EMPFANG REICHEN MÖCHTEN.

### FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 50 Stück pro Sorte

### CORNETTOS

Waldpilztatar | Petersilien-Mayo | Olive

Tortilla Espanola | konfierte Kartoffel | Parmesan-Ei-Creme | Iberico-Schinken

Ponzu-Lachsforelle | Avocado-Creme | Sesam | Korianderkresse

Gebeiztes Rind | Schnittlauch-Mayo | Rauchsatz | Puffreis

Echter Flusskrebs | Gurke | Bronzefenchel | Creme fraiche

Ibaiama-Schweinebauch | Hoisin | Erdnuss | Süßkartoffel

### ONE BITE

Kichererbsen-Cube | Avocado | Salzzitrone | Basilikum

Ratatouille | Zucchini | Paprika | Tomate | Crostini

Wilde Feige | frisch & Chutney | Ziegenkäse vom Vulkanhof | Honigbrot

Rote Bete-Blini | Kaffee | Kumin | Joghurt

Petersilien-Brioche | Erbsen-Hummus | Zitrone | Erbsensprössling

Tagine-Frühlingsrollen | Luma Gorri-Huhn | Harissa | Aprikosen | Joghurt

Ochsenbackenkrokette | Karamellierter Kürbis | Cassis | Wasserkresse

Pulpo am Spieß | Rote Bete | Himbeersenf | Shiso

Gegrillte Jakobsmuschel | in der Schale serviert | Yuzu Kaviar-Perlen

Gamba | Gegrillte Garnele | Wasabimayo | Limone

Räucheraal | Gänseleber | grüner Apfel

### SWEET

Peanutbutter-Tarte | Valrhona-Schokoladen-Ganache | Meersalzflocken

Lemon Meringue-Pie | Amalfi-Zitronen | Frische Baiser



## Midnight Express



### HIER KÖNNEN SIE SICH IHREN LIEBLINGS-MITTERNACHTSSNACK AUSSUCHEN.

DEINspeisesalon Cheesecake | französische Brotsorten | Salzbutter

Baskische Charcuterieplatte | eingelegte Pickles | Sauerteigbrot

Currywurst im Glas | Röggelchen

Hot Dog Asia Style | Gurken-Kimchi | María La Salsa-Saucen

Gulaschsuppe vom Charolaisrind

### BAN MÍ COLLECTION

*das französisch-vietnamesisch inspirierte Sandwich*

Gerösteter Blumenkohl | Chili | pickled Möhre & Radieschen | Maple Syrup-Aioli | Gurke

Geschmorter Schweinebauch | grüner Chili | Gurke | Hoisin | Koriander

Curry Chicken Salad | Mango-Chutney | pickled Trauben | Walnuss | Kräuter

**IHNEN FEHLT DER TUPFEN AUF DEM „I“? SAGEN SIE „JA!“ ZU EINER UNSERER EMPFEHLUNGEN.**

### KUCHEN & COOKIEBAR

Naked Cake à la Christina Tosi | Death by Chocolate | Früchte-Tartelettes

Homemade Cookies | Kalter Hund | Pasteis de Nata

### CANDYBAR

Death by chocolate | verschiedene Sorten Haribo | Trüffel-Meersalz-Pottkorn | gestreifte Lutschstangen | M&M's | Marshmallows | dänische Lakritzstangen | Weingummi

## Sweets for my sweet...



## DAS BARKONZEPT

UNSER ARRANGEMENT WIRD ABGERUNDET DURCH EINE FEINE AUSWAHL AN HOCHWERTIGEN GETRÄNKEN.



### SPARKLING, APERITIF UND WEINE

- MARX Secco
- Martini Fiero Tonic
- Martini Vibrante Tonic (alkoholfrei)
- MARX Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder und Cabernet Dorsa



### BIER, SOFT-UND HEISS-GETRÄNKE

- Aqua Monaco Wasser
- fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz
- Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei
- Mühlen Kölsch
- Café Crema, Espresso (Doppio), Cappuccino, Latte Macchiato, Tee



### DIGESTIF UND LONGDRINKS

- Grappa Runde nach dem Dinner
- Gin-Drinks: Gin Tonic, Gin des Lebens (mit Zitronenlimo), London Buck (mit Ginger Beer)
- Vodka-Drinks: Moscow Mule, Vodka Lemon
- Rum-Drinks: Cuba Libre, Dark & Stormy (mit Ginger Beer)
- Lillet-Drinks: Lillet Wild Berry, Lillet Vive

EINE GENAUE KOSTENAUFSTELLUNG FINDEN SIE AUF SEITE 22.

## KOSTENAUFSTELLUNG & LEISTUNGEN

Im Folgenden führen wir Ihnen die Gesamtkosten des Hochzeitsarrangements, sowie die inbegriffenen Ausstattungen und Leistungen aus.

### LOCATION

- Raummiete inkl. Endreinigung
- Bankettische, Stehtische, Stühle und Barthecken
- Feinste Tischkultur bestehend aus Geschirr, Gläsern, Kaffeegeschirr, Besteck
- Standard Barequipment
- Tischwäsche und Stoffservietten
- Floor Spots zum besonderen Ausleuchten
- 3 Parkplätze für das Brautpaar und Trauzeugen
- 2 Pers. Aufbau Freitag
- 2 Pers. Abbau Sonntag

**1.750,- €**

### PERSONAL

#### VARIANTE A - TAGESARRANGEMENT INKL. EMPFANG, KAFFEE UND KUCHEN, DINNER

Stunden Nachmittag:

- 13:00 – 14:00 Uhr Vorbereitung
- 14:00 – 18:00 Uhr Veranstaltung

Stunden Abend:

- 18:00 – 01:00 Uhr Veranstaltung
- 01:00 – 02:00 Uhr Aufräumen

Verlängerung bis 03:00 Uhr möglich, dann Endzeit mit Aufräumen 04:00 Uhr

- Personalkosten: 25,- €/Stunde

• 2 x Servicepersonal Nachmittag	2 x 5 Stunden	<b>250,- €</b>
• 2 x Servicepersonal Abend	2 x 8 Stunden	<b>400,- €</b>
• 1 x Empfangspersonal Nachmittag	1 x 5 Stunden	<b>125,- €</b>
• 1 x Empfangspersonal Abend	1 x 8 Stunden	<b>200,- €</b>
• 2 x Barpersonal Nachmittag	2 x 5 Stunden	<b>250,- €</b>
• 2 x Barpersonal Abend	2 x 8 Stunden	<b>400,- €</b>
Zusatzstunde Personal bei Verlängerung von 01:00 – 04:00 Uhr	25,- €/Stunde	
• 1 x Projektleiter und Ansprechpartner	2 Tagessätze á 350,- €	<b>700,- €</b>
		<b>2.325,- €</b>

---

**VARIANTE B: ABENDARRANGEMENT INKL. EMPFANG UND DINNER**


---

**Stunden Abend:**

- 17:00 – 18:00 Uhr Vorbereitung
- 18:00 – 01:00 Uhr Veranstaltung
- 01:00 – 02:00 Uhr Aufräumen

Verlängerung bis 03:00 Uhr möglich, dann Endzeit mit Aufräumen 04:00 Uhr

- Personalkosten: 25,- €/Stunde

---

• 2 x Servicepersonal Abend	2 x 8 Stunden	<b>450,- €</b>
• 1 x Empfangspersonal Abend	1 x 8 Stunden	<b>225,- €</b>
• 2 x Barpersonal Abend	2 x 8 Stunden	<b>450,- €</b>
Zusatzstunde Personal bei Verlängerung von 01:00 – 04:00 Uhr	25,- €/Stunde	
• 1 x Projektleiter und Ansprechpartner	2 Tagessätze á 350,- €	<b>700,- €</b>
		<b>1.825,- €</b>

---

\* Das Empfangspersonal ist notwendig für die Kontrolle des Eingangs, da es in der zentralen Lage zu gewährleisten ist, dass nur berechtigte Personen Zugang zum Gebäude erhalten.

**CATERING**


---

**KUCHENANGEBOT AM NACHMITTAG**


---

Variation von Tartelettes und Obstküchlein	je Stück	<b>5,50 €</b>
--	----------	---------------

---

**RUNDUM-SORGLOS-PAKET „YOU`VE GOT THE LOVE“**


---

• Preis pro Person ab 40 pax	<b>125,- €</b>
• Preis pro Person ab 50 pax	<b>115,- €</b>
• Preis pro Person ab 60 pax	<b>105,- €</b>

---

---

**RUNDUM-SORGLOS-PAKET „JUST THE WAY YOU ARE“**


---

• Preis pro Person ab 40 pax	<b>125,- €</b>
• Preis pro Person ab 50 pax	<b>115,- €</b>
• Preis pro Person ab 60 pax	<b>105,- €</b>

---

**RUNDUM-SORGLOS-PAKET BBQ BUFFET „HAPPY TOGETHER“**


---

• Preis pro Person ab 40 pax	<b>135,- €</b>
• Preis pro Person ab 50 pax	<b>125,- €</b>
• Preis pro Person ab 60 pax	<b>115,- €</b>

---

**RUNDUM-SORGLOS-PAKET WEDDING MIX „I DON'T WANT TO MISS A THING“**


---

• Preis pro Person ab 40 pax	<b>135,- €</b>
• Preis pro Person ab 50 pax	<b>125,- €</b>
• Preis pro Person ab 60 pax	<b>115,- €</b>

---

**EXTRAS AM ABEND**


---

• Fingerfood	pro Stück	<b>5,- €</b>
• DEINspeisesalon Cheesecake   französische Brotsorten   Salzbutter	pro Person	<b>12,- €</b>
• Baskische Charcuterieplatte   eingelegte Pickles   Sauerteigbrot	pro Person	<b>12,- €</b>
• Currywurst im Glas   Rörgelchen	pro Stück	<b>6,50 €</b>
• Hot Dog Asia Style   Gurken-Kimchi   María La Salsa- Saucen	pro Stück	<b>7,50 €</b>
• Gulaschsuppe vom Charolaisrind	pro Person	<b>9,50 €</b>
• Ban Mí Collection	pro Stück	<b>10,50 €</b>
• Kuchen & Cookiebar	pro Person	<b>9,50 €</b>
• Candybar	pro Person	<b>6,50 €</b>

---

## GETRÄNKE

---

### NACHMITTAGSPAUSCHALE 14:00 - 18:00 UHR

---

- |  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee)</li> <li>• Aqua Monaco Mineralwasser</li> <li>• fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz</li> <li>• Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei</li> <li>• Mühlen Kölsch</li> <li>• MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa)</li> <li>• MARX Secco</li> <li>• Willkommens Aperitif (1 Glas pro Pers.) Martini Fiero Tonic bzw. alkoholfrei Martini Vibrante Tonic</li> </ul> | pro Person | <b>29,50 €</b> |
|--|------------|----------------|
- 

### ABENDSPAUSCHALE 18:00 - 01:00 UHR

---

- |  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee)</li> <li>• Aqua Monaco Mineralwasser</li> <li>• fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz</li> <li>• Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei</li> <li>• Mühlen Kölsch</li> <li>• MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa)</li> <li>• MARX Secco</li> <li>• Grappa Runde nach dem Essen</li> </ul> | pro Person | <b>49,50 €</b> |
|--|------------|----------------|
-

---

**ABENDPAUSCHALE OHNE NACHMITTAG 18:00 - 01:00 UHR**


---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee)</li> <li>• Aqua Monaco Mineralwasser</li> <li>• fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz</li> <li>• Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei</li> <li>• Mühlen Kölsch</li> <li>• MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa)</li> <li>• MARX Secco</li> <li>• Grappa Runde nach dem Essen</li> <li>• Willkommens Aperitif (1 Glas pro Pers) Martini Fiero Tonic. bzw alkoholfrei Martini Vibrante Tonic</li> </ul>	pro Person	<b>55,50 €</b>
--	------------	----------------

---

**LONGDRINK PAUSCHALE ZUR ABENDPAUSCHALE**


---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Longdrinks p.P.</li> </ul>	pro Person	<b>30,- €</b>
---	------------	---------------

---

**ZUSATZSTUNDE ABENDPAUSCHALE (01:00 - 03:00 UHR)**


---

5,- € pro Pers. und Stunde – abgerechnet nur nach tatsächlich anwesender Personenzahl (einmal durchzählen je Std)

---



## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Alle angegebenen Preise sind BRUTTO. Ihr Termin ist fest gebucht, sobald Sie schriftlich bestätigen.

## ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Sie erhalten eine erste Rechnung in Höhe von 60% der Auftragssumme bei Vertragsunterzeichnung. Der Rest der Abrechnung erfolgt nach Veranstaltung mit Zahlungsziel 14 Werktage nach Rechnungsstellung.

## PROBEESSEN

Gerne bieten wir Ihnen im Vorfeld zu Ihren Feierlichkeiten ein Probeessen in den Räumlichkeiten des Caterers DEINspeisesalon in Köln an. Für das Probeessen berechnen wir 89,00 EUR pro Person inklusive Softgetränken.

## GÄSTEANZAHL

Wir können Ihnen das Hochzeitsarrangement für eine Mindestanzahl von 40 Personen und Maximalanzahl von 70 Personen anbieten. Sollte die Maximalauslastung von 70 Personen gewählt werden, ist eine Einrichtung eines Tanzbereiches auf der Veranstaltungsfläche nicht möglich.

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Gästeanzahl schriftlich bis 10 Tage vor Veranstaltung mit. Diese Anzahl wird der Abschlussrechnung zu Grunde gelegt. Diese Anpassung können sie einmalig vornehmen. Je nach Veränderung der Personenanzahl kann es zu einer angepassten Kalkulation kommen.

## KINDER

Kinder bis 6 Jahre speisen und trinken kostenlos. Für Kinder ab 6-12 Jahren berechnen wir die Speisen zu 50% und Getränke zu 25% des Bruttopreises.

## SCHWUND UND BRUCH

Wir behalten uns vor, Schwund und Bruch von Equipment nachzuberechnen.

**WIR BEHALTEN UNS VOR, SAISONALE PRODUKTE NACH VERFÜGBARKEIT AUSZUTAUSCHEN.**

### SONDERVEREINBARUNG IM FALLE EINES BEHÖRDLICH VERORDNETEN VERANSTALTUNGSVERBOT ODER LOCKDOWN IM ZUGE DER COVID 19 PANDEMIE

Kann eine Veranstaltung aus Gründen eines behördlich verordneten Veranstaltungsverbot oder Lockdown im Zuge der Covid 19 Pandemie nicht stattfinden, so gelten für diesen Fall folgende Stornogebühren.

Bis zu 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn behält sich mannschaftsgold GmbH & Co KG die Geltendmachung einer Aufwandsentschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung nebst der bis dahin entstandenen Auslagen und Stornokosten gebuchter Dienstleister vor.

Unsere allgemeinen Stornierungsgebühren lauten wie folgt:

### STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Kündigt oder storniert der Vertragspartner den Vertrag, ohne dass mannschaftsgold GmbH & Co KG hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat sie Anspruch auf die Vergütung in Form einer Entschädigung:

- in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütungen bei einer Kündigung oder Stornierung bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- in Höhe von 50% der vereinbarten Vergütungen bei einer Kündigung oder Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- in Höhe von 75% der vereinbarten Vergütungen bei einer Kündigung oder Stornierung bis 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- in Höhe von 100% der vereinbarten Vergütungen bei einer Kündigung oder Stornierung unter 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn

## DAS I-TÜPFELCHEN

SOLL ES NOCH EIN BISSCHEN MEHR SEIN? WIR VERMITTELN UND ORGANISIEREN IHNEN GERNE WEITERE SERVICES, UM IHR HOCHZEITSARRANGEMENT ZU KOMPLEMENTIEREN. FÜR DAS GEWISSE EXTRA.

## BESCHALLUNGSANLAGE UND HOCHZEITS-DJ

Wir bieten Ihnen auf Wunsch eine professionelle Beschallungsanlage. Für die musikalische Begleitung während des Tages und die richtige Stimmung nach dem Dinner, denn das Feiern darf nicht zu kurz kommen.

Zudem können Sie über uns einen Hochzeits-DJ buchen, für die passende Musik während Sie und Ihre Gäste das Tanzbein schwingen.

Preis Beschallungsanlage	<b>750,-€</b>
Preis Hochzeits-DJ von 21-01 Uhr (Zusatzstunde je 150€)	<b>750,-€</b>



## FOTO BOOTH SPIEGEL

Ein richtiges Highlight und tolle Erinnerungsstücke für Sie und Ihre Gäste. Mit dem 65 Zoll großen Foto-Spiegel sehen sich die Gäste von Beginn an. Die Bilder werden im Hochformat geknipst. Durch das große Touch Display ist die Bedienung kinderleicht.

Preis Foto Booth Spiegel inkl. Fotopapier	<b>850,-€</b>
---	---------------

## GRAFISCHE LEISTUNGEN

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der grafischen Ausarbeitung ihrer Wünsche durch unseren Grafiker.

Selbstverständlich sorgen wir uns auch um den entsprechenden Druck.

Preis Erstellung Getränke- und Speisekarte inkl. Druck	<b>250,-€</b>
Preis Staffelei für Sitzordnung inkl. Saalplan	<b>75,-€</b>
Preis Namensschilder Tische inkl. Druck	<b>150,-€</b>

**S**ie möchten ihrer Hochzeit noch etwas mehr Charakter, Individualität und Glamour geben? Dann nutzen sie unsere Table Top Optionen für Geschirr und Besteck. Wir können Ihnen beispielweise folgende Varianten anbieten:



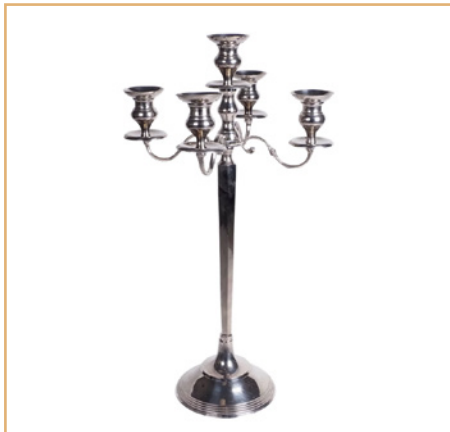
NUTZUNG GESCHIRR  
SERIE STONECAST CHURCHILL

5,- € pro Person



NUTZUNG BESTECK  
SERIE IN KUPFER

5,- € pro Person



NUTZUNG KERZENLEUCHTER  
5 ARMIG, 80 CM

30,- € pro Stück



NUTZUNG BESTECK  
SERIE IN KUPFER

5,- € pro Person

## HOCHZEITSFLORISTIK DIE BLÜTE



WIR, DIE BLÜTE, LEBEN UND LIEBEN DAS  
HANDWERK DER FLORISTIK.

**J**ahrelange Erfahrung als direkter Ansprechpartner in unseren Filialen, sind wir nah bei unseren Kunden und deren Wünschen. Bei uns bleibt es nicht nur bei der klassischen Kunst der Floristik, sondern unser Angebot geht darüber hinaus. Neben der handwerklichen und künstlerischen Gestaltung von Pflanzenarrangements, verstehen wir es ebenso die besonderen Wünsche unserer Kunden Realität werden zu lassen. Jede Jahreszeit und jeder Anlass hat seine Besonderheit, mit beidem kennen wir uns aus und gestalten gern außergewöhnliche Farbklänge aus Blumen und Grün.

### PREISE

Brautsträuße	ab 45,00 €
Vasen Füllung	ab 10,00 €
Tischkränze je nach Jahreszeit und Größe	ab ca. 55,00 €
Gartenkräuter mit Übertopf (geliehen)	6,90 € / 8,90 €
Flaschen Füllungen mit Blumen inkl. Leihgebühr von Vasen	ab 4,50 €

**Genaue Preise nach Aufwand und Bedarf**

### DIE BLÜTE

Stefanie Scheidtweiler  
Rathausgasse 9, 53111 Bonn  
Tel.: 0228 9262980  
Mobil: 0177 3732757  
E-Mail: s.scheidtweiler@gmx.de





## Hochzeitsfotograf BlickPaar by Moritz Füllgrabe

**M**eine Hochzeitsreportagen halten euren schönsten Tag mit all seinen Facetten fest. Die ungezwungenen, authentischen und emotionalen Momente sind es, die mir so wichtig sind und eure Bilder zu etwas ganz Besonderem machen.

Ihr möchtet Bilder von Eurem Fest, die Ihr euch auch in vielen Jahren noch gerne anschaut und die Euren Tag in besonderer Weise festhalten sollen. Mir ist es daher wichtig, dass ich Euch im Vorfeld persönlich kennenlernen und mit Euch gemeinsam bespreche, was Euch bei Euren Bildern wichtig ist. Eure Vorstellungen kann ich dann mit meinen Ideen und Erfahrungen gezielt ergänzen.

Neben einem ausgiebigen Paarshooting, Gruppenbildern und der Trauzeremonie, sind mir auch die unscheinbaren Momente Eurer Hochzeit wichtig. Dabei konzentriere ich mich auf ungezwungene Schnappschüsse von Euch und Euren Gästen, Impressionen der Feier und die ganz besondere Stimmung Eures Tages.

Alle Bilder werden von mir digital optimiert und in höchster Qualität ausgespielt. Darüber hinaus erhaltet Ihr eine besondere Fotostrecke, in der ich Euren persönlichen Stil thematisch besonders hervorhebe.





## PAKET 1

REPORTAGE 4 STUNDEN MIT CA. 150 MOTIVEN

- Standesamtliche oder kirchliche Trauung
- Sektempfang nach der Trauung
- Ausgiebiges Brautpaarshooting
- Gruppenbilder von Freunden und Familie
- hochwertige Nachbearbeitung
- Bilder stehen in eigener Online-Galerie zur Verfügung

---

690,- €



## PAKET 2

REPORTAGE 8 STUNDEN MIT CA. 300 MOTIVEN

- Standesamtliche und/oder kirchliche Trauung
- Sektempfang nach der Trauung
- Ausgiebiges Brautpaarshooting
- Gruppenbilder von Freunden und Familie
- Ambiente und Dekoration Eurer Feierörtlichkeit
- Motive von Eurer Party, Paartanz und Torte
- hochwertige Nachbearbeitung
- Bilder stehen in eigener Online-Galerie zur Verfügung

---

1.250,- €



## PAKET 3

REPORTAGE 10 STUNDEN MIT CA. 500 MOTIVEN

- Komplettes Gettin'Ready
- Standesamtliche und/oder kirchliche Trauung
- Sektempfang nach der Trauung
- Ausgiebiges Brautpaarshooting
- Gruppenbilder von Freunden und Familie
- Ambiente und Dekoration Eurer Feierörtlichkeit
- Motive von Eurer Party, Paartanz und Torte
- hochwertige Nachbearbeitung
- Bilder stehen in eigener Online-Galerie zur Verfügung

---

1.550,- €



## BLICKPAAR

Moritz Füllgrabe

Telefon: 0152 - 32 70 09 23

Mail: [mail@blickpaar.de](mailto:mail@blickpaar.de)

Homepage: [www.blickpaar.de](http://www.blickpaar.de)

## KONTAKT

Gerne beraten wir Sie zu Ihren Vorstellungen und finden mit Ihnen zusammen das passende Arrangement für Ihre Hochzeitsfeier.

Für ihre Anfragen und weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.



SONJA BALEGH

*Geschäftsführerin*

*mail*  
sonja.balegh@mannschaftsgold.de

*mobil*  
0176 - 40 09 26 23



ALESSANDRA CLAUS

*Senior-Projektleiterin*

*mail*  
alessandra.claus@mannschaftsgold.de

*mobil*  
01515 - 05 85 278

*mannschaftsgold GmbH & Co KG*

Lessinstraße 60  
53113 Bonn  
0228 - 62 91 98 90



**HOCHZEITEN**

**ÜBER DEN DÄCHERN BONNS**