

SCHLOSS
GASTHOF
AUERSTEDT

**IHRE
HOCHZEITSFEIER
IN AUERSTEDT**



A

LIEBES BRAUTPAAR,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns in Auerstedt feiern möchten.

Wir geben alles dafür, damit Sie einen unvergesslich schönen Tag erleben. Für Ihre Traumhochzeit stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir einige Informationen zu Hochzeitsfeiern in unserem Hause für Sie zusammengestellt. Jede Hochzeitsfeier ist so individuell wie das Brautpaar selbst. Wir gehen gern auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Bei Fragen oder außergewöhnlichen Wünschen, die Ihren Tag zum schönsten Ihres Lebens machen sollen, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir beraten Sie gern.

Ihr Ansprechpartner: **Sascha Jakobi und Laura Geipel**

- Festnetz: +49 (0) 36461-87762
- E-Mail: veranstaltungen@auerstedt.org



FEIERN GANZ IN IHREM EIGENEN STIL

Ihre Hochzeit sollte zu Ihnen passen!

- Feierlicher Anlass mit vielen Gästen?
- Romantisches Fest im Kreise von Familie und Freunden?
- Oder doch eine ausgelassene Party?

Eheversprechen im kleinen Kreise oder im großen Stil?

Der Schlossgasthof Auerstedt mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten bietet zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Hochzeit - ganz nach Ihrem Wunsch.



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Von klein bis groß - unsere Location bietet Platz

für bis zu 100 Gäste!

Bei uns finden Sie garantiert den idealen Raum für Ihr Event!

Raum	Gäste	Tische
Maloca	50 bis 100	Lang oder Rund
Foyer	8 bis 36	Lang oder Rund
Portugieser	8 bis 24	Block oder Rund
Blauer Zweigelt	8 bis 24	Block oder Rund
Regent	8 bis 24	Land oder Rund

Die Tabelle dient der vorläufigen Orientierung.

Kontaktieren Sie uns gern für einen unverbindlichen

Besichtigungstermin! Wir beraten Sie gern!

Sascha Jakobi und Laura Geipel

- Festnetz: +49 (0) 36461-87762
- E-Mail: veranstaltungen@auerstedt.org



DIE PERFEKTE RAUMGESTALTUNG

Wir gestalten die Räume individuell nach Ihrem Geschmack!

- elegante Tafeln
- gemütliche runde Tische
- stilvolle Kombinationen mit Stehtischen

Natürlich sorgen wir auch für das passende Ambiente: festliche Dekoration mit edlen weißen Hussen für alle Stühle und Stehtische - das besondere Flair für Ihren großen Tag!



IHRE HOCHZEITSPARTY

Nach dem festlichen Essen folgt die ausgelassene Party!

Unsere **charmante Maloca** bietet die perfekte Location, um Ihren großen Tag gebührend zu feiern!

Die ideale Atmosphäre für eine stimmungsvolle Feier - die eigene Theke mit Zapfhähnen für frisch gezapftes Bier lässt keine Wünsche offen!

Separat gelegen auf unserem Schlossgelände - für eine ungestörte Feier nur mit Ihren Gästen!



FEIERN BIS ZUM SONNENAUFGANG

Feiern Sie im Schlossgasthof Auerstedt
bis 02:00 Uhr Nachts.

Gern können Ihre Gäste in unserem Hotel übernachten!

Sie planen eine Nachfeier am darauffolgenden Tag?
Sprechen Sie uns gern an.



DEKORATION GANZ NACH IHREM WUNSCH

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Die Dekoration im Innen- und Außenbereich ist ganz Ihnen überlassen.

Gestalten Sie Ihre Feier ganz nach Ihrem Belieben.

Gern empfehlen wir Ihnen Floristen, die ein gutes Gespür für Deko-Trends und Ihre Wünsche haben und mit denen wir bereits gute Erfahrungen gesammelt haben.



UNSER HOCHZEITSGARTEN

Feiern unter freiem Himmel - mitten in der Natur!

In unserem romantischen Schlossgarten:

- freie Trauung ganz nach Ihren Vorstellungen
- herzlicher Gäste-Empfang in natürlicher Atmosphäre
- romantisches Ambiente für Ihre Hochzeitsfotos

Schlechtwetter? Wir haben Plan B!

Vom Schlossgarten gelangen Sie direkt in unsere Maloca.

Gern stellen wir für Ihre Feier auch unsere charmanten Pagodenzelte als Regenschutz bereit.

Viel Platz für Groß und Klein - ideal für größere Gesellschaften.



IHR JA-WORT UNTER FREIEM HIMMEL

Blauer Himmel, grüne Natur und all Ihre Lieblingsmenschen -
eine **Trauung im Freien** ist ein ganz besonderes Erlebnis!

Unser Hochzeitsgarten bietet die perfekte Kulisse für eine freie
Zeremonie!

Ob elegant, klassisch-romantisch oder ganz individuell -
unser parkähnlicher Schlossgarten bildet den stilvollen Rahmen
für Ihr Ja-Wort!

Unser Garten ist sowohl für kleine, intime Feiern
als auch für größere Gesellschaften geeignet.



Vereinbaren Sie gern einen kostenlosen Beratungstermin mit uns!
Gemeinsam besprechen wir Ihre Wünsche und zeigen Ihnen alle
Möglichkeiten für Ihre persönliche Traumhochzeit auf.



IHRE HOCHZEITSFOTOS

Unser Schlossgarten - die ideale Location
für das **unvergessliche Fotoshooting!**

Die natürliche Kulisse als perfekten Rahmen für:

- romantische Paar-Shootings
- Gruppenfotos mit all Ihren Gästen
- Drohnenaufnahmen in Vogelperspektive

Gern unterstützen wir Sie bei der Planung und empfehlen Ihnen
erfahrene Hochzeitsfotografen, die Ihre schönsten Momente
professionell festhalten.



ERFRISCHENDER SEKTEMPFANG

Ob nach der freien oder kirchlichen Trauung - Ihre Gäste freuen sich auf einen stilvollen Sektempfang mit kühlen Getränken und entspannter Atmosphäre!

Unsere **beliebtesten Drinks** für den Empfang im Garten:

- Jules Mumm Sekt
- Scavi & Ray Hugo
- Scavi & Ray Prosecco
- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz, Sanddorn-Spritz, Limoncello-Spritz
- Mango-Maracuja
- Orangensaft

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern auch weitere Getränke an!



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Hochzeiten sind für uns Herzensangelegenheiten!

Im Schlossgasthof Auerstedt begleiten wir Sie mit viel Liebe zum Detail - vom Empfang Ihrer Gäste über ein fein abgestimmtes Menü bis hin zur festlichen Hochzeitstorte.

Das Wohl Ihrer Gäste steht dabei stets im Mittelpunkt!

Das Menü ist ein zentraler Bestandteil Ihrer Feier – und soll genauso einzigartig sein wie Ihr Tag. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine **Auswahl an Menüvorschlägen**, die Ihnen als Inspiration dienen. Selbstverständlich gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein und passen alles individuell an.

Ob feines Menü oder abwechslungsreiches Buffet – wir stellen Ihnen Ihr Hochzeitsessen ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Denn Ihre Feier soll genau so werden, wie Sie es sich erträumen.

Vegane Speisen bereiten wir gern auf Anfrage für Sie zu.



MENÜ A

Vorspeise: (am Tisch serviert)

- Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl

Buffet:

- Rindfleisch mit Zwiebelsauce
- Gewürzkrustenbraten vom Schwein
- Kartoffelgratin und Kroketten
- hausgemachter Kartoffelsalat
- bunte Gemüseauswahl
- bunter Salat mit zwei verschiedenen Dressings

Dessert:

- Herrencrème
- Mascarponecrème mit Fruchtsauce



MENÜ B

Vorspeise: (am Tisch serviert)

- Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Nudeln

Buffet:

- Schweinemedallions mit frischen, gebratenen Champignons und Sauce Bernaise
- Rindersteakbraten mit dunkler Sauce
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Paprikarahmsauce
- Zanderfilet mit Kräutersauce auf Gemüsestreifen
- Kartoffelgratin und Rösti
- Butterspätzle
- bunte Gemüseauswahl
- großes Salatbuffet

Dessert:

- Mousse au Chocolat
- Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini



MENÜ C

Vorspeise: (am Tisch serviert)

- Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl

Buffet:

- Kalbsbraten mit Rahmsauce
- Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit frischen Champignons und Sauce Bernaise
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- vielfältige Gemüseauswahl
- großes Salatbuffet

Dessert:

- Herrencrème



MENÜ D

Vorspeisenbuffet:

- Melone mit Schinken
- Tomate und Mozzarella
- Gebratene Champignons, Paprika und Zucchini
- gefüllte Pepperoni und Peppercaps
- Vitello Tonnato vom Schwein
- Brotkorb mit viel Auswahl
- großes Salatbuffet mit drei verschiedenen Dressings
- Kräuter-Schmand-Dip
- Tomaten-Feta-Dip



MENÜ D

Hauptgang:

- Hähnchen-Innenfilets im Parmesan-Ei-Mantel mit Tomatensauce
- Schweinefiletröllchen mit Fetakäse gefüllt, dazu Dijon-Senf-Sauce
- Rumpsteak im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert, dazu Pfeffersauce
- Gemüse-Curry mit Falafel
- Rosmarinkartoffeln, Sahnekartoffeln, Rösti
- große Gemüseauswahl

Dessert:

- Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Mascarponecrème



UNSERE VORSPEISEN

Suppen:

- Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl
- Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Nudeln
- Tomatencremesuppe
- Linsencremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Rote-Bete-Suppe
- Möhrencremesuppe
- Erbsencremesuppe
- Maiscremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Kürbis-Paprika-Suppe (vegan)

Dips:

- Butter:
 - gesalzen, Kräuter, Zwiebel, Tomate
- Kräuterschmand
- Dattel-Curry-Dip, Curry-Kokos-Dip
- Rucolapesto, Tomatenpesto
- Tomaten-Feta-Dip
- Hummus



UNSERE VORSPEISEN

Vegetarische Vorspeisen:

- Tomate mit Mozzarella
- getrocknete Tomaten
- frisch angebratenes Gemüse
 - Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen
- gefüllte Peperoni und Peppercaps

Fleisch vorab:

- Melone mit Schinken
- rosa Roastbeef mit Remoulade
- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Thunfischcrème
- Vitello Tonnato (vom Schwein) mit Thunfischcrème

Fisch vorab:

- Shrimpscocktail
- Räucherlachs (mit Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf-Sauce)
- Stremellachs
- geräucherte Forelle (mit Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf-Sauce)
- geräucherte Makrele (mit Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf-Sauce)
- Crêpes mit Räucherlachs



UNSERE HAUPTGERICHTE

Gerichte von Geflügel:

- Hähnchenbrustfilet Natur
- Hähncheninnenfilet Natur
- Hähncheninnenfilet im Parmesan-Ei-Mantel
- Hähncheninnenfilet mit Tomate-Mozzarella
- Hähncheninnenfilet mit Blattspinat und Frischkäse-Sauce
- Hähncheninnenfilet mit Zwiebel-Sahne-Sauce überbacken
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
- Maispouardenbrust

Gerichte vom Schwein:

- Schweinefiletröllchen gefüllt mit Fetakäse
- Schweinefiletröllchen gefüllt mit Tomate und Mozzarella
- Schweineröllchen gefüllt mit Mett und Estragon
- Schweineschnitzel
- Schweinefilet im Ganzen
- Schweinemedallions
- Schweinebraten
- Gewürzkrustenbraten vom Schwein



UNSERE HAUPTGERICHTE

Gerichte vom Rind:

- Rindersteakbraten
- gekochter Tafelspitz
- Rumpsteak im Ganzen
- Rinderfilet im Ganzen
- Rinderrouladen

Gerichte vom Wild:

- Wildschweinkeule
- Hirschkeule
- Wildragout
- Wildschweinbratwurst
- Gänsebrust, Gänsekeule

Bitte beachten Sie, dass die Wildgerichte saisonal abhängig sind.
Gern beraten wir Sie zu den Möglichkeiten zu Ihrem Termin!

Besonderes für Ihre Feier:

- Spareribs mit BBQ-Sauce



UNSERE HAUPTGERICHTE

Fischgerichte:

- Filet vom Lachs
- Filet vom Zander

Gern bereiten wir auf Anfrage weitere Fischgerichte zu.

Saucen:

- Safransauce
- Kräutersauce
- Rieslingsauce

Vegetarische Gerichte:

- Tomaten gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse und Pinienkernen
- Penne überbacken mit italienischem Gemüse und Käse
- Ricotta-Spinat-Ravioli mit Frischkäse-Sauce
- Gemüsebratling
- Gemüse-Curry mit Falafel (vegan)

Ihre individuellen Wünsche:

Die aufgeführten Hauptgerichte verstehen sich als Empfehlungen unseres Hauses. Selbstverständlich bereiten wir auf Wunsch gern Ihr persönliches Lieblingsgericht zu - Kontaktieren Sie uns gern!



UNSERE BEILAGEN

Gemüsebeilagen:

- Gemüseauswahl mit:
 - Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Speckbohnen
- Kaisergemüse
- Erbsen
- Möhren
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Speckböhnchen
- Spitzkohl
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Rahmwirsing

Beilagen nach Wahl:

- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Rösti
- Herzoginkartoffeln
- Schupfnudeln
- Nudeln
- Reis



UNSERE BEILAGEN

Salat-Bufferet:

- verschiedene Blattsalate
- Tomaten
- Gurken
- Paprika
- Mais
- Möhren
- Kidneybohnen
- Oliven
- Peperoni
- Zwiebeln
- Fetakäse
- Thunfisch

- verschiedene Dressings:
 - Balsamico
 - Cocktail
 - Joghurt
 - French
 - Caesar



UNSERE DESSERTS

Verführerische Crème-Variationen:

- Mousse au Chocolat
 - Vollmilch, zart herb, weiß
- Mascarponecrème
- Mascarponecrème mit Apfel und Amarettini
- Crème Brûlée
- Karamellcrème
- Vanillecrème
- Schokoladencrème
- Spaghetticrème
- Spekulatiuscrème
- Zimtcrème mit Glühweinpflaumen
- Bayrische Crème

Dessertklassiker:

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Apple-Crumble
- Himbeertraum



Frische Früchte:

- Auswahl an frischem Obst oder Obstsalat
- für die Sommermonate: Erdbeeren



UNSERE DESSERTS

Sie haben süße Träume? An Ihrem großen Tag sollen keine Wünsche offen bleiben!

Süße Träume:

- Schokobrunnen
 - Waffel-Bar
 - Popcorn
 - frische Zuckerwatte
 - Donut-Wall
 - Candy-Bar
- ... und noch mehr!



Wir erfüllen auch Ihre salzigen Träume! Gern besprechen wir
bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch
alle Möglichkeiten!

Unser Eiswagen:

- Vanille
 - Schokolade
 - Erdbeere
 - Mango
 - Salzcaramell
 - Frozen Joghurt
- ... mit vielen Toppings!



GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Klassisch und geliebt:

- Jules Mumm Sekt
 - trocken, halbtrocken
- Scavy & Ray Prosecco



Alkoholfreie Auswahl:

- alkoholfreier Sekt
- Orangensaft
- Mango-Maracuja-Mocktail



Stilvolle Aperitife:

- Scavy & Ray Hugo
- Aperol Spritz
- Sanddorn-Spritz
- Limoncello-Spritz
- Campari Spritz
- Lillet Wild Berry



UNSERE WEINAUSWAHL

Für jeden Geschmack der passende Wein -
lieblich, halbtrocken oder trocken!

Weißweine:

- Riesling
- Grauburgunder
- Rivaner
- Weißburgunder

Rotweine:

- Spätburgunder
- Dornfelder
- Merlot
- Primitivo



Roséweine:

- Spätburgunder

... und noch Weitere!



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Die **wichtigsten Themen** übersichtlich zusammengefasst!

Allergien:

Bitte informieren Sie uns im Voraus über Unverträglichkeiten der Hochzeitsgesellschaft, sodass wir die Gerichte anpassen oder separate Gerichte vorbereiten können.

Aufbau:

Selbstverständlich können Sie Ihre eigene Dekoration in den Räumlichkeiten einbringen. Den zeitlichen Rahmen für den Aufbau besprechen wir gern eine Woche im Voraus, je nach Belegung.

Ansprechpartner:

Unser Verwaltungsleiter Sascha Jakobi beantwortet Ihnen gern jede Ihrer Fragen.

Gibt es einen Trauzeugen oder Wedding Planner als Organisator? Bitte teilen Sie uns dessen Kontaktdaten sowie den Ansprechpartner für Programmpunkte am Hochzeitstag mit.

Bier:

Wir bieten Ihnen gern das Apoldaer Bier vom Fass an. Zusätzlich gibt es auch verschiedene Sorten Flaschenbier. Auf Anfrage sind auch saisonale oder Craft Biere erhältlich.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Blumen:

Die Blumendekoration liegt ganz in Ihrer Hand. Wir empfehlen Ihnen gern Floristen und Eventstylisten.

Buffet:

Das Buffet wird je nach Wunsch und Verfügbarkeit in einem separaten Raum aufgebaut.

DJ:

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen erfahrene DJs, mit denen wir bereits erfolgreich zusammengearbeitet haben.

Eis:

Frisches Eis genießen Sie direkt aus unserem Eiswagen.

Empfang:

Die Getränke zum Empfang Ihrer Gäste können Sie nach Wunsch auswählen.

Feuerwerk:

In Abstimmung und nach Genehmigung durch die Stadt Bad Sulza organisieren wir gern Ihr Feuerwerk auf unserem großen Parkplatz.

Fotobox:

Fotobox gewünscht? Ihre Gäste können sich mit Accessoires fotografieren – auch per Selbstauslöser. Wir vermitteln gern einen Kontakt.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Fotos und Fotograf:

Gern empfehlen wir Ihnen Hochzeitsfotografen, mit denen wir bereits gute Erfahrungen machen konnten.

Freie Trauung:

Ganz gleich, ob sommerlich im Garten oder winterlich in der Orangerie: Bei uns wird Ihre freie Trauung von einer wunderschönen Kulisse umrahmt.

Garten:

Perfekt für freie Trauungen oder den Empfang Ihrer Gäste - gern richten wir die Anlage für Ihre Feier her.

Geschenke:

Gern bereiten wir für Ihre Geschenke einen separaten Tisch vor - Geldgeschenke können sicher verwahrt werden.

Hotel:

Möchten Sie nach der Feier nicht mehr nach Hause fahren? Sie und auch Ihre Gäste können direkt bei uns übernachten. Aktuell stehen 60 Betten zur Verfügung – wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.

Hussen:

Gern können Sie Stretchhussen für 3,00€/Stück leihen.

Kinder:

Kinder sind bei uns herzlich willkommen – natürlich zu einem ermäßigten Preis.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Konfettikanonen:

Konfettikanonen sind bei uns leider nicht gestattet.

Korkgeld:

Bei speziellen Getränkewünschen, die wir nicht erfüllen können, dürfen Sie ausgewählte Getränke mitgebracht werden. Dafür berechnen wir ein Korkgeld ab 25,00€.

Menü:

Ihr Menü wird ganz individuell auf Ihre Wünsche angepasst.

Menükarten:

Gern drucken wir Ihre Menükarten zum Selbstkostenpreis. Natürlich können auch zur Dekoration passende Menükarten mitgebracht werden.

Musik:

Die Musikauswahl liegt ganz bei Ihnen - egal ob Band oder DJ - alles ist möglich.

Nachfeier:

Am nächsten Tag die Feier noch einmal Revue passieren lassen? Gern arrangieren wir für Sie eine Nachfeier auf Pauschalbasis.

Parkplatz:

Auch bei größeren Feiern stehen ausreichend kostenfreie Parkplätze auf unserem Gelände zur Verfügung.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Personal:

Separate Personalkosten fallen erst nach 24 Uhr für Sie an.
Wir berechnen einen Aufschlag von 35,00€ pro Mitarbeiter und Stunde.

Preise:

Die Preise sind abhängig von Ihren individuellen Wünschen.
Gern lassen wir Ihnen nach einem ersten Treffen ein unverbindliches Angebot zukommen.

Rechnung:

Die Rechnungserstellung erfolgt nach Ihrer Feier.
Den Abgleich der Rechnung erledigen wir gemeinsam.

Reinigung:

Die Reinigung der Location ist ganz unsere Aufgabe!

Servietten:

Wählen Sie aus verschiedenen Vorschlägen Ihre Lieblingsform aus - wir falten sie aus weißen Stoffservietten.

Schlussakkord:

Feiern Sie im Schlossgasthof Auerstedt
bis 02:00 Uhr Nachts.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Stornierung:

Ihre Feier steht fest in unserem Kalender.

Bei Absage erfolgt keine Rückerstattung der Anzahlung,
diese bleibt uns als minimale Aufwandsentschädigung.

Fälligkeit bei Absage:

8 Wochen vor Veranstaltung: 50% des Rechnungsbetrages,

4 Wochen vor Veranstaltung: 80% des Rechnungsbetrages.

Taxi:

Gern rufen wir für Sie und Ihre Gäste ein Taxi.

Tischdecken:

Alle Tische werden von uns mit weißen Tischdecken und
Servietten ausgestattet.

Tischdeko:

Gestalten Sie die Tischdekoration ganz nach Ihren
Wünschen. Gerne empfehlen wir Ihnen erfahrene Floristen
oder Eventstylisten und präsentieren Ihnen ausgewählte
Beispiele zur Inspiration.

Tischform:

Gern passen wir die Tischform an Ihre individuellen
Wünsche und die Personenzahl an.



IHRE HOCHZEIT VON A BIS Z

Torte:

Selbstverständlich können Sie Ihre Hochzeitstorte bei Ihrem Konditor oder Bäcker Ihres Vertrauens bestellen und vor oder während der Feier bei uns anliefern lassen.

Trinkgeld:

Bei Zufriedenheit freut sich unser Team über eine kleine Aufmerksamkeit – selbstverständlich ohne Verpflichtung.

Vegetarisch und Vegan:

Gern bereiten wir vegetarische und vegane Speisen für Sie und Ihre Gäste zu. Bitte informieren Sie uns über die Anzahl der entsprechenden Gäste.

Wein:

Zu gutem Essen gehört auch guter Wein. Neben unseren Standard-Weinen, bieten wir auch eine Auswahl an speziellen oder Bio-Weinen an.



IHRE CHECKLISTE

12 - 10 Monate:

- ☐ Datum festlegen
- ☐ Budget abstimmen
- ☐ Gästeliste erstellen
- ☐ Location buchen
- ☐ Save-the-Date-Karten versenden
- ☐ Kleid/Anzug auswählen
- ☐ Trauzeugen wählen
- ☐ Dienstleister anfragen
 - Planung, Catering
 - Fotograf, Musik, Deko

9 - 6 Monate:

- ☐ Dienstleister buchen
- ☐ Termine fixieren (Kirche/Standesamt)
- ☐ Einladungen versenden
- ☐ Dekoration festlegen
- ☐ Torte bestellen

5 - 3 Monate:

- ☐ Probeessen vereinbaren
- ☐ Zeitplan erstellen
- ☐ Trauringe auswählen
- ☐ Transportmittel organisieren
- ☐ Gastgeschenke bestellen
- ☐ Tisch-/Menükarten drucken

8 - 6 Wochen:

- ☐ Hochzeitsablauf festlegen
- ☐ Haar-/Make-Up-Probe
- ☐ Detailabsprache Dienstleister

5 - 3 Wochen:

- ☐ Eheversprechen verfassen
- ☐ Hochzeitsrede schreiben
- ☐ Ringe/Kleid/Anzug abholen

2 - 1 Wochen:

- ☐ endgültige Sitzordnung
 - ☐ Gastgeschenke
 - ☐ finale Absprache Dienstleister
-



KONTAKT

Haben Sie Fragen, Anmerkungen oder Wünsche?

Kontaktieren Sie uns jederzeit.

Wir beraten Sie gern.



Rufen Sie uns an:

- Festnetz: +49 (0) 36461-87762

Adresse:

Schlossgasthof Auerstedt

Schlosshof

99518 Auerstedt

E-Mail: veranstaltungen@auerstedt.org

www.schlossgasthof-auerstedt.org

