

Checkliste:

Unser perfektes Hochzeitsmenü

♥ **Unverträglichkeiten und Diäten deiner Gäste:** Bei der Einladung könntest du eine RSVP-Karte (RVSP steht für *répondez s'il vous plaît*. Die deutsche Abkürzung u.A.w.g. bedeutet das Gleiche, und zwar: um Antwort wird gebeten.) hinzufügen, auf der deine Gäste angeben können, ob sie bestimmte Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben. Dies gibt dir einen Überblick über spezielle Anforderungen und hilft dir bei der Planung deines Hochzeitsmenüs.

♥ **Budget festlegen:** Bestimme vorher, wie viel du für Essen und Getränke ausgeben möchtest. Bedenke dabei auch Extras wie Servicepersonal, Equipment und Dekoration.

♥ **Reserviere deinen Wunschtermin im Restaurant, Gasthof oder bei deinem Caterer so früh wie möglich:** Beliebte Caterer / Restaurants sind oft lange im Voraus ausgebucht. Daher solltest du so früh wie möglich Kontakt aufnehmen und Termine vereinbaren.

♥ **Probiere das Essen vor der Hochzeit:** Viele Caterer bieten Verkostungen an. Nutze diese Möglichkeit, um das Menü, die Portionengröße und die Präsentation der Gerichte zu überprüfen. Wenn du in einem Restaurant oder Gasthof feierst, dann nutze doch gleich die Gelegenheit für ein Testessen mit deinem Liebling.

♥ **Berücksichtige die Kapazitäten und Möglichkeiten deiner Location:** Nicht jede Location erlaubt externes Catering oder hat eine voll ausgestattete Küche. Kläre dies vorher mit dem Anbieter deiner Location. Auch wenn du in einem Restaurant feierst, kläre vorher die Möglichkeiten deine kulinarischen Wünsche umzusetzen ab.

♥ **Plane genug Essen und Getränke ein:** Im Allgemeinen sollte man mit 1-2 Drinks pro Stunde und Person rechnen. Auch das Wetter spielt beim Getränkekonsum eine große Rolle. In Sommermonaten trinken die Gäste mehr. Beim Essen hängt es davon ab, ob du ein Buffet oder ein gesetztes Menü planst. Dein Caterer oder das Restaurant können dir dabei helfen, die richtige Menge zu bestimmen.

-  **Berücksichtige die Jahreszeit:** Die Jahreszeit kann einen Einfluss auf die Verfügbarkeit von Lebensmitteln haben. Frische, saisonale Lebensmittel schmecken nicht nur besser, sie sind oft auch preiswerter.
-  **Vergiss die Kinder nicht:** Wenn Kinder zur Hochzeit eingeladen sind, denke an kinderfreundliche Optionen.
-  **Stelle genug Wasser zur Verfügung:** Wasser sollte immer leicht zugänglich und in ausreichender Menge vorhanden sein. Besonders wenn Alkohol ausgeschenkt wird.
-  **Hab eine Backup-Option:** Es ist immer gut, einen Plan B zu haben, falls etwas schief geht.