



Hochzeits-Ratgeber

Münster/Münsterland





Ratgeber für Ihre Hochzeit

in Münster / im Münsterland

Eine standesamtliche und kirchliche Hochzeit ist eines der prägendsten Ereignisse im Leben von zwei Menschen. Noch im Alter wird man sich gerne an diesen Zeitpunkt erinnern. Umso wichtiger ist daher eine gelungene Hochzeitsfeier. Sie und Ihre Gäste müssen begeistert sein. Das geht nur über eine gute Qualität und eine perfekte Vorbereitung.

In diesem Ratgeber haben wir unsere jahrelangen Erfahrungen als bekannte Hochzeitslocation in Münster für Sie übersichtlich zusammengefasst. Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Tipps gefallen, die wir entlang der wichtigsten Fragen bei der Vorbereitung einer Hochzeitsfeier strukturiert haben:

1. Die richtige Hochzeitslocation:

Lage, Gesamteindruck, Gesellschaftszimmer, Festsaal, Terrasse mit Wintergarten, Essen, Beratung.

2. Das passende Hochzeitsessen:

Empfang, Hochzeitstorten, Hochzeitsessen, Getränke, Tischordnung, Tischreden, Dekoration.

3. Die gelungene Hochzeitsparty:

Musik, Partyverpflegung, Tresen, Übernachtung, Hochzeitsdokumentation.

Sie heiraten demnächst in Münster oder im Münsterland? Dann sprechen Sie uns bitte auch persönlich an. Wir beraten Sie individuell, wie Sie Ihre Hochzeit am schönsten feiern.

Unser lichtdurchfluteter Festsaal bietet Platz für 130 Gäste und ist ideal für Ihre große Hochzeitsfeier. Unser Wintergarten mit direkt anschließender Terrasse sorgt für Weitläufigkeit und ländliche Atmosphäre.

Wenn Sie Ihre Hochzeit nach dem Standesamt in einem kleineren Kreis feiern möchten, ist unser Gesellschaftszimmer mit Blick ins Grüne ideal.



1. Die richtige Hochzeitslocation

Lage

Der ideale Ort für eine Hochzeit liegt in ländlicher Idylle fernab der Hektik von belebten Straßen. Eine Naturlage mit Feldern, Wald, Wasser und frischer Luft sorgt bei Ihren Gästen für Entspannung und Wohlbefinden. Achten Sie allerdings auch darauf, dass Ihr Veranstaltungsort über ausreichend Parkplätze und eine gute Verkehrsanbindung verfügt und nicht zu weit von Münster entfernt ist.

Gesamteindruck

Landhäuser sind daher gut für eine Hochzeit geeignet. Wählen Sie ein Haus, das Ihnen insgesamt gut gefällt. Gebäude, Einrichtung und Außenbereich sollten nicht nur in einem guten und gepflegten Zustand sein, sondern auch perfekt miteinander harmonieren und die Handschrift des Inhabers widerspiegeln.

Gesellschaftszimmer

Standesamtliche Hochzeiten finden eher im kleinen Familien- und Freundeskreis statt. Nach der Trauung benötigen Sie z.B. einen Landgasthof, der über ein separates Gesellschaftszimmer mit Stil und Blick in die Natur verfügt.



Festsaal

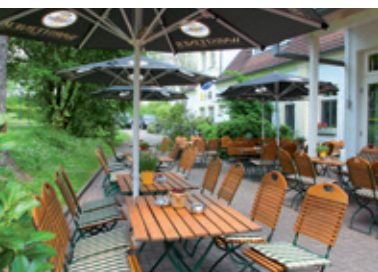
Der Festsaal ist das Herzstück für eine prachtvolle Hochzeit. In ihm wird gegessen und anschließend gefeiert. Ein Festsaal muss daher über eine ausreichende Größe verfügen. Über 100 Gäste sollten darin schon bequem Platz finden. Gut sind auch weitere Ausbaumöglichkeiten, z. B. direkt angrenzende Räume. So können Sie auch größere Hochzeitsgesellschaften empfangen oder flexibel mehr Gäste einladen. Neben der Größe ist die Atmosphäre des Festsaals entscheidend. Sie sollte einer Hochzeit angemessen sein und romantisches Flair verbreiten.





Gute Räumlichkeiten sind lichtdurchflutet, bieten einen Blick in die Natur (am besten mit Sonnenuntergang), haben eine hochwertige Ausstattung wie Böden, Stühle, Tische und geschmackvolle Bilder an den Wänden. Saalmieten sollten bei Mindestumsätzen von z. B. 8.000 € nicht extra anfallen.

Terrasse mit Wintergarten



Viele Hochzeiten in Münster und im Münsterland finden im Frühling oder Sommer statt. Um die schöne Natur eines Landgasthofes auch nutzen zu können, sollte auch eine Terrasse mit Wintergarten verfügbar sein. Eine geeignete Terrasse ist ausreichend groß und bietet Schutz vor Sonne und Regen. Stühle und Tische sind hochwertig und in einem Top-Zustand. Ein direkt von der Terrasse begehbarer heller und luftiger Wintergarten ermöglicht einen stimmungsvollen Empfang Ihrer Gäste auch bei schlechtem Wetter.

Essen



Die Qualität des Hochzeitsessens sollte der Qualität der Räumlichkeiten nicht nach stehen. Gehen Sie daher ruhig mal als ganz „normale“ Gäste vorher zum Probeessen. Lassen Sie die Atmosphäre, Essen und Trinken auf sich wirken. Die Küche Ihrer Hochzeitslocation sollte nur frische Zutaten von vertrauenswürdigen Lieferanten verwenden, am besten direkt aus dem Münsterland. Von einem Landgasthof in der Nähe von Münster erwartet man in der Regel regionales, leichtes und saisonales Essen. Köchin oder Koch sollten aber auch in der Lage sein, europäische und mediterrane Spezialitäten ganz nach Ihrem Bedarf einzubinden.

Beratung

Eine Hochzeitslocation (z. B. Landgasthof) steht und fällt mit den Inhabern. Lassen Sie sich daher von ihnen persönlich beraten. Fragen Sie nach der Tradition und dem Konzept des Hauses. Die Inhaber sollten sich Zeit für Ihre Hochzeitsplanung nehmen und Sie individuell beraten.

Damit auch eine ausführliche Besichtigung aller Räumlichkeiten gewährleistet ist, empfiehlt sich eine vorherige Terminvereinbarung. Nur so stellen Sie



sicher, dass Sie Ihre Hochzeitsfeier ungestört besprechen können. Nutzen Sie diesen Ratgeber für Ihre persönliche Vorbereitung. Alles, was hier beschrieben ist, können Sie im Beratungsgespräch vertiefen.

2. Das passende Hochzeitssessen

Empfang

Der Empfang der Hochzeitsgäste ist der erste Teil einer Hochzeitsfeier. Er findet nicht im für das Hochzeitssessen vorbereiteten Festsaal, sondern getrennt davon auf der Terrasse, im Wintergarten oder einer anderen passenden Räumlichkeit statt.

Es gibt zwei Arten von Hochzeitsempfängen:

Der „kleine“ Empfang dauert maximal 1,5 Stunden. Bieten Sie Ihren Gästen als höfliche Geste auch bei dieser Variante eine Kleinigkeit zu essen an. Lassen Sie guten Sekt (z. B. Riesling), Prosecco, aber auch aktuelle Modegetränke wie Aperol Spritz servieren. Bieten Sie auch pfiffige alkoholfreie Getränke. Viele empfinden den üblichen Orangensaft als zu konventionell.

Bei einem „großen“ Empfang, der länger als 1,5 Stunden dauert, bieten Sie kleine Häppchen (Kanapees) oder Kaffee und Kuchen an. Das kann frischer Blechkuchen oder die Hochzeitstorte sein. Das Essen der Hochzeitstorte ist ein Programmpunkt, der Verbindungen schafft. Beim Anschneiden und Verteilen kann sich die Hochzeitsgesellschaft z.B. um die Torte versammeln.

Hochzeitstorten

Die Zeit der cremigen und fettigen Hochzeitstorten ist vorbei. Gefragt sind Leichtigkeit, Luftigkeit und Natürlichkeit. Das Wichtigste aber: Die Hochzeitstorte ist individuell und muss zu Ihnen als Brautpaar passen. Jede gute Hochzeitslocation arbeitet mit einer erfahrenen Konditorei zusammen, die Ihnen auch diese Arbeit abnimmt. Wenn Sie Ihre Torte bzw. Ihren Kuchen lieber selbst mitbringen möchten, rechnen Sie mit einem „Serviergeld“, das je nach Umfang zwischen 3,50 € und 10,- € pro Person liegen kann.





Hochzeitsessen

Ihr Hochzeitsessen ist einer der Höhepunkte Ihrer Feier und Ihres Lebens. Sparen Sie daher nicht an der Qualität. Für eine hochwertige Hochzeit können Sie mit einem Gesamtpreis von 145,- € pro Gast für Essen und Getränke kalkulieren.

Ein Menü eignet sich, wenn Sie weniger als 30 Gäste einladen (z. B. bei einer standesamtlichen Hochzeit). Die Vorteile eines Menüs liegen darin, dass die Gäste sich bedienen lassen können und in aller Ruhe Zeit für Gespräche haben. Die Atmosphäre ist festlicher und ruhiger, da die Gesellschaft durch die Lauferei nicht auseinandergerissen wird.

Ein Buffet eignet sich bei einer großen Hochzeitsgesellschaft. Es bietet Vielfalt für jeden Geschmack, für Alt und Jung. Außerdem kann sich jeder nach seinen Bedürfnissen selbst bedienen. Das Warten am Buffet kann für lockere Plaudereien und zum Kennenlernen genutzt werden.

Eine Kombination aus Menü und Buffet ist eine zunehmend beliebte Variante, um die Vorteile beider Essensformen zu nutzen. So kann die Vorspeise am Tisch als Menü serviert werden, um Ruhe für die offizielle Begrüßung durch das Brautpaar oder anschließende Tischreden zu haben. Der Hauptgang wird dann als Buffet angeboten, der Nachtisch wiederum als Menü. Achten Sie darauf, dass ein Buffet bei mehr als 70 Personen in einem Nebenraum platziert wird.

Getränke



Auch hier gilt der Grundsatz: Seien Sie großzügig. Enthalten Sie Ihren Gästen nicht ihre Lieblingsgetränke vor. Haben Sie keine Sorge, dass der eine oder andere über die Stränge schlägt. Das passiert sehr selten. Die Mehrheit Ihrer Gäste will mit Ihnen ein wundervolles Fest feiern. Ein ungutes Gefühl bleibt jedoch, wenn das Getränkeangebot nicht den individuellen Wünschen Ihrer Gäste entspricht. Gehen Sie in Gedanken Ihre Gästeliste durch. Möglicherweise lohnt sich für Ihre Hochzeit auch eine Getränkepauschale.



Tischordnung

Runde Tische sind zwar bei vielen Brautpaaren beliebt. Sie haben aber einige Nachteile. Ihre Platzzahl pro Tisch ist begrenzt, so dass Sie homogene Gästegruppen zwingend auseinanderreißen müssen. Besser sind daher flexiblere Tischgrößen, die Sie an die sich zufällig ergebende Anzahl Ihrer Gäste in ihren Gruppen (z. B. engste Familie, Familie, Freunde, Arbeitskollegen) anpassen können. Wichtig ist auch, dass die Tische so arrangiert sind, dass Sie als Brautpaar von allen Gästen gut zu sehen sind und mit allen Gästen Blickkontakt aufnehmen können.

Tischreden

Benennen Sie einen guten Freund oder eine gute Freundin als Zeremonienmeister/in. Er (Sie) hat die Aufgabe, das Programm Ihrer Hochzeit zu koordinieren. Das sind von Ihnen geplante Elemente, aber auch die mitunter zahlreichen Vorführungen oder Tischreden der Gäste. Bleibt das Programm unorganisiert, kann leicht Chaos und der Eindruck einer schlechten Hochzeitsfeier entstehen. Sie sollten als Brautpaar keinesfalls selbst eingreifen. Genießen Sie die Feier und widmen Sie sich Ihren Gästen.

Eine Tischrede (z. B. des Brautvaters) passt zeitlich gut nach der Vorspeise. Sie sollte aber nicht länger als 10 Minuten sein. Besser sind 5 Minuten. Ihr Zeremonienmeister sollte auch dafür sorgen, dass die Akustik für eine Tischrede bestens ist. Notwendige Mikrofone sind bereits aufgebaut und getestet.

Das Vorstellen der einzelnen Gästegruppen und Personen ist den Brautpaaren ein verständliches Anliegen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese Vorstellung 10 Minuten nicht überschreitet. Sie erwarten sonst sehr viel Geduld von Ihren hungrigen Gästen.

Dekoration

Eine gute Hochzeitslocation bietet als Service schönen Tischschmuck und Menükarten nach Art des Hauses. Wenn Sie jedoch Ihre speziellen Wünsche realisieren möchten, sprechen Sie das vorher ab. Sie können dann einen Floristen Ihrer Wahl mit der kompletten Blumendekoration beauftragen. Dazu gehören dann auch Hochzeitsstrauß, Brautstrauß sowie Blumen für die Kirche, das Hochzeitsauto, die Brautjungfern und zum Streuen vor der Kirche.





3. Die gelungene Hochzeitsparty

Musik



Während des Hochzeitsessens sollten Sie für eine leise, ruhige und unaufdringliche Hintergrundmusik sorgen. Sie untermauert diesen wichtigen Teil Ihrer Hochzeit. Live-Musik kann, wenn Sie auf Hintergrundmusik zugeschnitten ist, eine besondere Note sein. Problematisch wird es nur, wenn während oder nach dem Essen noch umgebaut wird. Idealerweise steht das gesamte Equipment Ihrer Band bereits einsatzbereit. Eine preiswerte und sehr beliebte Alternative zur Live-Musik ist ein Disc Jockey. Ein guter DJ ist in der Regel besser als eine schlechte Band. Zu empfehlen ist, dass Sie sich den DJ oder die Band vorher bereits mal angehört haben, um keine bösen Überraschungen zu erleben. Professionelle Veranstalter arbeiten meist mit guten DJs und Bands zusammen und geben gerne Empfehlungen.

Gute DJs (z. B. djbande) und Musiker haben ein Gefühl für Stimmungen. Sie bieten etwas zum Tanzen und Musik für Jung und Alt. Achten Sie darauf, dass die Lautstärke nicht störend wird und Tanzmusik bis 03:30 Uhr gespielt werden kann. Ihre Hochzeitsfeier sollte danach noch bis 05.00 Uhr morgens möglich sein.

Partyverpflegung



Als Mitternachtsimbiss setzen sich herzhaftere Kleinigkeiten durch, wie z. B. Käseplatten, Bierbeißer, frisches Brot und Obst. Eher kultig ist z. B. die Currywurst. Das ist dann wie in der Küche bei der privaten Party, in der sich häufig die Gäste versammeln. Suppen sind übrigens out. Sie unterbrechen Partys durch das Anstehen. Brot und Wurst kann man dagegen im Vorbeigehen mitnehmen. Auch Torten haben ihren Reiz als Mitternachtsimbiss verloren. Wir empfehlen, die Hochzeitstorte zum Empfang zu servieren.



Tresen

Ein Tresen außerhalb des zum Partyraum umfunktionierten Festsaals ist ein durchaus belebendes Element. An der Theke können Ihre Gäste eine kurze Verschnaufpause einlegen und Gespräche in gemütlicher Atmosphäre führen. Das sorgt auch für Abwechslung.

Übernachtung

Die ideale Hochzeitslocation hat auch einen Hotelbetrieb, damit von weit her gereiste Gäste problemlos übernachten können. Für Familien mit kleinen Kindern ist dies oft die einzige Möglichkeit, an der Feier teilzunehmen. Achten Sie darauf, dass die Babyfone funktionieren bzw. ausreichend Empfang haben. Falls die Zimmerzahl nicht ausreicht, sollten gute Partnerhotels in der Nähe von Münster (Münsterland) weitere Bettenkapazitäten bieten.



Hochzeitsdokumentation

Engagieren Sie einen Fotografen, der sein Handwerk versteht und Fotos von Ihrer Hochzeitsfeier „schießt“. Ein guter Fotograf hat einen Blick für die Szene und kann Atmosphäre einfangen. Gestellte Fotos sollten die Ausnahme bilden.

In Ihre Danksagungskarte, die wie die Einladungs- und Menükarte als Einheit professionell gestaltet sein sollte, legen Sie dann für jeden Gast ein passendes Foto. Nutzen Sie auch Online-Fotoalben (z. B. Picasa von Google), um Ihren Gästen im Internet einen schnellen Durchblick zu ermöglichen.

Landgasthof Pleister Mühle in Münster - damit Ihre Hochzeit ein voller Erfolg wird!



Feste feiern

Wir hoffen, wir konnten Ihnen mit unserem Hochzeitsratgeber eine kleine Orientierung geben, und stehen Ihnen natürlich gerne für Fragen rund um Ihre Hochzeitsfeier bei uns in der Pleister Mühle zur Verfügung.

Für Ihre wichtigen telefonischen Veranstaltungsfragen sind wir gerne von Mo. bis Fr. zwischen 09:00 Uhr und 17:00 Uhr für Sie da. Termine für Ihre Detailgespräche macht gerne Frau Hönow unter 0251/13676-0.

Ihr Ansprechpartner:

Aschkan Akbari, Inhaber
Fon + 49 (0)251/1 36 76-0, Mail: info@pleistermuehle.de
Landgasthof Pleister Mühle, Pleistermühlenweg 196, 48157 Münster
www.pleistermuehle.de

