HOCHZEITEN

ÜBER DEN DÄCHERN BONNS

mannschaftsgold GmbH & Co KG

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 & STORNIERUNGSBEDIUNGEN 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

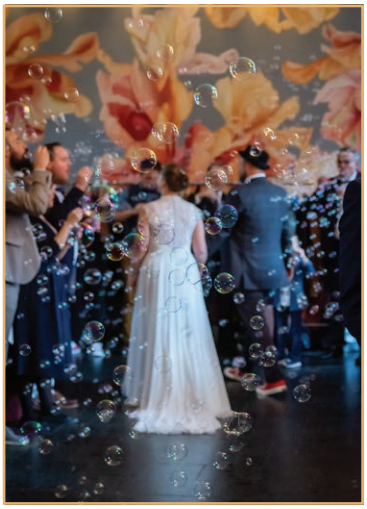
Die Hochzeit. Kaum ein anderes Fest, kaum ein anderer Tag bleibt so in Erinnerung wie dieses einzigartige Erlebnis.

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.



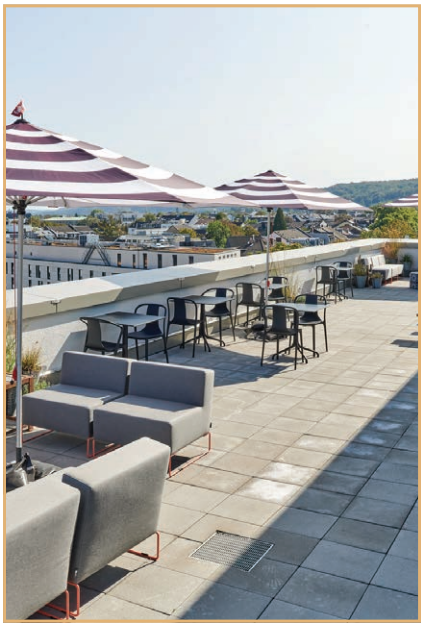
Wir kümmern uns um alles, nur das Heiraten überlassen wir Ihnen.

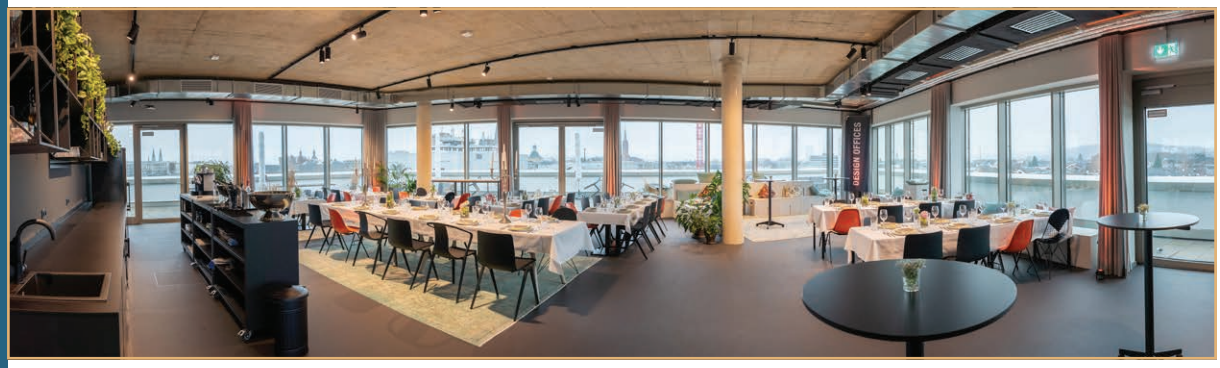
Wir denken, eine Hochzeitsfeier wird dann perfekt, wenn sich alle Gäste wohlfühlen und Sie gemeinsam einen unvergesslichen Tag erleben.

DIE LOCATION

DESIGN OFFICES

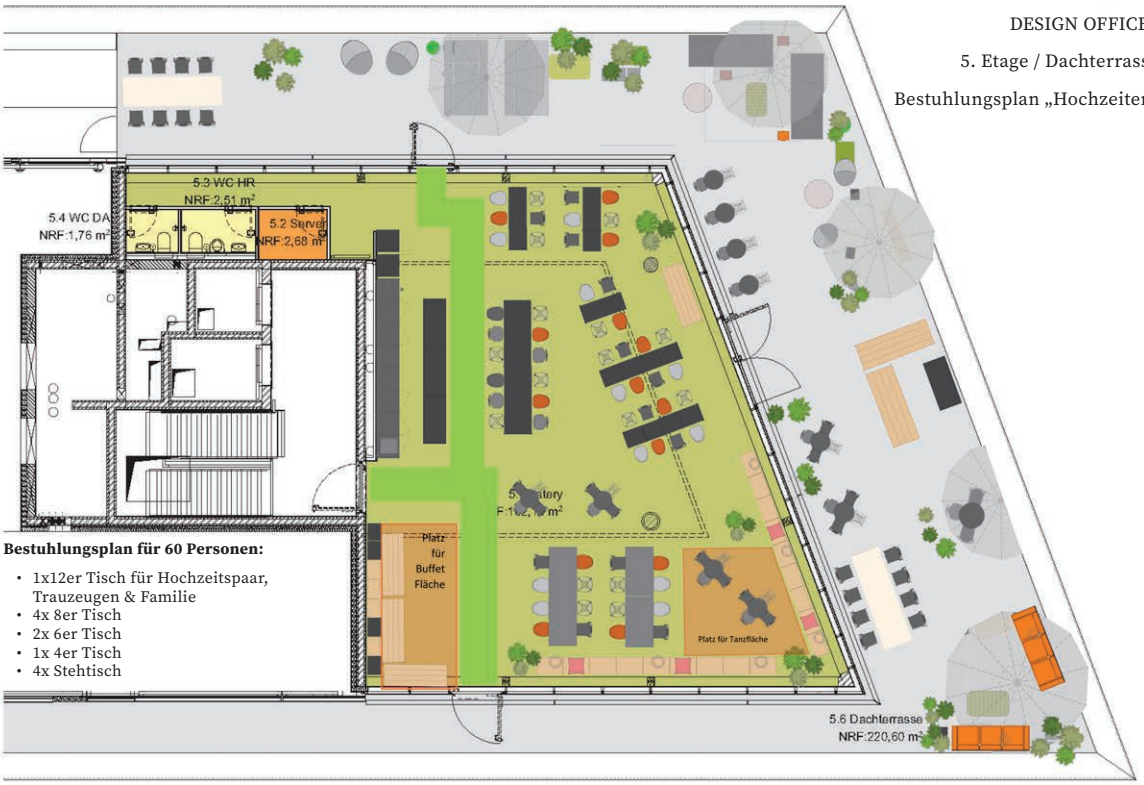
Bonn Hauptbahnhof
Rabinstraße 1
53111 Bonn




DESIGN OFFICES

DESIGN OFFICES

DESIGN OFFICES
5. Etage / Dachterrasse
Bestuhlungsplan „Hochzeiten“



Bestuhlungsplan für 60 Personen:

- 1x12er Tisch für Hochzeitspaar, Trauzeugen & Familie
- 4x 8er Tisch
- 2x 6er Tisch
- 1x 4er Tisch
- 4x Stehtisch

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

Wir 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

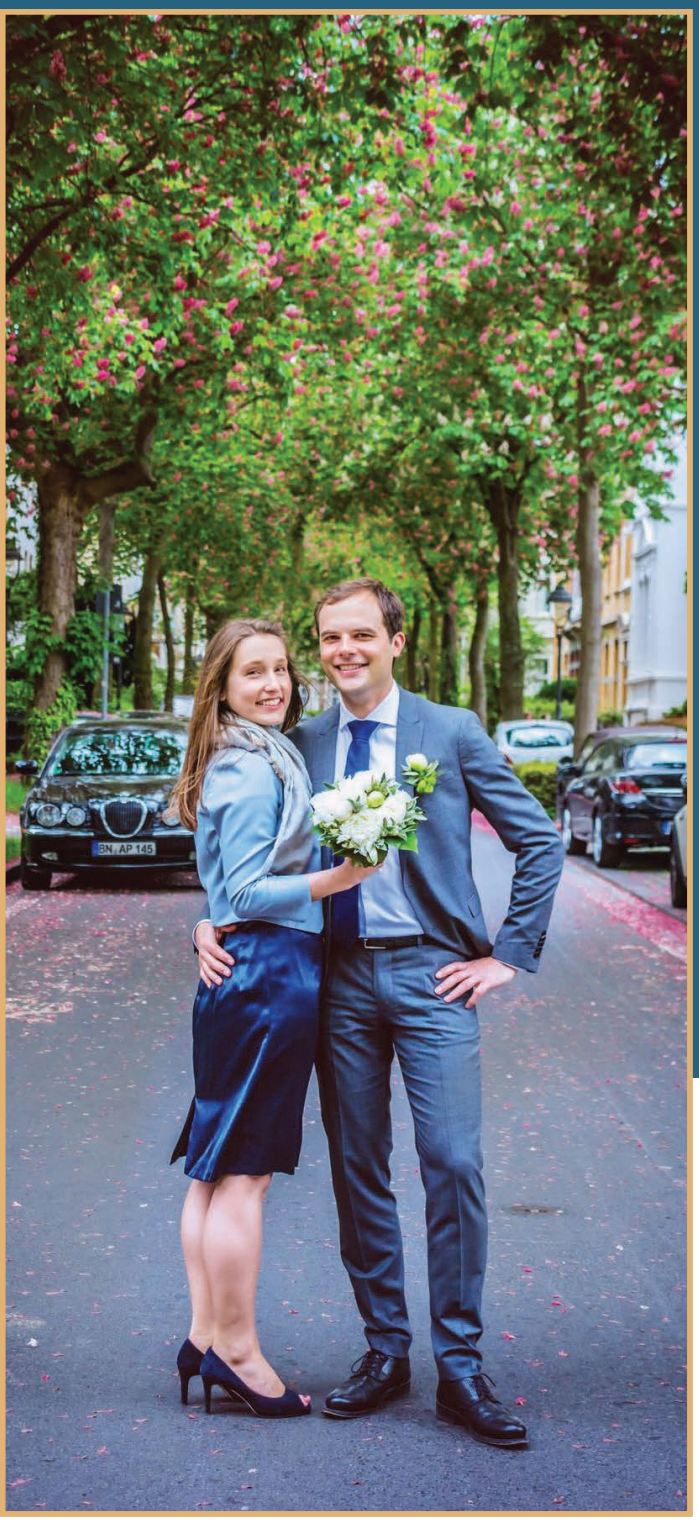
- Fokus auf regionales, nachhaltiges Foodkonzept
- Auf Wunsch vegetarisch oder vegan
- Auswahl verschiedener Pakete und Extras (siehe Seite 11)

Im Anschluss

Öffnung der Longdrinkbar

- Auswahl verschiedener Longdrinks auf Basis hochwertiger Spirituosen

Start DJ mit Party-Musik



ZEITLICHER ABLAUF

Wir können Ihnen dieses Arrangement 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.

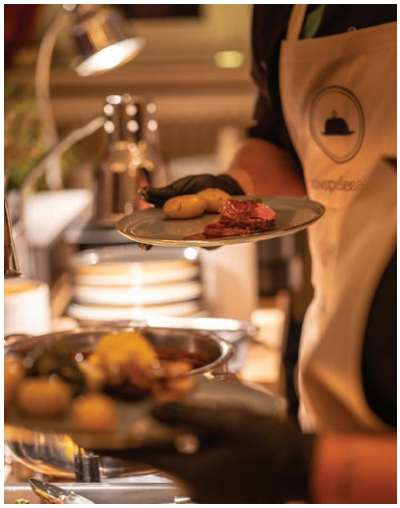
WER WIR SIND

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

Mit 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-Croutôns | 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-Hühnchen | 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

Geflämmtes 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 trifftsicherlich 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-Croutôns | 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 konfierter 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 gelunges BBQ auszutauschen. Immer dabei: der perfekte, lässig-unangestrengte Stil, die Liebe auch zum allerkleinsten 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 | Salsiccica

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 | Meersalzflocken | 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 | Walnussbisquit | 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 ENTSCHEIDEN, 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 | Rauchsalz | 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 | Karamellisierter 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-MITTER-NACHTSSNACK 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
- Banketttische, Stehtische, Stühle und Bartheken
- 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	**250,- €**
• 2 x Servicepersonal Abend	2 x 8 Stunden	**400,- €**
• 1 x Empfangspersonal Nachmittag	1 x 5 Stunden	**125,- €**
• 1 x Empfangspersonal Abend	1 x 8 Stunden	**200,- €**
• 2 x Barpersonal Nachmittag	2 x 5 Stunden	**250,- €**
• 2 x Barpersonal Abend	2 x 8 Stunden	**400,- €**
Zusatzstunde Personal bei Verlängerung von 01:00 – 04:00 Uhr	25,- €/Stunde	
• 1 x Projektleiter und Ansprechpartner	2 Tagessätze á 350,- €	**700,- €**

2.325,- €

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

* 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	**5,50 €**

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

• Preis pro Person ab 40 pax	**125,- €**
• Preis pro Person ab 50 pax	**115,- €**
• Preis pro Person ab 60 pax	**105,- €**

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

• Preis pro Person ab 40 pax	**125,- €**
• Preis pro Person ab 50 pax	**115,- €**
• Preis pro Person ab 60 pax	**105,- €**

RUNDUM-SORGLOS-PAKET BBQ BUFFET „HAPPY TOGETHER“

• Preis pro Person ab 40 pax	**135,- €**
• Preis pro Person ab 50 pax	**125,- €**
• Preis pro Person ab 60 pax	**115,- €**

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

• Preis pro Person ab 40 pax	**135,- €**
• Preis pro Person ab 50 pax	**125,- €**
• Preis pro Person ab 60 pax	**115,- €**

EXTRAS AM ABEND

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

GETRÄNKE

NACHMITTAGSPAUSCHALE 14:00 - 18:00 UHR

• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee) • Aqua Monaco Mineralwasser • fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz • Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei • Mühlen Kölsch • MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa) • MARX Secco • Willkommens Aperitif (1 Glas pro Pers.) Martini Fiero Tonic bzw. alkoholfrei Martini Vibrante Tonic	pro Person	**29,50 €**

ABENDPAUSCHALE 18:00 - 01:00 UHR

• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee) • Aqua Monaco Mineralwasser • fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz • Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei • Mühlen Kölsch • MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa) • MARX Secco • Grappa Runde nach dem Essen	pro Person	**49,50 €**

ABENDPAUSCHALE OHNE NACHMITTAG 18:00 - 01:00 UHR

• Kaffeeprodukte (Espresso, Espresso Doppio, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee) • Aqua Monaco Mineralwasser • fritz-kola, fritz-limo, fritz-spritz • Krombacher Pils, Krombacher Radler, Krombacher alkoholfrei • Mühlen Kölsch • MARX Weine (Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder, Cabernet Dorsa) • MARX Secco • Grappa Runde nach dem Essen • Willkommens Aperitif (1 Glas pro Pers) Martini Fiero Tonic. bzw alkoholfrei Martini Vibrante Tonic	pro Person	**55,50 €**

LONGDRINK PAUSCHALE ZUR ABENDPAUSCHALE

• 5 Longdrinks p.P.	pro Person	**30,- €**

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

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

FAQ & KONDITIONEN

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.

SONDERVEINBARUNG & STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

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 Beschallunganlage	**750,-€**
Preis Hochzeits-DJ von 21-01 Uhr (Zusatzstunde je 150€)	**750,-€**

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	**850,-€**

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	**250,-€**
Preis Staffelei für Sitzordnung inkl. Saalplan	**75,-€**
Preis Namensschilder Tische inkl. Druck	**150,-€**

TABLE TOP EXTRAS

Sie möchten ihrer Hochzeit noch etwas mehr Charakter, Individualität und Glamour geben? Dann nutzten 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.

Jahrelange 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

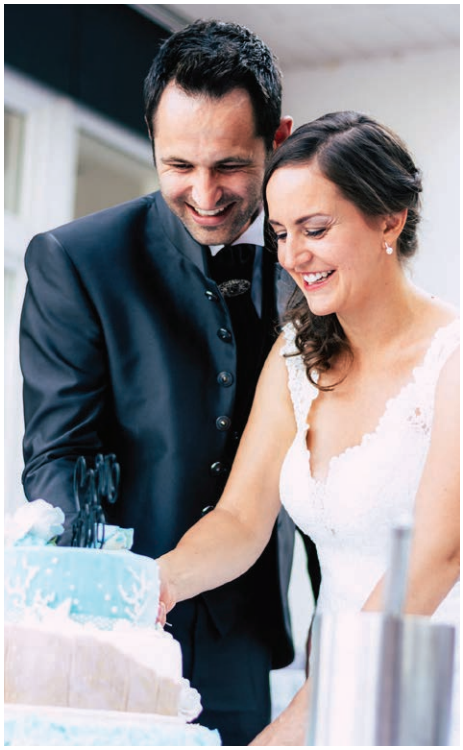
Stefanie Scheidtweiler

Rathausgasse 9, 53111 Bonn

Tel.: 0228 9262980

Mobil: 0177 3732757

E-Mail: s.scheidtweiler@gmx.de



Hochzeitsfotograf BlickPaar by Moritz Füllgrabe

Meine 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 kennenlerne 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

Homepage: 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