Stilvoll und festlich feiern auf dem…

Lüßmann's Hof

Feiern · Café · Restaurant · Veranstaltungen · Catering

Tel.: 05084 - 53 43

www.luessmannshof.de · E-mail: luessmannshof@t-online.de

29313 Hambühren · Im Dorfe 9

Hochzeit

Für die schönsten Momente im Leben…

Sie möchten Hochzeit feiern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.
Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang handelt, wir stehen Ihnen stets zur Seite und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung!

Legen Sie die Geschicke dieses einzigartigen Tages in unsere erfahrenen Hände.
Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Diese Informationsmappe soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten geben.
Unser Küchenteam unter Leitung von Jan-Christian Gerke freut sich darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.
Darüber hinaus berücksichtigen wir natürlich Ihre ganz persönlichen Anregungen, Wünsche und Vorstellungen.

Alle Vorbereitungen besprechen wir gern mit Ihnen - bitte bis spätestens 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin.
Die endgültige Personenanzahl benötigen wir bis 2 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Damit wir genügend Zeit für Ihre Absprache mit Weinempfehlung, Dekoration, Tischplan und vieles mehr haben, bitten wir um vorherige Terminabstimmung unter der Telefonnummer
05084 53 43
Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.
Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren.

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Unser Präsent zu Ihrer Hochzeit:

- *Kostenfreies Essen und Trinken für Ihren DJ und Ihren Hochzeitsfotografen!*
- *Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
- *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei*
- *Spielmöglichkeiten für Kinder*
- *Nur 0,50 € Tellergeld bei mitgebrachten Torten!*

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- *Unser Festsaal ist klimatisiert!*
- *Idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- *Freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich!*
- *behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäranlagen!*
- *Wickelraum*
- *kostenfreies WLAN*
- *ausreichend Parkplätze direkt am Haus*

Immer beliebter…

Freie Trauung im idyllischen Innenhof

Inklusive:

- Auf und Abbau
- Rednerpult
- Pagodenzelt
  nur 2,90 €/p.P.
- spezielle Dekorationen auf Anfrage

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Impressionen

Heiratslust wecken…

Unsere Angebote für Ihre Hochzeitsfeier

Snacks zum Empfang

- Flammkuchen klassisch & vegetarisch frisch aus dem Ofen: 4,00 €/Ps.
- 2 Blätterteighäppchen pro Person pikant gefüllt: 2,70 €/Ps.
- kleine Kuchenstückchen: 0,95 €/Stck.
- Dip-Stations: unterschiedliche Dips mit Laugenkonfekt an Self-Service-Stationen: 3,50 €/Ps
- Canapés rustika: rustikale Baguettescheiben (2 Stck./Ps.) belegt mit Leberwurst, Rotwurst, Sülze, Schmalz & Käse: 3,80 €/Ps

Suppen

- Hochzeitssuppe nach Hausrezept
- hausgemachte Tomatencreme mit Milchschaum
- Erbsenschaumsüppchen mit Garnelen
- Kressecremesuppe mit Champignonstreifen
- klare Gemüsesuppe mit Pinienkernen und Gemüsewürfeln
- pikante Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)
- feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (saisonal)

Desserts

- Tiramisu mit frischem Obstsalat
- Mousse au chocolat mit Sahne
- Mango-Joghurt-Creme
- Buttermilch- Schmand mit Fruchtsauce
- Vanillecreme mit Schokoladenstreuseln und Kirschen
- frische Zitronencreme
- Eierlikör-Pfirsich-Creme
- Bayrische Creme mit Erdbeersauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Apfel-Baileys-Creme
- Crème brûlée

…auf Wunsch auch in kleinen Gläschen zum Naschen zum Aufpreis von 2,00 pro Person

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Unsere Buffets…

Hochzeitsbuffet 1

Tomate Mozzarella würzig mariniert, gebratene und gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten, gegrillte Paprika und Zucchini
marinierter Hirtenkäse, Auberginenhäppchen
Melonenschiffchen mit Landschinken
internationale Käseauswahl mit mehreren Sorten Käse
knackige Salatbar mit Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais,
dazu unterschiedliche Dressings und Toppings
umfangreicher Brotkorb vom Landbäcker
Butter und Kräuterbutter

Tranchen vom Rinderfilet mit Kräuter-Hollandaise
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce
pochierter Rotbarsch auf Gemüsejulienne
frisches Gartengemüse der Saison
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann", Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Hochzeitsbüffet 2

knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Eierplatte „ Lüßmann´s Hof Style" mit Mayonnaise,
feiner Landschinken aus der Landschlachterei Eschede
Kasseler auf Coleslawsalat
kleine Frikadellen mit Senf und Gewürzgurke
Pfefferwürstchen und Mini Maiskolben
Käsewürfel mit Trauben
Brotkorb aus der Landbäckerei und Butter

Krustenbraten vom Hausschwein in heller Champignonsauce
feine Scheiben vom Weideochsen in Sherrysauce
gedämpftes Lachsfilet auf Blattspinat und Hollandaise
frisches Gartengemüse der Saison
Spätzle und Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann"

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Hochzeitsbuffet 3

„das Regionale"
knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Eierplatte „ Lüßmann´s Hof Style"
Wraps gefüllt mit „Celler gekochte" und Senfcreme
kleine Kartoffelhäppchen gefüllt mit Krautsalat nach Hausrezept
Matjesvariationen
„Rohe Roulade" nach original Margarete Krohnes Rezept
Käsewürfel mit Trauben
Brotkorb aus der Landbäckerei und Butter

Heidschnuckenbraten aus der Region mit
Schweinelende in Champignonsauce
pochierter Lachs auf Gemüserahm
frisches Gartengemüse der Saison
gebackene Kartoffeldrillinge
Heidekartoffeln mit Kräutern vom „Hof Luttermann"

Hochzeitsbuffet 4

knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum-Pesto
kalte Geflügelplatte
Käsewürfel mit Trauben
ofenfrisches Baguette und Butter

zarter Braten vom Rindertafelspitz in Rosmarinjus
Kasselerbraten vom Hausschwein in heller Champignonsoße
pochierter Rotbarsch in Paprikasoße
frisches Gartengemüse der Saison
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann"
knusprige Kroketten

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Hochzeitsbuffet 5

„sehr beliebt bei den Gästen"

Tomate Mozzarella würzig mariniert, gebratene und gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten, gegrillte Paprika und Zucchini
marinierter Hirtenkäse, Auberginenhäppchen
Melonenschiffchen mit Landschinken
Käseauswahl mit mehreren Sorten Käse
knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
umfangreicher Brotkorb vom Landbäcker

saftige kleine Rumpsteaks, Tranchen vom Schweinefilet auf Champignons,
Pennepfanne mit Hähnchenbruststreifen in Pestosauce und getrockneten Tomaten
knackiges Grillgemüse aus dem Garten
mit Möhren, Zucchini, Paprika
kleine Schmorkartoffeln und marinierte Gnocchi

Empfehlungen zum „Dazubuchen"

vegetarische Tortellini-Gemüse-Pfanne 2,50 €/Ps.

Fischplatte m. geräuchertem Lachs, Graved Lachs & geräu. Forelle, Sahnemeerrettich 4,70 €/Ps.

pochierter Lachs (Schaustück ca. 3 kg) dekorativ verziert 155 €/ Stck. (f.ca.50 Ps)

Matjesvariationen mit Apfel und Gemüse – mediterran – mit Preiselbeeren 3,50 €/Ps.

„Vitello Tonato" rosa Kalbsfleisch mit Thunfischcreme nappiert und Kapern 3,80 €/Ps.

Carpaccio vom deutschen Jungrind mit Zitrone, Salz, Pfeffer,

gehobeltem Grana Padano, Rauke und Olivenöl 4,50 €/Ps.

„ Rohe Roulade" nach Margarete Krohnes Art 4,50 €/Ps.

*Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die **vegetarische oder vegane** Küche bevorzugen?*
Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.

Hochzeitsbuffet 1	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	51,00 €
Hochzeitsbuffet 2	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	34,50 €
Hochzeitsbuffet 3	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	40,40 €
Hochzeitsbuffet 4	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	33,50 €
Hochzeitsbuffet 5	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	38,80 €

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Mitternachts-Snacks

Currywurst mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup: 4,00 €/Ps.
Gyrossuppe oder Gulaschsuppe mit Baguette: 3,90 €/Ps.
Defti-Snack-Bar: Käseauswahl, Pfefferbeisser, Frikadellen und Hähnchen-Nuggets: 6,90 €/Ps.

Natürlich stellen wir Ihnen gern auch ein tolles Mitternachtsbüffet zusammen.
Lassen Sie uns darüber sprechen!

Candybar

Sie haben viele Kinder dabei?
Sie sind von der ganz süßen Sorte? Oder Sie naschen einfach nur gerne?
Kein Problem…..
Wir stellen Ihnen eine tolle Candybar zusammen.

Sweets & Bonbons in unterschiedlichsten Varianten inkl. Equipment und Aufbau
3,90 €/Person

Salty-Bar

…doch lieber salzig?
Chips, Flips, Nüsse, Salzgebäck in unterscheidlichen Varianten inkl. Equipment und Aufbau
3,90 €/Ps

Sie wünschen sich Stuhlhussen?

Kein Problem: Wir organisieren Ihnen leihweise Hussen zum Preis von 4,00 €/Stck.

Hochzeitstorte

Sie stellen sich Ihre 3-stöckige Hochzeitstorte (220,00 €) für ca. 70 Ps
individuell aus unserer umfangreichen Tortenauswahl zusammen, so dass Sie Ihre Lieblingstorte genießen können!

Unsere Tortenauswahl für Ihre Hochzeitstorte:
Schokolade-Birnen-Torte
Schokolade-Sahne-Torte
Himbeer-Schicht-Torte mit Quark
Hambührener Schneeballtorte mit Mandarinen, Sauerrahm und Orangensahne
Obst-Philadelphia-Torte mit Frischkäse
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Buchweizentorte mit Preiselbeeren
Limetten-Joghurt-Torte
Mohn-Marzipan-Torte
Erdbeer-Sahne-Torte (saisonal)
Blaubeer-Sahne-Torte (saisonal)

Lieber klassisch dekoriert mit Marzipanrosen und Sahnemantel oder doch im „naked Style"?
Wir richten uns gerne ganz nach Ihren Wünschen!

Alternativ backen wir Ihnen gern auch eine Torte in Herzform (120,00 €) für ca. 50 Ps.

Sie bevorzugen die herzhafte Variante?
Wie wäre es mit einem Mett – Herz (155,00 €) oder
einer Frischkäse – Lachs Torte Ø 28 cm (85,00 €)

Als Ergänzung dazu empfehlen wir hausgemachten Blechkuchen:
Mandelrahmkuchen
Butterkuchen
Streuselkuchen
Apfelkuchen mit Eierguss
Apfelkuchen mit Streuseln
Zwetschgen gedeckt oder mit Streuseln
Rhabarber mit Streuseln
Kirschen gedeckt
Erdbeere mit Vanillepudding (saisonal)
Blaubeere mit Vanillepudding (saisonal)
44,00 €/Blech (20 Stck. - nur ganze Blechabnahme möglich)

Getränkepauschalen

Ihr Vorteil - absolute Preistransparenz!

Getränkepauschale 1:

alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:
Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo"

Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:
Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt Secco, Dupré Apfelsecco
pro angemeldete Person für 10 Std. 35,60 €

Getränkepauschale 2:

alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:
Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo"

Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:
Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt, Secco, Dupré Apfelsecco

Verdauerli/Schnäpse:
Korn, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bismarck, Obstler, Jägermeister, Ramazotti und Waldmeister
pro angemeldete Person für 10 Std. 41,00 €

Gut zu wissen. . . :

Die angegebenen Preise gelten für 10 Stunden, ab Eintreffen der Gäste. *Es geht länger..?*
Die Verlängerungspauschale beträgt
3,60 €/p. angemeldete Person/angefangene Stunde
Die Veranstaltung endet um spätestens 4.00 Uhr morgens

Kinderpauschalen:
0-6 Jahre frei
7-12 Jahre 10,00 € /p.P.
13-16 Jahre 25,00 €/p.P.

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Getränkepauschalen

Getränkepauschale 3:

alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:
Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo"

Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:
Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt Secco, Dupré Apfelsecco

Verdauerli/Schnäpse:
Korn, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bismarck, Obstler, Jägermeister, Ramazotti und Waldmeister

Longdrinks:
wie Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Whisky-Cola, Wodka-Lemon, Havanna-Cola
pro angemeldete Person für 10 Std. 45,00 €

Zusatzpauschale

Zusätzlich können Sie gern eine Kaffeepauschale mit den Kaffeespezialitäten
Cappuccino, Espresso, Milchkaffee und Latte Macchiato dazu buchen
3,50 € pro Person

Polterabend zu Hause?

Unser umfangreicher Cateringservice liefert Ihnen alles rund um Ihren Polterabend.
Essen, Getränke, Bestuhlung, Bierwagen, Kühlwagen, Geschirr, Gläser, Zapfanlagen,
Tresen oder Pavillons…
…lassen Sie sich ein interessantes Komplettangebot zusammenstellen.
Wir stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite!

Musiker für den Schwung

DJ Clemens Köhneke	0152/260 798 48	DJ Sascha Ungerer	0160/1604224
DJ Chris Wienke	0173/1841425	DJ Christian Bohn	05130/609431
DJ Bastian Manthey	0800/7854555	Magic Music - Heiko Crocoll	05141/980 800
DJ Rainer de Vries	0172/8360611	Bogdan Karras	05141/370170

Kreative Floristische Dekoration:

Viktoria Katharina Witte: 0176-229 43 156

Für traumhafte Erinnerungsfotos oder -videos:

Miriam Linne: 0176 – 21747853
Marina Braun: 0172 - 437 0392
SörenLinne (Videografie): 0176-32773561

Sie suchen einen Hochzeits-Oltimer:

Heinz Helms: 05054-466

Fotobox

Chris Wienke: 0173-1841425

gesangliche Begleitung:

Carry Me: 05137-981240

Ringe für den gemeinsamen Bund des Lebens

Heide-Goldschmiede Lankau: 05141-2780374

Traumhafte Brautmode

Schleppegrell Brautmode: 05145-286753

Kosmetik für den tollen Look

Marina Steif: 0172-413 15 58
Stefanie Hoffmann: 0172-88 31 954
Janine Strobel: 0151-18 45 3721

Tanzschule für den Eröffnungstanz

Tanzschule Krüger: 05141-54343
Tanzhaus Celle: 05141- 9781697

Frisurenstyling

Salon Struwelpeter Oldau: 05143-1623
Salon Lucky Style Hambühren: 05084-4150

Sie suchen Übernachtungsmöglichkeiten?

Pension Dischers Hof (gleich nebenan): 05084-1608
Pension Kleine Hambühren: 05084-93020

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

~ Der Countdown läuft ~
Was alles vor dem großen Tag bedacht werden sollte!

12 bis 6 Monate vorher

♥ Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Urlaub und Feiertagen
♥ Erste Absprachen zum Rahmen der standesamtlichen/ kirchlichen Trauung sowie Feier treffen
♥ Reservierung von Restaurant/Hotel für die Feier
♥ Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
♥ Aufstellen eines Kostenplans
♥ Trauzeugen (falls gewünscht) fragen, ob sie Zeit und Lust haben, die Trauung zu bezeugen.

6 Monate vorher

♥ Zusammenstellung der Papiere für standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung
♥ Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich.
♥ Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend,
♥ Junggesellenabschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Hochzeitsessen, Tanz, etc.)
♥ Musiker für das Fest buchen
♥ Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
♥ Terminreservierung beim Fotografen/Videografen

5 bis 6 Monate vorher

♥ Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls was reißt) aussuchen
♥ Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderauswahl treffen
♥ Überprüfung der Gästeliste
♥ Kostenplan anpassen
♥ Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
♥ Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends" in seine Hände nimmt

4 Monate vorher

♥ Bräutigam-Anzug und Accessoires aussuchen
♥ Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepass gültig?)
♥ Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkeliste
♥ Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber

3 Monate vorher

♥ Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren oder Einquartierung bei Verwandten/Bekannten
♥ Einladungskarten drucken und verschicken
♥ Drucksachen in Auftrag geben
(Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
♥ Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
♥ Trauringe auswählen und gravieren lassen

Wichtige Papiere für die Hochzeit: Standesamt:

♥ Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem, im eigenen Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der Eltern beider Partner
♥ Personalausweis oder Reisepass
♥ Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)
♥ Bei Zweitehen: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auszug aus dem Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile
♥ Wenn Kinder mitgeheiratet werden oder einer der Partner ein Adoptivkind ist, werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie das zuständige Standesamt.

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Kirche:
♥ gültiger Personalausweis
♥ Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung

2 Monate vorher
♥ Genaue Absprachen mit dem Wirt über Wein- und Menüpläne und Raum-/Tischgestaltung
♥ Gespräch mit Pfarrer für kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
♥ Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen:
Einzelheiten mit Fotograf festlegen (Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)
Zeitlicher Ablauf am Hochzeitstag!
♥ Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
♥ Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Reversanstecker, Autoschmuck, Tischschmuck im Restaurant, Blumenkinder)
♥ Bestellung der Hochzeitstorte
♥ Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

3 Wochen vorher
♥ Überprüfung des finanziellen Rahmens
♥ Gästelisten anhand der Rückantworten aktualisieren
♥ Erstellen einer Tischordnung und Meldung an den Wirt
♥ Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
♥ Einlaufen der Brautschuhe
♥ Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen

1 Woche vorher
♥ Friseur-Termin für Bräutigam
♥ **Letztgültige Meldung ans Restaurant über Gästezahl**
♥ Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
♥ Geschenkliste anlegen: Wer hat was geschenkt?
(Wichtig für persönliche Danksagungen, am Hochzeitstag weiterführen)

1 Tag vorher
♥ Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm)
♥ Ringe und Papiere bereitlegen
♥ Zeitlichen Ablauf besprechen – sind alle Aufgaben delegiert?
♥ Und dann….entspannen und sich auf den großen Tag freuen!

Am Tag der Hochzeit
♥ in Ruhe mit dem Partner frühstücken
♥ sich mit Freunden oder Trauzeugen treffen, um die Nervosität abzubauen. Diese können Sie dann auch zu den Friseurterminen o.ä. begleiten (ein Gläschen Secco ist dann auch schon mal erlaubt)
♥ evtl den Brautstrauß abholen

♥ GANZ WICHTIG: den Tag genießen!

2 Wochen nach der Hochzeit
♥ Danksagungen verschicken
♥ Sie waren mit dem Servicepersonal zufrieden? – Jeder freut sich über eine kleine Anerkennung ☺
♥ Ämter, Behörden, Banken und Arbeitgeber über die Namensänderungen informieren
♥ evtl. Versicherungen prüfen – doppelte Verträge kündigen
♥ evtl. Namensschilder ändern (Klingel, Türschild, Briefkasten)

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Tag
und ein glückliches gemeinsames Leben!

Stand: September 2018 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Wir wünschen Ihnen eine traumhafte Feierlichkeit

auf dem „Lüßmann`s Hof".

Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?

Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.

Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Fax: 05084 42 68
Email: luessmannshof@t-online.de
www.luessmannshof.de
Konto: Sparkasse Celle
IBAN: DE 392575 0001 0091 5480 16
BIC: NOLADE 21CEL

Anmerkungen:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir **keine Haftung** für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.

AGB's Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch die gedruckte Form der AGB's aus oder senden Ihnen diese zu. Alternativ besteht die Möglichkeit die AGB's bei uns im Hause einzusehen.