

HOCHZEITSMAPPE



FOLLOW YOUR PASSION

Die grüne Oase mit Seeblick der Stadt Wolfsburg - tagen, feiern, genießen
Herzlich willkommen im Courtyard by Marriott Wolfsburg

HOCHZEITSMAPPE

GÜLTIG VOM 1. JANUAR 2026 BIS 31. DEZEMBER 2026



Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am COURTYARD by Marriott Wolfsburg.

In unserem Hotel stehen Ihnen 152 Zimmer, inklusive fünf Suiten zur Verfügung. Das Haus ist 2018 eröffnet worden und verfügt über eine atemberaubende Aussicht, einerseits über den Allersee und andererseits Richtung Park.

Für Veranstaltungen stehen Ihnen fünf tageslichtdurchflutete Räume und eine wundervolle Außenterrasse zur Verfügung. Von der freien Trauung bis zur großen Hochzeit lässt sich in unserem Haus alles durchführen.

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Wir beraten Sie gern.

Mit freundlichen Grüßen vom Allersee
Ihr Bankettverkaufsteam

EIN HAUS OHNE
GESELLIGKEIT IST
WIE EINE BLUME
OHNE DUFT

- Sigismund von Radecki (1891-1970)
dt. Schriftsteller



5

TAGUNGSRÄUME



80

PARKPLÄTZE



152

HOTELZIMMER



3KM

STADTZENTRUM

ARRANGEMENTS

...VERLIEBT, VERLOBT, JUST MARRIOTT

...verliebt, verlobt, just MARRIOTT ab 40 Personen

Unsere exklusiven Banketträume für 10 bis 100 Personen mit einer separaten Eventterrasse des Veranstaltungsbereiches bieten Ihnen die beste Grundlage für eine Traumhochzeit mit einmaligem Seeblick.

IHRE Ideen und Wünsche, UNSERE Location und know how

Kommen Sie zu uns in den Allerpark und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von dieser perfekten Symbiose überzeugen.



VERLIEBT € 120,00 p.P.

- » Sektempfang
- » Festliches Hochzeitsbuffet
- » Korrespondierende Weine, Bier, Softs, Kaffee & Tee für 7 Stunden
- » Tanzfläche & Bar

VERLOBT € 150,00 p.P.

- » Empfang mit Aperol Spritz
- » Festliches Hochzeitsbuffet
- » Korrespondierende Weine, Bier, Softs, Longdrinks, Tee, Kaffee für 7 Stunden
- » Tanzfläche & Bar

JUST MARRIOTT € 195,00 p.P.

- » Empfang mit Aperol Spritz & Canapés
- » Festliches Hochzeitsbuffet
- » Korrespondierende Weine, Bier, Softs, Digestif, Longdrinks/Cocktails, Kaffee, Tee für 7 Stunden
- » Weiße Stuhlhussen
- » Mitternachtsimbiss laut Küchenchef
- » Tanzfläche & Bar

HOCHZEITSARRANGEMENTS

"FOR A DAY LIKE NO OTHER, A LIFETIME OF MEMORIES"

FINGERFOOD

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR DEN PERFEKTEN START

ZUM APERITIF

- » Vitello Tonnato € 3,90 pro Stück
- » Roter Bulgur Salat mit gebackenen Chili-Cheese Balls € 3,90 pro Stück
- » Pollo Tonnato, Hähnchenstreifen mit Olive, Tomate und Thunfisch in weißem Kräuterdressing € 4,90 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

- » Mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten € 4,10 pro Stück
- » Mit Saftschinken und Lauch € 4,10 pro Stück

WARME KLEINIGKEITEN

- » Minipizza € 4,00 pro Stück
- » Mini-Burger vom Rind € 5,00 pro Stück
- » Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas € 4,00 pro Stück
- » Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche € 5,00 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

- » Rote Bete Falafel auf Humus € 4,00 pro Stück
- » Gemüse Frühlingsrolle mit Mango Dip € 4,00 pro Stück

SÜSSES FINGERFOOD

- » Panna Cotta mit Erdbeersauce € 5,00 pro Stück
- » Pétite Fours € 5,00 pro Stück
- » Macarons € 5,00 pro Stück

MENÜS

BIS MAXIMAL 30 PERSONEN

Unsere Menüempfehlungen bis 30 Personen

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menüempfehlungen für max. 30 Personen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Wahl eines Menüs die Auswahl der Hauptgänge spätestens zwei Wochen vor der Feier festgelegt werden müssen.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder Ernährungsweisen. Sprechen Sie uns einfach an.

MENÜ VERLIEBT

Menü Verliebt - € 60,50 pro Person

Black-Tiger-Garnelen im Kokos-Curry-Sud mit Wakamee Salat

Entenbrust mit grünem Tee geräuchert,
asiatischem Gemüse mit Sesam & Honig
dazu Ingwer-Kartoffel-Nocken

oder

Gebratenes Thunfischsteak mit Risotto von Limonenblättern
& Zitronengras-Karotten-Gemüse

oder

Asiatisches Gemüse im Tempurateig mit Feldsalat
& geröstetem Sesam

Bananen-Sauerrahm-Schnitte mit Maracujasorbet

MENÜS

BIS MAXIMAL 30 PERSONEN

Unsere Menüempfehlungen bis 30 Personen

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menüempfehlungen für max. 30 Personen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Wahl eines Menüs die Auswahl der Hauptgänge spätestens zwei Wochen vor der Feier festgelegt werden müssen.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder Ernährungsweisen. Sprechen Sie uns einfach an.

MENÜ VERLOBT

Menü Verlobt - € 69,00 pro Person

Burrata-Käse auf bunten Tomaten mit Olivenölpulver & Kräutern

Pochierte & gefüllte Perlhuhnbrust mit Hautchip,
Kartoffel-Lauch-Püree & Dörrtomaten

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit schwarzem Merlotreis
& Ragout von Fava-Bohnen

oder

Sandwich von cremiger Polenta & Auberginen-Piccata

Heißes, gefrorenes und lauwarms von der Zartbitter-Schokolade



MENÜS

BIS MAXIMAL 30 PERSONEN

Unsere Menüempfehlungen bis 30 Personen

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menüempfehlungen für max. 30 Personen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Wahl eines Menüs die Auswahl der Hauptgänge spätestens zwei Wochen vor der Feier festgelegt werden müssen.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder Ernährungsweisen. Sprechen Sie uns einfach an.

MENÜ JUST MARRIOTT

Menü Just Marriott - € 79,50 pro Person

Krabbencocktail mit Cognac-Dressing
& getrocknetem Pumpernickel

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienschaum & Nordseekrabben

Crépinette vom Kalbsrücken
mit getrüffelem Spitzkohlgemüse & Fregola Sarda

oder

Seeteufelmedaillons im Frühlingsrollenteig
mit Safranrisotto & Petersilienwurzelgemüse

oder

Vegetarischer Gemüsestrudel mit Paprikasauce & Feldsalat

Parfait vom Fürst-Pückler-Eis mit Zabaglione

BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

Unsere Buffetempfehlung ab 40 Personen

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Buffetempfehlungen zu unseren Hochzeitsarrangements. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder Ernährungsweisen. Sprechen Sie uns einfach an.

BUFFET VERLIEBT

Putello Tonnato mit Thunfischcreme & Kapern
Verschieden gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico
Salakis-Fetakäse mit Wassermelone & Walnusskernen
Buffet von angemachten & Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen & Nüssen
Ofenfrisches Baguette & Laugenbrötchen mit gesalzener Butter

Gegrilltes Schweinefilet im Bacon-Mantel mit Thymian-Rotweinsauce
Rotbarschfilet mit Tomaten-Kräuterkruste & Olivenöl
Linguine mit Basilikum-Pesto, Parmesan, Kirschtomaten & Rucola
Tiefensalzkartoffeln | Kartoffelgnocchi
Spanisches Grillgemüse | Spinatgemüse

Acai Beeren-Joghurt-Terrine
Tiramisu im Glas
Früchtearrangement

BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET VERLOBT

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust
Saftige Poulardenscheiben mit Frucht-Chutney

Galia Melone mit Rauchschenken

Buffet von angemachten & Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen & Nüssen
Ofenfrisches Baguette & Laugenbrötchen mit gesalzener Butter

Geeiste Melonensuppe mit Garnelen

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Sauce Bernaise
Lachs & Kabeljaufilet mit mediterranen Gemüse-Bandnudeln in Kräutersauce
Kartoffelgratin, Spitzkohl-Möhrengemüse
Spargelragout | Grillgemüse
Petersilienkartoffeln | Duftreis

Orangen-Crème Brûlée
Bananenpudding mit Schokoladensauce
Toblerone-Mousse
Gouda & Brie mit Weintrauben

BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET JUST MARRIOTT

Canapés zum Empfang:
Rinderschinken & Kräutern
Frischkäse mit Feigensenf
Bruschetta von Tomate mit Olivenöl & altem Balsamico
Roastbeef mit Cornichons
Schwarzbrot mit Tiroler Schinken

Hochzeitssuppe mit Mettklößen, Eierstich & Gemüse

Rosa gegarte Scheiben vom Rinderrücken mit Frankfurter Grüne Sauce
Black Tiger Garnelen mit Knoblauchdip
Shrimps-Cocktail mit Ananas
Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella & Olivenöl
Buffet von angemachten & Blattsalaten mit zweierlei Dressings, Kernen & Nüssen
Ofenfrisches Brot & Baguette mit gesalzener Butter

Warme Speisen von unserem Köche-Team live gekocht:
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Trüffelöl, Sauce Bolognese,
Sauce Carbonara & Chili-Kräuter-Öl
Roastbeef im Ganzen gegart unter der Kräuterkruste mit Schalotten-Sauce
zudem
Kabeljau & Lachsfilet auf Ratatouille-Gemüse
Grünes Spargel-Risotto mit Pesto
Mediterranes Grillgemüse | Grüne Bohnen mit Bacon
Kartoffelgratin oder Tiefensalzkartoffeln

Marmorierte Creme aus weißer & Zartbitterschokolade
Granatapfel-Eis
Panna Cotta mit Erdbeersalat
Arrangement von Früchten mit Fruchtsaucen
Käseauswahl mit Frucht Chutney

WEITERE SPEISEN

DIE VOLLENDUNG IHRER MAHLZEITEN

SAISONALE CANAPÉS

Juli, August, September

- » Auberginen-Bruchetta mit Kräutern € 5,00 pro Stück
- » Frischer Thunfisch mit Wasabi € 5,50 pro Stück
- » Avocado & Chorizo € 5,00 pro Stück

Oktober, November, Dezember

- » Wildschweinbraten mit Kürbis € 5,00 pro Stück
- » Brokkoli-Frischkäse-Crème mit Forellenkaviar € 5,00 pro Stück
- » Makrelenfilet mit Dill € 5,00 pro Stück

MITTERNACHTSSNACK

Der perfekte Abschluss

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch unseren Mitternachtssnack. Dieser ist in der Hochzeitspauschale "Just Marriott" bereits inkludiert.

Da wir uns nach Ihren Wünschen richten, erstellen wir den Mitternachtssnack außerhalb dieser Pauschale nach Ihren Vorstellungen mit einem Aufpreis.

Die Auswahlmöglichkeiten

- » Currywurst mit Curryketchup & Baguette
- » Wiener Würste mit Kartoffelsalat
- » Käseplatte

GETRÄNKE

DIE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND KALKULIERT FÜR 7 STUNDEN

GETRÄNKEPAUSCHALE A

€ 61,00 pro person



- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke

Die Barkarte mit den Getränken finden Sie auf unserer Allerlei Website unter allerlei-wolfsburg.de

GETRÄNKEPAUSCHALE B

€ 69,50 pro person

- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Ein Digestif nach dem Essen

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Digestiven wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.



GETRÄNKEPAUSCHALE C

€ 79,50 pro Person



- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Longdrinks (Auswahl des Hotels)

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Longdrinks wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

„EIN HAUS OHNE GESELLIGKEIT IST WIE EINE BLUME OHNE DUFT“

GETRÄNKE

DIE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND KALKULIERT FÜR 7 STUNDEN

GETRÄNKEPAUSCHALE D

€ 88,50 pro person

- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Digestif ohne Limit
- » Cocktails & Mocktails

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Cocktails wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.



AUFPREIS

pro Verlängerungsstunde



- » Bei Getränkepauschale A: € 9,00 pro Person
- » Bei Getränkepauschale B: € 9,00 pro Person
- » Bei Getränkepauschale C: € 10,50 pro Person
- » Bei Getränkepauschale D: € 12,00 pro Person

KAFFEEPAUSCHALE

€ 23,00 pro Person

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir eine Bewirtungspauschale zum Preis von € 23,00 pro Person an. Darin enthalten sind zwei Stücke Kuchen und / oder Torte sowie Filterkaffee und Tee.

Bei eigenes mitgebrachtem Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von € 7,50 pro Person.

Möchten Sie Kaffeespezialitäten inkludiert haben, berechnen wir eine Pauschale für € 26,00 pro Person für 2 Stunden.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

„EIN HAUS OHNE GESELLIGKEIT IST WIE EINE BLUME OHNE DUFT“

EVENTRÄUME

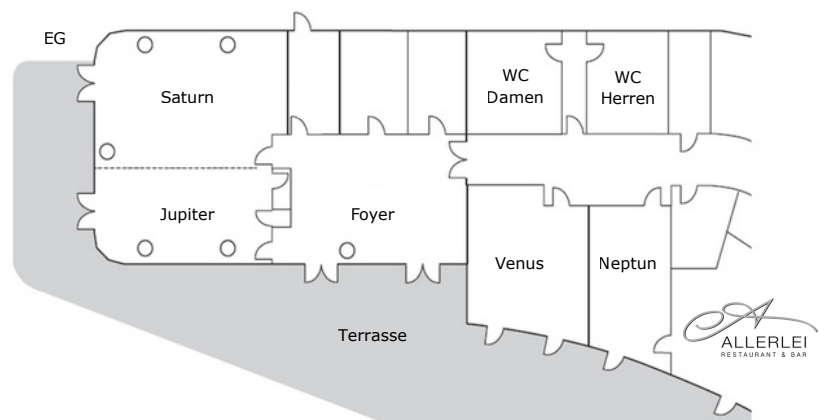
IHR ORT FÜR JEDEN ANLASS

TAGUNGSRÄUME

Vier moderne Veranstaltungsräume mit einer Gesamtgröße von 279m² mit Tageslicht, fast alle mit Blick auf den Allerseer See, sowie ein Boardroom bieten das ideale Ambiente für Tagungen und Feiern.

Die nachfolgenden Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der aufgeführte, jeweilige Mindestumsatz von Speisen und Getränken (auf die Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird.

Sollte der Verzehrgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raumbereitstellungskosten berechnet.



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

LEISTUNG	GANZTAGS	HALBTAGS BIS 5 H	MIN.UMSATZ GANZTAGS	MIN.UMSATZ HALBTAGS
NEPTUN	€ 380,00	€ 200,00	€ 2.230,00	€ 980,00
VENUS	€ 490,00	€ 280,00	€ 3.800,00	€ 1.960,00
SATURN	€ 790,00	€ 440,00	€ 4.930,00	€ 2.740,00
JUPITER	€ 490,00	€ 280,00	€ 3.800,00	€ 1.960,00
JUPITER + SATURN	€ 1.330,00	€ 760,00	€ 9.580,00	€ 5.300,00
MARS	€ 330,00	€ 190,00	€ 1.010,00	€ 580,00

Räume Rooms	Fläche in m ²	Länge in m	Breite in m	Höhe in m	Parlament	Stuhlreihen	U-Form	Bankett	Empfang	Tafel
Neptun	48	8,3	5,1	3,25	24	40	16	20	45	16
Venus	64	7,6	7,7	3,25	30	48	20	40	60	22
Jupiter	65	11,5	5,7	3,25	30	50	20	30	60	20
Saturn	102	11,5	8,3	3,25	40	64	26	50	120	52
Jupiter / Saturn	167	11,5	14	3,25	90	130	50	120	215	60
Boardroom Mars	26	4,0	5,7	3,25	Fester Block für bis zu 8 Personen					

DEKORATION

KLEINIGKEITEN MIT GROSSER WIRKUNG

KLEINE LEISTUNGEN, GROSSE WIRKUNG

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn bekannterweise "isst das Auge mit".

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten sind die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten.

GARDEROBE

Wir stellen Ihnen Garderobenständer im Saal oder davor zur Verfügung.

TISCHPLAN

Ihr Tischplan wird vor dem Raum sichtbar aufgestellt, damit jeder Gast seinen Platz finden kann.

GESCHENKETISCH

Damit die Geschenke Ihrer Gäste präsentiert werden können, stellen wir Ihnen in Ihrem Raum einen Geschenktisch zur Verfügung.

TERRASSE

Die Terrasse vor Ihren Räumlichkeiten ist für Ihre Nutzung exklusiv vorgesehen.

THEMENBEZOGENE DEKORATION

Wir dekorieren gerne nach Ihren ganz individuellen Wünschen und Budgetvorgaben. Ob jahreszeitlich, maritim oder weihnachtlich.

Gern unterbreiten wir Ihnen unser individuelles Angebot gemäß Ihrer Vorstellungen.



ZUSATZLEISTUNGEN

LEISTUNG

BESCHREIBUNG

KOSTEN

EISWAGEN

Der Eiswagen steht Ihnen für 3 Stunden bereit | Mindestumsatz: € 280,00

€ 7,00 pro Vollzahler

EISVITRINE

Eisvitrine zum Dessert inkl. Auswahl an Eis in Waffeln oder Bechern

€ 7,00 pro Vollzahler

TANZFLÄCHE

Gerne verlegen wir eine Parketttanzfläche für Sie

€ 180,00

WAFFELEISEN

Zubereitung von frischen Waffeln inkl. Toppings zum Dessert

€ 5,00 pro Vollzahler

POPCORNMASCHINE

Bereitstellung einer Popcornmaschine inkl. Popcorn

€ 150,00

LED SOLAR-KUGELN

Leuchtende LED Outdoor Solar-Kugeln für ein schönes Ambiente

€ 50,00 je 3er Set

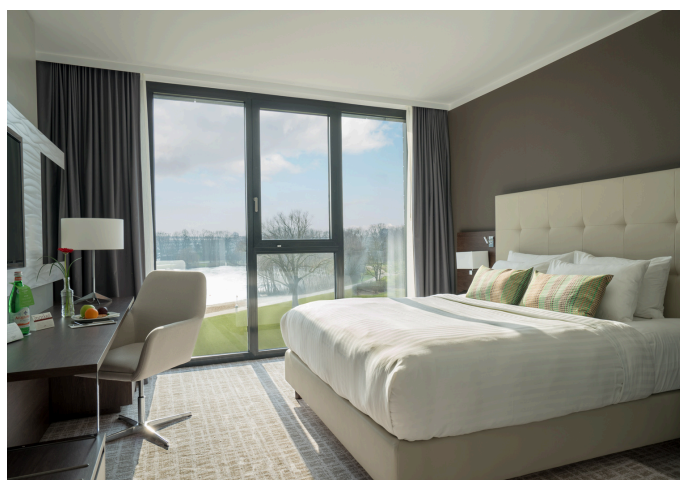


ZIMMER

Die Hochzeitsnacht gehört Ihnen!

Um diesen romantischen Moment gebührend zu genießen, schenken wir Ihnen je nach Verfügbarkeit, bei einem Umsatz von mindestens € 10.000,00 diese unvergessliche Nacht.

Damit auch Ihre Gäste von nah und fern unbeschwert die Feier genießen können, reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent. Bitte geben Sie uns Bescheid wie viele Zimmer Sie benötigen.



DEKORATION

Im Arrangementpreis enthalten sind die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

HUSSEN

- » Weiße Stuhlhussen
- » Weiße Stuhlhussen mit Schleifenband

- » 9,00 € pro Stuhl
- » ab 11,00 € pro Stuhl

BLUMEN

- » Tischgestecke oder -dekoration

- » ab 60,00 € pro Gesteck

Sollten Sie Dekoration lieber einem erfahrenen Team überlassen, die nach Ihren Vorstellungen mit der Dekoration einen Wow-Effekt erzeugen, teilen wir Ihnen gerne unsere Partner-Dienstleister mit.

ANLAGE

FOR A DAY LIKE NO OTHER, A LIFETIME OF MEMORIES

BLUMEN

Vom Brautstrauß bis zum Tischschmuck Blumen gehören zu einer Hochzeit wie Ringe und ein Brautkleid. Diese Floristen werden Sie umfassend und individuell beraten:

Klarhöfer Blumen
Lessingstraße 68-70
38440 Wolfsburg

Tel.: 05361 - 14180
www.klarhoefer.de
blumen@klarhoefer.de

Gärtnerei Schliebener GbR
An den Äckern 2
38446 Wolfsburg

Tel.: 05363 - 4554
www.schliebener.de
info@schliebener.de



BRAUTAUSSTATTER

Eines der wichtigsten Dinge einer jeden künftigen Braut: IHR Kleid!



Das Einzigartig Brautmodenboutique
Hauptstr. 1b
38179 Groß Schwülper

Tel.: 0176 - 36 31 77 85
www.das-einzigartig.de
hello@das-einzigartig.de

Black Pearl
Bahnhofstraße 14
38442 Wolfsburg

Tel.: 05362 - 7286777
blackpearl-wob.de
info@blackpearl-wob.de

HOCHZEITSTORTE

Haben Sie den Konditor Ihres Vertrauens schon gefunden, so können Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen, die wir für Ihren großen Auftritt vorbereiten und angemessen präsentieren. Falls nicht, können wir Ihnen unseren Partnerkonditor empfehlen:

Erlesene Festtagstorten
Artur Zitlau
Neidenburger Str. 4b
38518 Gifhorn

Tel.: 05371 - 990 800
www.erlesene-festtagstorten.de
a.zitlau@gfline.de
Instagram: @erlesenefesttagstorten



ANLAGE

FOR A DAY LIKE NO OTHER, A LIFETIME OF MEMORIES

Wedding Checklist

Date

1 MONTH

6 MONATE VORHER

- ☐ Anmeldung der Eheschließung beim Standesamt
- ☐ Trauzeugen auswählen
- ☐ Hotelzimmer für die Gäste vorreservieren
- ☐ Suche nach dem Brautkleid

4 MONATE VORHER

- ☐ Musik auswählen & ggf. Bands oder DJs buchen
- ☐ Programmpunkte wie Feuerwerk, Shows usw. buchen
- ☐ Hochzeitstortendesign mit dem Konditor absprechen

2 MONATE VORHER

- ☐ Brautfrisur & Make-Up probestecken und -schminken
- ☐ Sitzordnung planen
- ☐ Floristen kontaktieren & Blumendeko auswählen
- ☐ Menü für die Feier zusammenstellen
- ☐ Tischkarten und Menükarten bestellen
- ☐ Streukörbe die Blumenkinder, Ringkissen u.Ä. organisieren

12 BIS 6 MONATE VORHER

- ☐ beim Standesamt über benötigte Dokumente informieren
- ☐ Budget festlegen & ungefähre Kosten überschlagen
- ☐ Hochzeitstermin & -umfang festlegen
- ☐ Standesamt / Kirche / Location besichtigen & reservieren
- ☐ Gästeliste erstellen
- ☐ Save-The-Date-Karten versenden

5 MONATE VORHER

- ☐ Hochzeitseinladungen bestellen und versenden
- ☐ Fotograf buchen

3 MONATE VORHER

- ☐ Bräutigam einkleiden (Abstimmung auf das Brautkleid)
- ☐ Trauringe aussuchen
- ☐ Gastgeschenke vorbereiten bestellen & gravieren lassen
- ☐ eventuell Tanzstunden nehmen

1 MONAT VORHER

- ☐ letzte Anprobe & ggf. letzte Änderungen am Brautkleid
- ☐ Gästeliste überprüfen & Sitzplan der Location mitteilen
- ☐ Ringe abholen
- ☐ Hochzeitsschuhe einlaufen