

Ristorante Landhaus am Poloplatz • Am Poloplatz 9 • 13465 Berlin

RISTORANTE LANDHAUS AM POLOPLATZ

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie in Erwägung ziehen, diesen besonderen Tag, Ihre Hochzeit, in unserem Haus zu feiern.

Wir haben eine Vielzahl von Informationen für Sie zusammengestellt, mit Hilfe derer wir Ihnen unser Haus vorstellen möchten.

Der Ablauf Ihrer Hochzeit könnte wie folgt aussehen:

Empfang:

Wir reichen Prosecco, auf Wunsch mit frisch gepresstem Orangensaft oder Aperol, alkoholfreie Getränke und Mineralwasser, Oliven, Kapernäpfel sowie salziges Knabbergebäck. Gerne servieren wir auch verschiedene Canapés und Spieße für den kleinen Hunger vorweg, wenn Sie dies wünschen. Mehrere Stehtische stehen für Sie und Ihre Gäste bereit. Wenn das Wetter es zulässt, findet der Aperitif auf der Terrasse statt.

Hochzeitstorte:

Ihre Trauung findet mittags statt? Vielleicht möchten Sie Ihre Feier mit einer Kaffeetafel beginnen. Wir können Ihre Hochzeitstorte gleich als Highlight zu Beginn (gern auch nach dem Aperitif) servieren. Natürlich kann diese aber auch zu späterer Stunde, beispielsweise vor dem Dessertbüffet, geschehen. Die Entscheidung liegt bei Ihnen. Für die gelieferte Hochzeitstorte dürfen wir Ihnen ein Gabelgeld in Höhe von 2 Euro pro Person berechnen.

Sicherlich haben Sie sich bereits Gedanken über das Festessen gemacht. Sie haben die Wahl zwischen einem Büffet oder einem Menü.

Büffet:

Der ungefähre Preis für ein Büffet beträgt 45 Euro, in Abhängigkeit von der Wahl der Speisen.

Wenn Sie sich für ein Büffet entscheiden sollten, so servieren wir das Büffet in mehreren Etappen. Zuerst stehen nur die Vorspeisen auf dem Büffet. Im Ristorante Landhaus am Poloplatz müssen sich die Gäste nicht selber bedienen, sondern sie kommen zum Büffet und werden dort bedient. Wenn Sie Pasta oder Suppe als Zwischengang auswählen, so servieren wir diesen auch gern direkt am Tisch, wenn Sie das möchten. Nach einer kleinen Pause stehen die Hauptgänge mit den passenden Beilagen am Büffet bereit. Auch hier sind wir Ihnen und Ihren Gästen mit dem Vorlegen behilflich. Nach einiger Zeit werden die Hauptgerichte entfernt und das Dessertbüffet aufgebaut. Hier ist der Ablauf der gleiche. Das Dessertbüffet bleibt den Abend über stehen, sollte noch jemand den Wunsch haben, etwas zu essen. Wenn Sie das Bistro zum Tanzen nutzen möchten, wird das Büffet vor die Bar geräumt.



Ristorante Landhaus am Poloplatz • Am Poloplatz 9 • 13465 Berlin

RISTORANTE LANDHAUS AM POLOPLATZ

Nach dem Dessert bieten wir Kaffee und Digestive an, wenn Sie dieses mit uns abgesprochen haben.

Menü:

Das Menü umfasst die Anzahl der Gänge, in der Regel vier, für die Sie sich entscheiden.

Mitternachtsimbiss:

Da eine Hochzeitsfeier in der Regel bis weit nach Mitternacht dauert, kann man in der Nacht einen „Snack“ reichen. Dieser könnte aus einem Teil der Speisen des Büffets bestehen. Die Käseauswahl, die im Büffet enthalten ist, könnte man nachts servieren. Gleiches gilt für die Suppe, die meistens im Büffet enthalten ist. Somit würden keine zusätzlichen Kosten entstehen.

Getränke:

Wir bieten Ihnen verschiedene Weiß- und Rotweine zum Sonderpreis von ca. 23 Euro/Flasche an. Sie können diese vorher probieren und Ihre Lieblingsweine auswählen. Für Prosecco und Mineralwasser erhalten Sie ebenfalls Sonderpreise. Diese Getränke werden flaschenweise abgerechnet.

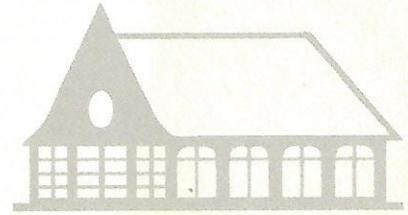
Es hat sich als gute Erfahrung erwiesen, ab einer Personenzahl von etwa 40 Gästen, eine kleine Getränkekarte für die Gäste zu drucken, in der Sie als Gastgeber festlegen, was getrunken werden kann. Sie steht auf allen Tischen. So kann vermieden werden, dass die Gäste „harte“ Spirituosen bestellen, wenn Sie dieses nicht wünschen.

Dekoration:

Gern arrangieren wir die Tischdekoration für Sie.

1. Blumengestecke: Sie können sich die Farbe oder auch die Bumensorten aussuchen, wir geben die Blumengestecke für Sie in Auftrag. Der Preis für ein Gesteck beträgt 19,50 Euro, bei Sonderwünschen etwas mehr.
2. Menükarten: die Tische sehen mit Menükarten immer sehr vollständig aus. Jeder Gast kann anhand der Menükarte die verschiedenen Gänge verfolgen. Sie können sich einen Text wünschen, den wir auf das innere Deckblatt drucken. Der Preis pro Menükarte beträgt 1,80 Euro.

Unsere Tischdecken und Servietten sind weiß, die Tische werden am Abend mit silberfarbenen Kerzenleuchtern dekoriert.



Ristorante Landhaus am Poloplatz • Am Poloplatz 9 • 13465 Berlin

RISTORANTE LANDHAUS AM POLOPLATZ

Kosten:

Selbstverständlich ist für Ihre Planung sehr wichtig, den ungefähren Preis pro Gast zu kennen. Bei einer Dauer der Feier von ca. 8 Stunden können Sie mit einem Preis von ca. 90 bis 95 Euro rechnen. Wenn Sie mit einer Kaffeetafel beginnen, erhöht sich der Preis entsprechend (für Kaffee, Mineralwasser).

Dieser Preis ist ein Erfahrungswert und kein Pauschalpreis. Natürlich hängt er vom Trinkverhalten der Gäste ab. Dieses kann jedoch mit der erwähnten Getränkekarte „gesteuert“ werden.

Da unsere Mitarbeiter bis Mitternacht beschäftigt sind, dürfen wir Ihnen danach eine Gebühr von € 20 pro Kellner und Stunde berechnen.

Wir hoffen, Ihnen weitergeholfen zu haben und stehen Ihnen für eventuelle Fragen selbstverständlich gern zur Verfügung.

Freundliche Grüße

Attilio Maresca