

# Das Hochzeitsessen als



Foto: FotoDesignPP - Fotolia

**Die Hochzeit soll der schönste Tag im Leben des Brautpaares werden - da muss natürlich auch das Essen stimmen. Menü oder Buffet? Traditionell oder exotisch? Deftige oder leichte Kost?**

Eine unvergessliche Hochzeitsfeier hängt neben der Organisation von Räumlichkeiten, der Musik und den geladenen Gästen natürlich auch maßgeblich vom Essen und Trinken ab. Das „Sag Ja!“-Team hat sich mit dem Chefkoch der "Villa am Bernsteinsee", Nico Eisenmann, darüber unterhalten und ein paar Tipps bekommen.

Das Hochzeitsessen soll das kulinarische Highlight sein. Doch was wählen, Menü oder Buffet? Der Chefkoch der "Villa am Bernsteinsee" meint: "Ob sich das Brautpaar für ein Buffet oder Gänge-Menü entscheidet, spielt kaum eine Rolle. Wichtig ist, dass Hochzeitsessen und auch die Getränke zur Feier und zum Brautpaar passen."

Beim festlichen Hochzeitsbuffet werden kalte und warme Speisen auf einer Tafel appetitlich angerichtet. Hier können die Hochzeitsgäste nach Lust und Laune schlemmen und sich mehrfach am Buffet bedienen.

Ein ausgewähltes Hochzeitsmenü unterstreicht dagegen den festlichen Charakter des schönsten Tages im Leben. Zudem können dabei alle Gäste gleichzeitig ihr Hochzeitsgericht genießen.

Wer sich nicht entscheiden kann, darf auch über eine Kombination aus beidem nachdenken. Nico Eisenmann empfiehlt dabei: Zum Beispiel Vorspeise und Hauptgericht am Tisch einnehmen und das Dessert als Nachspeisenbuffet kredenzen lassen.

Er weiß natürlich auch, dass das Essen für eine Hochzeit auch eine Frage des Budgets ist. Denn gerade wenn es um das leibliche Wohl geht, können die Kosten schnell höher ausfallen als gedacht. Deswegen wird in der "Villa am Bernsteinsee" unter Berücksichtigung der Gästeanzahl, auch der Kinder, ein Menü- oder Buffetangebot für vier Varianten erstellt. Dort kann man unter anderem auch wählen zwischen: Traditioneller oder exotischer sowie deftiger oder leichter Kost. Beim Hochzeitsessen werden in

# kulinarisches Highlight

der Regel kalte vor warmen Speisen und Fisch vor Fleischgängen serviert. Der Chefkoch weiß natürlich auch, dass die Geschmäcker verschieden sind. Bei einer Hochzeitsgesellschaft kann man nicht auf alle Vorlieben eingehen.

Für Allergiker oder Vegetarier bieten sich spezielle Menüs oder entsprechend zubereitete einzelne Gerichte an. Auch Kinder sind beim Essen anders als Erwachsene. Statt Lachsfisch oder

Brokkoli kann man den kleinen Hochzeitsgästen das Mahl mit Schnitzel oder Spaghetti in Tomatensoße schmackhaft machen.

Chefkoch Eisenmann meint, dass ein frühzeitiges Planen des Hochzeitsessens sehr sinnvoll ist. Dafür braucht es neben der Location auch die weitestgehend genaue Anzahl der Hochzeitsgäste. Denn mit dem richtigen Catering wird jede Hochzeitsfeier zum kulinarischen Highlight!



Foto: bilderstockchen - Fotolia



Foto: Ruslan Iefremov - Fotolia

Wir sind Ihr zuverlässiger und qualitätsbewusster Fleischer und statten mit unserem Partyservice gerne Ihre **Hochzeit** mit unseren Delikatessen aus!



**täglich Qualität + Frische aus dem KÖLLMER SALZATAL**  
Fleischerei & Partyservice

Ihre Fleischerfamilie **Fritz Mauf** Inh. Chris Mauf




**06198 SALZATAL / OT BENNSTEDT, Eisdorfer Straße, Tel.: 034609-203 22**  
**FILIALE ANGERSDORF, Lauchstädter Straße 10, Tel.: 0345-613 11 60**  
**FILIALE HALLE-NEUSTADT, Lise-Meitner-Straße 19a, Tel.: 0345-470 02 10**

**ÖFFNUNGSZEITEN:** In Bannstedt: Mo. 8 – 12 Uhr, Di. – Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr  
 In Angersdorf: (Ladenpassage) Di. – Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr  
 In Halle: (Lise-Meitner-Str. bei Penny) Di. – Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr



# Romantik mit Blick auf die Saale

## Auf einen Blick

- ✓ Deutsche Küche
- ✓ großer Biergarten unter alten Kastanien mit Saaleblick
- ✓ zwei Pavilions (teilw. verglast und beheizbar) und eine große Terasse mit Saaleblick
- ✓ eigener Bootsanleger
- ✓ Familienfeiern bis zu 200 Personen
- ✓ standesamtliche Trauung im Pavillon „Burgblick“ jeden 3. Freitag im Monat
- ✓ Catering
- ✓ Firmenfeiern

## Kontakt

### Krug zum grünen Kranze

Talstraße 37  
06120 Halle/ Saale

#### Telefon:

0345/ 2 99 88 99

**E-Mail:** reservierung@krugzumgruenenkranze.de

#### Internet:

www.krugzumgruenenkranze.de

#### Öffnungszeiten:

täglich ab 12.00 Uhr geöffnet



## Hochzeiten und Familienfeiern im Krug zum grünen Kranze in Halle

Vertrauen Sie erfahrenen gastronomischen Profis Ihren schönsten Tag des Lebens an!

Im traditionsreichen „Krug zum Grünen Kranze“ unterstützen wir seit vielen Jahren Ehepaare aus der Region bei Ihren Planungen und erfüllen den Verliebten oft sehr verschiedene Wünsche.

Das historische Ambiente, der romantische Blick auf die Burg ruine Giebichenstein und der Kühle spendende Schatten jahr-

hundertealter Kastanien sind der perfekte Rahmen für eine perfekte Hochzeitsfeier.

Wir bieten ausreichend Parkmöglichkeiten und Sie können sogar mit sämtlichen Bootsklassen an unserem Steg anlegen oder von hier aus zu einer idyllischen Schifffahrt durch das malerische Saaletal aufbrechen.

Wir garantieren eine individuelle Umsetzung auch ausgefallener Vorschläge und nehmen uns viel

Zeit für Sie, damit dieses wichtige Ereignis ein voller Erfolg wird!

## Trauungen im Krug

Seit 2015 können Sie sich im Pavillon "Burgblick" das Ja-Wort geben. Die Standesbeamten der Stadt Halle stehen jeden dritten Freitag im Monat für Trauungen im Krug zum grünen Kranze zur Verfügung.

Ihr KrugTeam freut sich auf Sie!



**TIPP**

Der perfekte Trauort

# Wer sitzt bitte wo?

Die Tischordnung verlangt vom Brautpaar ein gewisses „Fingerspitzengefühl“. Denn einige Gäste der Hochzeitsgesellschaft kennen sich ja schon, andere lernen sich erst kennen und wieder andere sollten besser weit auseinander sitzen, da sie sich nicht mögen.

Damit sich alle Gäste wohlfühlen und auch schnell miteinander ins Gespräch kommen, sollte man die Hobbys und Berufe der Gäste kennen und auch den Arzt zum Arzt und den Sportler zum Sportler setzen.

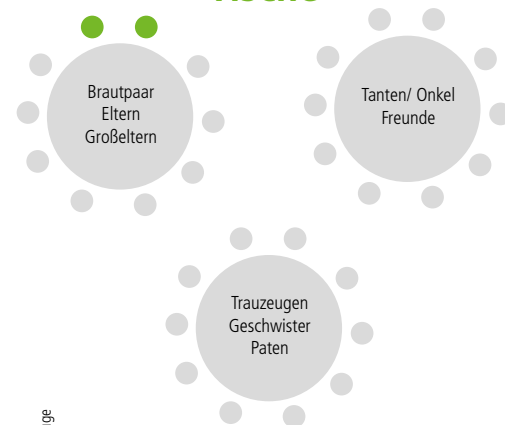
Denken Sie daran, dass ältere Gäste ungern zu dicht an der Musik sitzen. Für Kinder sollte

nach Möglichkeit eine Extra-Tafel mit Spielsachen und Bastelartikeln bereitgestellt werden.

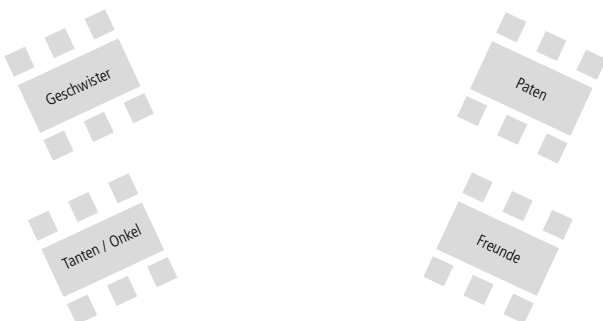
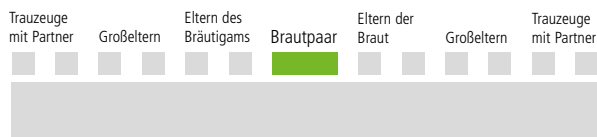
## Die Tischordnung:

Die Braut sitzt rechts vom Bräutigam. Neben ihr sitzt ihr Schwiegervater, neben dem Bräutigam sitzt die Brautmutter. Daneben die jeweiligen Partner. Es folgen Trauzeugen, die Geschwister (je mit Partner), die Großeltern und Tanten und Onkel.

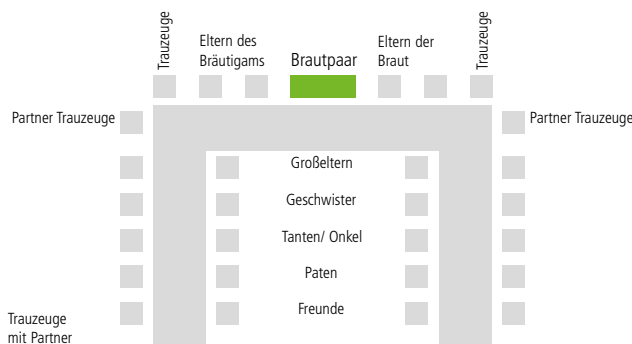
## freistehende Tische



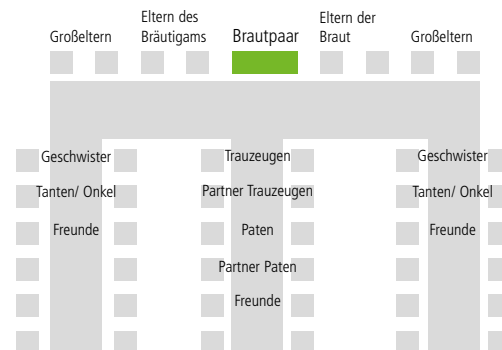
## Tafel mit einzelnen Tischen



## U-Form



## E-Form



# Die Tischdekoration zur



Foto: Lenslife - Fotolia

Die Tischdekoration ist neben dem Brautpaar eines der augenfälligsten Highlights jeder Hochzeitsfeier. Sie gehört zu den wichtigsten Dekorationselementen einer Hochzeit. Die Gäste verbringen an der aufwändig gedeckten Hochzeitstafel einen großen Teil der Feier. Deshalb sollte der Hochzeitstischdekoration bereits bei der Planung besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Damit die Tischdekoration für die Hochzeit ein voller Erfolg wird, gilt es, einige Dinge bei der Planung zu beachten. Selbstverständlich sollten die Farben auf das Brautkleid und den Hochzeitsanzug abgestimmt sein und vom Stil zur Location und zum Charakter des Brautpaares passen.

Findet die Feier in einem Schloss oder in einem anderen exklusiven Rahmen statt, sollte auch die Hochzeitstischdekoration eine exklusive Note haben. Zu einer Feier im rustikalen passt dann besser eine ebenso rustikale Tischdekoration. Vielleicht steht die Hochzeit ja auch unter einem bestimmten Motto? Gemeinsame Hobbies und Interessen von Braut und Bräutigam können dann als Thema für die Tischdekoration zu Hochzeit genommen werden.

Die Hochzeitstischdeko kann also sehr vielfältig sein. So individuell wie die Brautleute sollte auch der Tischschmuck der Hochzeitstafel sein. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Blumen sorgen auf jeder Tafel für eine romantische Stimmung und gehören zu jeder Hochzeit einfach dazu. Manche mögen es klassisch, mit Rosen, andere verspielt und kreativ mit einzelnen Blüten in verschiedenen Farben.

Werden ein paar Grundregeln beachtet, kann man seiner Fantasie bei der Ausgestaltung der Tischdekoration freien Lauf lassen. Die erste und wichtigste Regel bezieht sich auf die Größe der Dekoration: Nichts darf das Gespräch der Gäste stören. Blumengestecke dürfen also nur so hoch sein, dass jeder sein Gegenüber gut sehen kann. Außerdem ist es besser, die Hochzeitsdeko so zu platzieren, dass alles auf dem Tisch stehen bleiben kann, wenn das Essen serviert wird. Es wäre doch schade, wenn der Hauptgang nur Platz findet, wenn die Tischdekoration weicht. Nicht zuletzt sollten Sie die Möglichkeit kunstvoll gefalteter Servietten denken. Sie sind oft das i-Tüpfelchen bei der Tischdekoration zur Hochzeit.

# Hochzeit

Wer hierbei Talent hat, kann wahre Kunstwerke entwerfen. In Fächer- oder Blütenform oder gar als Schwan, der auf dem Tisch sitzt, gefaltet, sind solche Objekte ein echter Blickfang auf der festlich geschmückten Tafel.

Die Dekoration kann auch als Wegweiser für die Gäste genutzt werden. Namensschildchen sind mit wenigen Zutaten selbst gemacht: Auf farbiges Papier schreibt man mit Lackstift den Namen jedes Gastes. Die Streifen

an den Enden lochen und mit einem Holzstab zum Beispiel an der Serviette befestigen.

Eine schöne Deko zur Hochzeit muss nicht an der Tischkante aufhören. An den Stuhllehnen können kleine Sträußchen oder selbst gebundenen Kränze Platz finden. Das muss nicht einmal teuer sein. Die Kränze können aus bunten Wiesenblumen und duftenden Kräutern bestehen.



Foto: Thomas Weißenborn

Romantische Hochzeit



unter freiem Himmel

Hochzeit

Wir geben Feiern einen Rahmen damit sie länger wirken als sie dauern. Lassen Sie sich verwöhnen. Wir beraten Sie gern und stellen Ihnen das passende Arrangement zusammen. Das Country Park-Hotel Team freut sich auf Sie.



Willkommen im  
Country Park-Hotel Brehna

Thiemendorfer Mark 2  
D-06796 Brehna

Fon: +49 (0)349 54/65-0  
Fax: +49 (0)349 54/65-556

www.countryparkhotel.de  
info@countryparkhotel.de

# Die Hochzeitstorte

Die Hochzeitstorte ist ein fester Bestandteil der Hochzeitsfeier. Diese wird nachmittags zum Kuchen angeschnitten oder abends als Dessert gereicht. Wenn man die Torte bei einem Konditor bestellt, probiert man sich am besten durch das Angebot, bevor man seine Wahl trifft. Meistens wird diese besondere Torte von einer Konditorei gebacken und mit einer Tortenfigur dekoriert. Darum gibt

es auch einiges, was man rund um die Auswahl, Dekoration und Präsentation der Torte aller Torten wissen sollte. Das „Sag Ja!“-Team hat zwei Fachkonditoren dazu befragt. Zum einen Michael Burchert und zum anderen Christian Müller, beide Meister ihres Faches.

Zunächst geht es um Größe und Form, einstöckig oder mehrstöckig. Das kann je nach Gästezahl

und Budget sehr variieren. Dazu wird festgelegt, wie viele Etagen sie haben wird. Ob auf einer Etagere stehend und natürlich die Form der Etagere, wie zum Beispiel ein Schwanenhals, oder ob es eine fächerförmige, übereinander oder direkt aufeinander gesetzte Torte sein soll. Neben der einfachen klassischen Herzform, die ein Symbol der Liebe ist, können auch zwei ineinander verschmolzene Herzen als Form der

Hochzeitstorte dienen. Passend dazu ist natürlich die Farbe Rot, die sich sehr gut mit Erdbeeren oder anderen roten Früchten erreichen lässt.

Beide Konditoren sind sich in puncto Geschmack einig, dieser sollte bei der Hochzeitstorte vor allem dem Charakter bzw. Wesen des Brautpaares entsprechen. Er sollte außerdem nicht zu ausgefallen sein, damit auch die Hochzeitsgäste etwas nach ihrem Geschmack finden. Die Variationen scheinen dabei unendlich zu sein - Erdbeere, Himbeere, Kirsch, Schokolade, weiße Schokolade, Vanille, Nougat, Banane, Mango, Karamell, Cappuccino, Stracciatella, Haselnuss, Nougat...

Unsere beiden und auch die meisten anderen Konditoren bieten die Möglichkeit, nach Absprache ein paar Geschmacksrichtungen zu probieren. So weiß man, worauf man sich in etwa freuen kann.

In puncto Verzierung gibt es auch eine unendliche Vielfalt. Auch hier hat man die Qual der Wahl - von klassisch über modern, verspielt, ästhetisch oder lustig. Die klassischen Verzierungen und Überzüge sind auch unendlich variierbar. Dort gibt es echte



Foto: Igor Link - Fotolia

Blumen oder kandierte Blütenblätter genauso wie echte Früchte oder Zuckerperlen, essbare Schleifen oder Satinband, welches vor dem Anschneiden entfernt werden muss. Verzierungen aus Marzipan, Zuckermasse, Fondant, Creme, Schokolade oder auch in der Farbe der Eindeckung geben dem Ganzen das besondere Flair. Toll sieht es aus, wenn die Farbe der Hochzeitstorte bzw. deren Dekoration perfekt auf die verwendeten Hochzeitsfarben angepasst wird. Der Renner unter den Farben ist im Übrigen zurzeit die Farbe Blau.

Das Sahne-Tüpfelchen ist quasi die Tortenfigur als Brautpaar, doch auch ein Herz oder Tauben aus Zuckermasse oder Marzipan sind für die Tortenfigur etwas ganz besonderes.

Die immer beliebteren Alternativen zur großen Hochzeits-

torte sind kleine, süße, moderne Hand- und Fingerfoods wie Cupcakes, Cakepops und Co., die ebenso schön auf einer Etagere wie eine traditionelle Hochzeitstorte drapiert und angerichtet werden können. Der alternative Klassiker sind Cupcakes. Diese sind so ähnlich wie Muffins, jedoch meist aus weicherem und süßeren Teig, mit einer zuckersüßen Glasur und sie werden schön und vor allem kreativ verziert.

Wichtig ist auch die Beachtung möglicher gesundheitlicher Einschränkungen und Unverträglichkeiten beim Brautpaar oder den Gästen, wie zum Beispiel Lactose-Intoleranz oder das Verwenden von glutenfreien Zutaten. Die beiden Konditormeister Michael Burchert und Christian Müller bieten dafür spezielle Zubereitungen für einen geschmackvollen Genuss an.



Foto: Glowconcept - Fotolia

## Bäckerei & Konditorei Schulz GmbH & Co. KG

Ein meisterlicher Handwerksbetrieb  
seit 1965 – in der 3. Generation



**Planen Sie mit uns  
Ihre Hochzeit!**

**Wir beraten Sie gern!**

**Unser Hauptgeschäft:**

**06333 Hettstedt • Bahnhofstr. 37**

**Tel.: 03476-81 31 63**

Fax: 03476-81 30 88

E-Mail: [baeckerei.schulz@t-online.de](mailto:baeckerei.schulz@t-online.de)

[www.baeckerei-schulz-hettstedt.de](http://www.baeckerei-schulz-hettstedt.de)



Foto: Arina Photography - Fotolia

**Veit's  
BackParadies**  
ALTE TRADITION NEU ERLEBEN

**Creme-, Sahne- oder  
Obsttorten im Angebot:**  
z.B. Schoko, Vanille, Erdbeer,  
Hugocreme, Mango, Nougat,  
Marille oder Marzipan u.v.m.  
**Unsere Torten ...sind immer  
eine Sünde wert!  
Überzeugen  
Sie sich.**

**Individuell gestaltete  
Hochzeitstorten:**

- 2-, 3- oder 4-stöckige Hochzeitstorten
- Herztorten (einfach oder Doppelherz)
- Eckige Hochzeitstorten
- Torten in Buchform

**In einem persönlichen  
Gespräch beraten wir Sie  
kompetent und in aller  
Ruhe. Nach Ihren  
Vorstellungen kreieren wir  
Ihre ganz eigene Torte.**



**Veit's Backparadies • Inh. Alexander Veit**  
Jeßnitzter Str. 7 • 06749 Bitterfeld-Wolfen  
Telefon: 03493 - 226 02

E-Mail: [info@veits-backparadies.de](mailto:info@veits-backparadies.de)

Internet: [www.veits-backparadies.de](http://www.veits-backparadies.de)

**Die Hochzeitstorte**