

Hallo Ihr Lieben,

damit ich Eure Feier ideal vorbereiten, organisieren und durchführen kann, bitte ich Euch, die folgenden Seiten unserer Checkliste genau durchzulesen, auszufüllen und gegebenenfalls zu korrigieren. Bitte sendet mir diese Checkliste **komplett** bis **spätestens drei Wochen vor Veranstaltungsbeginn** zurück.

ABLAUFPLAN:

Bitte teilt mir die Zeiten Eures Tagesablaufes, so genau wie möglich, mit.

Die angegebenen Zeiten sind wichtig für meine Personalplanung und unser Timing. Das Servicepersonal ist erst **eine** Stunde vor Veranstaltungsbeginn, für die letzten Vorbereitungen, vor Ort. Früher eintreffende Gäste können unter Umständen diese Vorbereitungen stören oder können von uns noch nicht bedient werden. Bitte notiert daher im Zeitplan, grade den Startpunkt / Eintreffen der Gäste, so genau wie möglich.

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN:

Für mich und alle an Eurer Feier beteiligten Dienstleister gilt das gleiche. Wir wollen für Euch eine perfekte Feier organisieren. Ich und alle Eure Dienstleister zusammen müssen miteinander kommunizieren können und Dienstleistungen unter Umständen miteinander koordinieren. Hierfür könnt Ihr gerne meine Kontaktdaten an Eure Dienstleister und Helfer weitergeben:

Restaurant Honigsäckel
Weinstraße 82 | Kirchstraße 35
67098 Bad Dürkheim / Ungstein

→ **Anlieferung** über Kirchstraße 35 (Ebenerdig über Gartentor)

☎ +49 6322 8691

Jan 📱 +49 170 99 69 150

✉ kontakt@honigsaeckel.de

Bitte beachtet, dass Anlieferungen bzw. Aufbauten der Dienstleister am Tag der Veranstaltung frühestens **ab 12:00 Uhr** und spätestens eine Stunde vor Eintreffen der Gäste abgeschlossen sein sollten.

Für Euch versuchen wir schon am Vortag der Veranstaltung den Raum so weit wie möglich vorzubereiten. So könnt Ihr schon am Vortag ab 16:30 Uhr „Hand anlegen“. Bitte spricht die Machbarkeit noch einmal persönlich mit mir ab.

Dekorationen oder Aufbauten im öffentlichen Bereich (Gastraum, Terrasse, WC-Anlage, Garten, vor dem Gebäude) können erst am Veranstaltungstag von Euch oder den Dienstleistern vorgenommen werden.

Alle **Dekorationen oder Aufbauten** im öffentlichen Bereich müssen dann nachts, spätestens **am Folgetag bis 10 Uhr entfernt** worden sein, um den „normalen“ Betrieb für unsere Gäste zu ermöglichen.

ABLAUFPLAN

Name: _____ | Veranstaltungsdatum: _____

Trauung außerhalb des Honigsäckel

(Wo?) _____

_____ Uhr bis _____ Uhr

Trauung

_____ Uhr bis _____ Uhr

verbringt Ihr / Eure Gäste noch Zeit am Trau-Ort

_____ Uhr bis _____ Uhr

Fahrtzeit zur Location

_____ Uhr bis _____ Uhr

Eintreffen der Gäste im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr

Eintreffen des Brautpaares im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Sektempfang**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Fotoshooting**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **alle gehen in den Raum**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Abendessen**

_____ Uhr bis _____ Uhr |

_____ Uhr bis _____ Uhr |

_____ Uhr bis _____ Uhr |

_____ Uhr bis _____ Uhr |

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Brauttanz**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Start der Party**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **gibt es Cocktails**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Hochzeitstorte**

_____ Uhr bis _____ Uhr | **Mitternachtssnack**

_____ Uhr **ENDE** der Party – Musik aus

Freie Trauzeremonie im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr

Eintreffen des Bräutigams im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr

Eintreffen der Gäste im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr

Eintreffen der Braut im Honigsäckel

_____ Uhr bis _____ Uhr

freie Trauung

☞ Sekt oder Secco? ☞ Gibt es Snacks?

☞ Wohin geht Ihr, wie lange? Wer geht mit?

☞ Wir benötigen ca. 20 min für den Getränkeservice

☞ Ihr solltet ohne Programm ca. 2h einplanen

☞ **Programmpunkte**

Bitte plant dies mit Trauzeugen und Gästen .
Das können Reden, Spiele, Präsentationen sein

☞ ♥♥♥♥♥

☞ Jetzt schließen wir alle Fenster.

☞ Welche Auswahl und wie viele?

☞ Gibt es spezielle Lieder dafür?

☞ rechnet für ca. ein Drittel Eurer Gäste etwas ein

☞ letzte Runde

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN

Bitte füllt dies für eure Dienstleister entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der
Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung
jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

Trauredner/in:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was soll für die Freie Trauung von der Location aufgebaut werden?

Tisch | Tischdecke | 2 Stühle | Stuhlhussen | Schleife für die Hussen | mitgebrachte Dekoration

Was wird geliefert, was wird aufgebaut:

Musiker/in zur Trauung | am Nachmittag:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Livemusik am Nachmittag ist ohne weiteres möglich. Ihr solltet Aufgrund des Halles auf reine Akustik oder „kleines Set“ zurückgreifen

Was wird geliefert:

Florist:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN

Bitte füllt dies für eure Dienstleister entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der
Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung
jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

Konditor:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

Was der Konditor wissen sollte:

Bitte achtet darauf, dass die Torte in einer **Transportbox** geliefert wird und diese Box auch bei uns verbleiben kann.
Nur so können wir die Torte in unserer Kühlzelle einlagern und vermeiden, dass die Torte fremde Gerüche und Geschmack annimmt.
Für Kuchenreste der Hochzeitstorte oder mitgebrachten Kuchen stellen wir gerne Kuchenschachteln kostenpflichtig bereit.

Was müssen wir beim Aufbau der Torte berücksichtigen?

Gibt es Sprühsterne, Dekoelemente, etc.?

Gibt es ein Lied für die Torte?

Candy Bar:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

Fotograf bei uns:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Von Uhrzeit: _____

Bis Uhrzeit: _____

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN

Bitte füllt dies für eure Dienstleister entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der
Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung
jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

Fotobox:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert? / Wer baut auf? / Wann wird aufgebaut?

Was der Dienstleister wissen sollte:

Gerne kann die Fotobox auf der Terrasse aufgebaut werde. Bitte achtet darauf, dass die Fotobox nachts von unserem Team entfernt werden muss und sich in einem transportablen Zustand befindet.

Wedding Planer bei uns:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Von Uhrzeit: _____

Bis Uhrzeit: _____

Sonstiges:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Uhrzeit: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN

Bitte füllt dies für eure Dienstleister entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

BEAMER / LEINWAND:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

Beamer und Leinwand haben wir nicht im Haus.

Ihr könnt gerne über unseren Dienstleister FRAMON (wir organisieren das auch gerne für Euch) eine Leinwand für € 30,00 anmieten. In den Kosten ist die Miete inklusive Anlieferungen enthalten.

Einen Beamer bringt Ihr bitte selbst mit. Bitte lasst uns wissen **ob Ton benötigt** wird. Gerne bereiten wir dann alles vor. Unsere Tonanlage zu nutzen verursacht keine weiteres Kosten und ist komfortabel. Die eingebauten Lautsprecher des Beamers oder eine Soundbox schaffen nicht Eure Gäste, auch bei absoluter Ruhe, akustisch zu erreichen.

Musik:

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Lieferdatum / Aufbau: _____

Abholdatum / Abbau: _____

Uhrzeit: _____

Uhrzeit: _____

Was wird geliefert:

Was der DJ wissen sollte:

Ton: **Es ist zwingend unsere eigene Sound Anlage zu nutzen!** Die technische Beschreibung sollte an den Dienstleister übermittelt werden. Wir sind keine Diskothek oder Club, sondern ein Restaurant im Wohngebiet mit entsprechenden Nachbarn die fast jedes Wochenende eine Feier miterleben. Spätestens 22:00 Uhr oder bei Einsetzen der Musik werden auf der Seite Weinstraße, sämtliche Fenster und Rollläden als Lärmschutz geschlossen. Wir werden im Laufe des Abends permanent auf die Lautstärke achten.

Licht: Bitte achtet darauf, dass auf konventionelle Ausleuchtung verzichtet und auf LED Technik zurückgegriffen wird.

Bitte spricht mit dem DJ ab, ob er während des Essens Hintergrundmusik laufen lassen soll und wer diese steuert.

Sound Anlage

Technische Details zur Weitergabe an den Dienstleister - Die Anlage ist zwingend zu nutzen -

Die Musikanlage besteht aus 2 Lautsprechern auf Distanzstangen (auf der Bühne befestigt), Verstärker und Mischpult sowie einer Frequenzbegrenzer (Limiter). Alle Komponenten sind am Seitenrand der Bühne fest verbaut. Bis dorthin ist von Seiten des Dienstleisters Kabel zu verlegen. Das Aufbauen eigener Sound Anlagen ist nicht gestattet. Bands mischen sich bitte selbst über ihr eigenes Mischpult ab (unseres dient dann nur als Durchgangsstation). Akustische Schlagzeuge sind nicht gestattet. Paddels / E-Schlagzeuge sind hingegen in Ordnung. Sollte ein Tontechniker benötigt werden, da die Band abgemischt werden soll, ist der gültige Tagessatz unseres Partnerunternehmens (€ 280,00 netto) zu entrichten.

Mitzubringen sind:

- Lichtanlage
- Abspielgerät (Laptop o.ä.),
gerne kann auch das eigene Mischpult des Künstlers zwischengeschaltet werden
- Mischpult (DJ Sound)
- 2 x Anschlusskabel XLR (ca. 8 - 10 m).

Mischpult: Soundcraft Ui16

Das Soundcraft Ui16 ist ein digitales 16-Kanal-Mischpult mit integrierter Stagebox und DSP. Das Mischpult wird vom Honigsäckel über WiFi per Tablet und Smartphone gesteuert.

Das Ui16 kann auf der Bühne als Stagebox, im Proberaum und im Studio eingesetzt werden. Bis zu 10 Personen können gleichzeitig auf den Mixer zugreifen. Die Einstellungen lassen sich speichern und jederzeit wieder abrufen. Soundcraft Ui16:



- 16-Kanal-Mischpult mit integrierter Stagebox und DSP
- Tablet/ Smartphone/ PC gesteuertes Mischpult
- 12 Mic/ Line Eingänge (4 x XLR, 8 x Combo, davon 2 Instrumenteneingänge inklusive Digitech Amp Modelling)
- 2 RCA/ Chinch Line Eingänge
- 2 Kanal USB Media Player (MP3, WAV, AIFF Playback)
- 2 XLR Main-Ausgänge
- 4 XLR Aux-Ausgänge
- 2 Regelbare Kopfhörerausgänge
- 2 Track USB Playback
- 2-Kanal USB Recording Direct to Memory

Boxen: 2 x JBL PRX 412M

Passives 2-Wege-Lautsprechersystem mit einem 12"-Tieftöner und einem 1"-Hochtöner, der auf ein Horn mit 90° x 50° arbeitet und mit SonicGuard vor Überlast geschützt wird.



Frequenzbereich (-10 dB):	50 Hz - 20 kHz
Frequenzgang (+/-3 dB):	62 Hz - 19 kHz
Nomineller Abstrahlwinkel:	90° x 50°
Belastbarkeit:	300/600/1200 W (Dauer/Programm/Peak)
Empfindlichkeit:	95 dB SPL (1W@1m)
Maximalpegel:	126 dB SPL Peak
Nominelle Impedanz:	8 Ohm
Maße:	574 mm x 353 mm x 399 mm

ANLIEFERUNGEN / ABHOLUNGEN

Bitte füllt dies entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der
Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung
jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

Was bringt Ihr selbst mit:

Lieferdatum / Aufbau:

Uhrzeit:

Kontaktperson: _____

Abholdatum / Abbau:

Uhrzeit:

Telefon: _____

Was wird geliefert:

Geschenke:

Bitte achtet darauf das die von den Gästen mitgebrachten Geldgeschenke und Wertsachen noch nachts von Euch oder beauftragen Personen aus dem Raum geräumt werden. Ein paar Kartons oder Klappboxen können da beim Transport helfen. Diese könnt Ihr gerne hinter / unter dem Geschenkertisch einlagern

Wer sind Trauzeugen, Mitwisser, Organisatoren

(unser Ansprechpartner vor Ort)
Bitte füllt dies entsprechend aus:

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der
Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung
jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und bei Verlangen vorzulegen.

Kontaktperson: _____

Kontaktperson: _____

Aufgabe: _____

Aufgabe: _____

Telefon: _____

Telefon: _____

➔ Auch zur Weitergabe an den / die Mitwisser

Was Ihr, die Trauzeugen, Mitwisser, Organisatoren wissen solltet:

Programm / Ablauf:

Bitte Informiert uns rechtzeitig über den Abend- bzw. Programmablauf. Zusätzliche Programmpunkte, die kürzer als 30 min sind, können vor der Veranstaltung mit dem Service vor Ort besprochen werden.

Überraschungen:

- Das Aufsteigen lassen von Luftballonen ist Genehmigungspflichtig. Die Genehmigung ist am Veranstaltungstag mit sich zu führen.
 - Das Abfeuern von Feuerwerk ist Genehmigungspflichtig. Die Genehmigung ist am Veranstaltungstag mit sich zu führen.
 - Das Abfeuern von Konfettikanonen ist in und an der Location nicht gestattet.
 - Das Abfeuern von Sprühsternen ist im Veranstaltungsraum nicht gestattet.
- Dadurch entstehende Reinigungskosten sowie Beschädigungen an Mobiliar oder Wäsche, werden wir dann in Rechnung stellen.

Fahrgelegenheiten:

Es ist vor allem nachts, nicht so einfach Fahrgelegenheiten zu organisieren. Für ein Taxi können dann schnell Wartezeiten bis zu 60 min entstehen.

Bitte denkt daran, dass Ihr für Eure Gäste rechtzeitig ein Taxiunternehmen organisiert, über den Bedarf von Fahrten informiert oder einen Shuttleservice bucht.

Trinkgelder:

Gerne könnt Ihr Trinkgelder einem der Mitarbeiter oder mir direkt übergeben. Die Trinkgelder werden von mir gleichmäßig an alle beteiligten (Serviceteam, Küchenteam, Spüler, Putzleute und auch den Helfern im Vorfeld) gleich aufgeteilt.

Tischplan

Bitte füllt dies entsprechend aus:

BEISPIEL

[1] = 10 Pers. = [9 Stuhl + 1 KS] = [6 E/J] [V] [1 VEG] [1 K] [AL] [AG] [AS] [1 nichts] [1 Zus. Vsp Kind]

Tisch Gäste gesamt

[1] = Pers. = [Stuhl + KS]

[2] = Pers. = [Stuhl + KS]

[3] = Pers. = [Stuhl + KS]

[4] = Pers. = [Stuhl + KS]

[5] = Pers. = [Stuhl + KS]

[6] = Pers. = [Stuhl + KS]

[7] = Pers. = [Stuhl + KS]

[8] = Pers. = [Stuhl + KS]

[9] = Pers. = [Stuhl + KS]

[10] = Pers. = [Stuhl + KS]

[11] = Pers. = [Stuhl + KS]

[12] = Pers. = [Stuhl + KS]

[13] = Pers. = [Stuhl + KS]

[14] = Pers. = [Stuhl + KS]

[15] = Pers. = [Stuhl + KS]

[16] = Pers. = [Stuhl + KS]

Aufteilung für das Essen

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

[E/J] [V] [VEG] [K] [AL] [AG] [AS] [KK] oder [Zus. Vsp KK]

LEGENDE

KS = Kinderstuhl / Hochstuhl - Es sind sieben Kinderstühle bei uns verfügbar.

E = Erwachsener (100%) | J = Jugendlicher (75%) | V = Vegetarisch | VEG = Vegan | K Kind (50%) | KK = Kleinkind (0%) bekommt nichts

AL = Allergiker Lactose | AG = Allergiker Gluten | As = Allergiker Sonstig - bitte definieren |

Zusätzliche Kindervorspeiseteller [Zus. Vsp KK] für Kinder unter 3 Jahren € 10,00 / Kind :

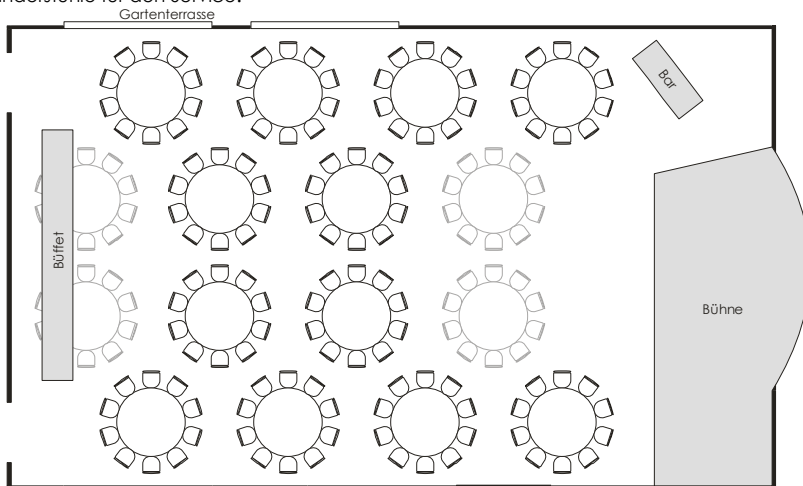
Diese berechnen wir ebenfalls, wenn von den jeweiligen Eltern diese spontan am Abend gebucht werden.

Bitte beachtet, dass maximal zehn Personen inklusive Kinderstühle an einen runden Tisch passen.

Bitte besetzt keine Tische mit weniger als sieben Personen

Die Personenanzahl des Tischplanes dient als Grundlage für die Rechnungsstellung!

Bitte markiert, wenn es möglich ist, auf dem Tischplan die Position der Kinder unter 10 Jahren sowie die Position der Vegetarier, Veganer, Allergiker, der Kleinkinder und Kinderstühle für den Service.



Zur eigenen Kontrolle:

Wie teilen sich die Gäste auf?

Anzahl Erwachsene = (E)

Anzahl Jugendliche = (J)

Anzahl Kinder unter 10J.
mit Kindervorspeiseteller = (K)

Kinder unter 3.
keine Vorsp. / kein Dessert | nur Hauptgang = (KK)

Summe aller Gäste = (ohne Dienstleister)

Davon
Anzahl Vegetarier = (V)

Anzahl Veganer = (VEG)

Anzahl aller Allergiker = (A)

Zusätzlich

Anzahl Dienstleister = (DL)

(Band / Foto)

keine Vorsp. & Dessert nur Hauptgang

alle Getränke, kein Sitzplatz an den Tischen

Berechnung 50%

Dienstleister, die am Tisch eingeplant werden: Berechnung 75%

Dekoration

Bitte füllt dies entsprechend aus:

Weißer Stoffservietten sind im Angebot enthalten. Bitte lasst mich folgendes wissen:

Form der Stoffserviette:



Euer Wunsch:



Besonderheiten:

Habt Ihr an alles gedacht?

- Gästeliste / Tischplan / Aushang für die Gäste
- Tischkarten / Namensschilder
- Tischnummern
- Menükarten / Speisekarten
- Gastgeschenke
- Tischdekoration
- Raumdekoration
- Blumen für die Tische
- Blumen für die Trauzeremonie
- Kerzen
- Utensilien für das WC

- Zustimmungserklärungen

Zusatzleistungen | Speisen & Getränke

Bitte füllt dies entsprechend aus:

Zusätzlich vor der Feier:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Freie Trauung auf der Gartenterrasse:
€ 580,00 | <input type="checkbox"/> _____ x Kaffee & Kuchen am Nachmittag:
€ 12,50 pro Person |
| <input type="checkbox"/> _____ x zusätzliche Gäste zum Sektempfang:
€ 9,50 pro Person | |

Zum Empfang gibt es:

Bitte auswählen:

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Winzersekt, Riesling trocken
Wolf Trauben Secco, alkoholfrei
Orangensaft
Mineralwasser | <input type="checkbox"/> Wolf Secco, trocken
Wolf Secco Rubin, trocken
Wolf Trauben Secco, alkoholfrei
Mineralwasser | <input type="checkbox"/> _____ x Laugengebäck
€ 4,50 pro Person |
| | | <input type="checkbox"/> _____ |

Den ganzen Tag gibt es:

Riesling, trocken | Ungsteiner Osterberg
Weißer Burgunder trocken | Ungsteiner Osterberg
Edition „Frech und Scheu“ | Weißwein-Cuvée.
Edition „Tropic“ Rosé, lieblich | Ungsteiner Kobnert
Cabernet Sauvignon & Merlot | Rotwein trocken
Dornfelder feinherb | Ungsteiner Nußriegel

und:

Mineralwasser - still | medium | sprudel
Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta | Sprite | Spezi
Säfte: Apfel | Orange | Traube | Rhabarber | Johannisbeere
Biere - Warsteiner Pils | Radler | alkoholfreies Pils
König Ludwig Weizenbier hell | alkoholfreies Weizen

Zusätzlich können bestellt werden:

- | | | |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hugo € 6,00 / Stück | <input type="checkbox"/> Gin Tonic € 6,50 / Stück | <input type="checkbox"/> Schnäpse: € 45,00 pro Flasche |
| <input type="checkbox"/> Aperol Spritz € 6,00 / Stück | <input type="checkbox"/> Cuba libre € 6,50 / Stück | |
| <input type="checkbox"/> Lillet Berry € 6,00 / Stück | <input type="checkbox"/> Jacky Cola € 6,50 / Stück | |
| <input type="checkbox"/> Caipirinha € 8,00 / Stück | <input type="checkbox"/> _____ | |

Cocktails begrenzen auf _____ Stück

Schnäpse begrenzen auf _____ Fl.

Am späten Abend:

- | | |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gulaschsuppe € 8,50 / Person | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Currywurst € 5,50 / Person | |
| <input type="checkbox"/> Käseplatte € 17,50 / Person. | |

Informationen für die Küche

Das sollte die Küche bei der Zubereitung beachten:

Buffet/ Menü – Kombination

Vorspeisenteller - wird serviert

Kleiner Spieß von Melone und Weinbeeren, mit Parmaschinken umlegt
Geräucherte Entenbrust mit Orange
Italienischer Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Pesto
Garnelen in fruchtiger-scharfer Knoblauchsauce
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern)
Geräucherter Lachs mit Frischkäse
Roastbeef mit Remouladensauce
Salat an frischer Senf-Limonen-Vinaigrette

Vorspeisenteller – Vegetarisch

Kleiner Spieß von Melone und Weinbeeren
Italienischer Mozzarella
mit Tomaten und frischem Basilikum
Zucchini & Paprika
Mariniert in Olivenöl und Knoblauch
Schafskäsewürfel
umhüllt mit marinierten Zucchiniestreifen
Salat an frischer Senf-Limonen-Vinaigrette

Vorspeisenteller – Kinder

Kleiner Spieß von Melone und Weinbeeren
Gemüsestangen von Gurke,
Paprika und Karotte mit Kräuterquark
Kleine Hackfleischspieße mit fruchtigem Tomatendip
Karottensalat mit Orangenfilets
Frischer Gurkensalat
Salat an frischer Senf-Limonen-Vinaigrette

Hauptgänge vom Buffet

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
auf mediterranem Gemüsebett
(Karotten, Fenchel, Paprika, Zucchini, Bohnen, Oliven)
Dazu eine kräftige Riesling-Zitronengras-Sauce
Duftreis, verfeinert mit Kräutern

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm
Karottengemüse und Speckbohnen
dazu hausgemachte Eierspätzle

Hausgemachter Burgunderbraten
mit Rotkohl und gratinierten Kartoffeln

Samtiges Kichererbsen-Gemüse-Kokos-Curry,
mit frischem Koriander und Couscous

Dessertteller | **Dessertbuffet**

Panna Cotta mit einem Fruchtspiegel
Creme Brulée
Kleiner Schokoladenkuchen
garniert mit frischen Früchten

Datenschutzerklärung

Der Schutz personenbezogener Daten bei der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung ist uns ein wichtiges Anliegen. Ihre Daten werden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften geschützt. Nachfolgend finden Sie Informationen, welche Daten während Ihres Besuchs auf der Homepage, persönlich hinterlassene Daten oder schriftlich (email) übermittelte Daten, erfasst und wie diese genutzt werden.

1. Erhebung und Verarbeitung von Daten

Jeder Zugriff auf unsere Homepage und jeder Abruf einer auf der Homepage hinterlegten Datei werden protokolliert. Die Speicherung dient internen systembezogenen und statistischen Zwecken und ist aus organisatorischen und technischen Gründen notwendig. Protokolliert werden der Name der abgerufenen Datei, Datum und Uhrzeit des Abrufs, übertragene Datenmenge, Meldung über erfolgreichen Abruf, Webbrowser und anfragende Domain. Zusätzlich werden die IP-Adressen der anfragenden Rechner protokolliert. Die Daten lassen keinen Rückschluss auf einen individuellen Nutzer zu. Weitergehende personenbezogene Daten werden nur erfasst, wenn Sie diese Angaben freiwillig, etwa im Rahmen einer Anfrage oder Registrierung, machen.

2. Nutzung und Weitergabe personenbezogener Daten

Soweit Sie uns personenbezogene Daten (dies sind Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbarer natürlicher Person) zur Verfügung gestellt haben, verwenden wir diese nur zur Beantwortung Ihrer Anfragen, zur Abwicklung mit Ihnen geschlossener Verträge und für die technische Administration. Ihre personenbezogenen Daten werden an Dritte nur weitergegeben oder sonst übermittelt, wenn dies zum Zwecke der Vertragsabwicklung – insbesondere Weitergabe von Bestelldaten an Lieferanten – erforderlich ist, dies zu Abrechnungszwecken erforderlich ist oder Sie zuvor eingewilligt haben. Wir weisen darauf hin, dass wir keinen Einfluss auf die Einhaltung der Datenschutzbestimmungen durch andere Anbieter haben. Ihre personenbezogenen Daten werden an Dritte weder verkauft noch anderweitig vermarktet.

Weiterhin werden unsererseits Bild- und Videomaterial vor und während der Veranstaltung zu Werbezwecken verwendet. Es obliegt Ihnen als Veranstalter für eine Zustimmungserklärung aller möglichen betroffenen Personen (Gäste / Dienstleister) Sorge zu tragen.

- siehe Zustimmungserklärung -

3. Cookies

Wenn Sie unsere Homepage besuchen, kann es sein, dass durch uns veranlasste Informationen in Form eines "Cookies" auf Ihrem Rechner abgelegt werden, die Ihren Rechner bei Ihrem nächsten Besuch automatisch wieder erkennen. Cookies erlauben es uns unter anderem, eine Homepage Ihren Wünschen anzupassen oder Ihr Kennwort so zu speichern, dass Sie es nicht jedes Mal neu eingeben müssen. Wenn Sie nicht wünschen, dass wir Informationen über Ihren Rechner wieder erkennen, stellen Sie Ihren Internetbrowser bitte so ein, dass er Cookies von Ihrer Computerfestplatte löscht, alle Cookies blockiert oder Sie warnt, bevor ein Cookie gespeichert wird.

4. Auskunft, Löschung Ihrer Daten

Sie können jederzeit Auskunft über die bei uns gespeicherten Daten erhalten. Wenden Sie sich dazu bitte schriftlich (RESTAURANT HONIGSÄCKEL - Jan Kiy, Weinstraße 82, 67098 Bad Dürkheim), per Telefon (0170-99 69 150) oder per eMail (kontakt@honigsaeckel.de) an uns. Sie haben das Recht, Ihre Zustimmung zur Erhebung und Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten jederzeit zu widerrufen. Die Löschung der gespeicherten personenbezogenen Daten erfolgt, wenn Sie Ihre Einwilligung zur Speicherung widerrufen, wenn ihre Kenntnis zur Erfüllung des mit der Speicherung verfolgten Zwecks nicht mehr erforderlich ist oder wenn ihre Speicherung aus sonstigen gesetzlichen Gründen unzulässig ist.

5. Sicherheitshinweis

Wir sind bemüht, Ihre personenbezogenen Daten durch Ergreifung aller technischen und organisatorischen Möglichkeiten so zu speichern, dass sie für Dritte nicht zugänglich sind. Bei der Kommunikation per E-Mail kann die vollständige Datensicherheit von uns nicht gewährleistet werden, so dass wir Ihnen bei vertraulichen Informationen den Postweg empfehlen.

Zustimmungserklärung

Die Weitergabe von personenbezogene Daten unterliegt der Datenschutzgrundverordnung DSGVO, für die Weitergabe der Daten ist eine Zustimmung jeder einzelnen Person schriftlich einzuholen und vorzulegen.

Liebe/r _____,

Für die Planung unserer Feier möchten wir zur Abstimmung und Kommunikation mit der Eventlocation gerne personenbezogene Daten von Dir an unsere Eventlocation weitergeben.

Hiermit bitten wir Dich um folgende Zustimmung:

Tag der Veranstaltung: _____

- Ich gestatte hiermit die Weitergabe relevanter personenbezogenen Daten für die Vorbereitung und Durchführung der Veranstaltung (wie z.B: Allergene, Unverträglichkeiten, Ernährungsweisen, Religiöse Speisevorschriften, Name, Telefonnummer, E-Mail Adresse) an die Location:
(RESTAURANT HONIGSÄCKEL - Jan Kiy, Weinstraße 82, 67098 Bad Dürkheim)

- Ich gestatte hiermit die die Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten (Bild- und Videomaterial) zu Werbezwecken an die Location:
(RESTAURANT HONIGSÄCKEL - Jan Kiy, Weinstraße 82, 67098 Bad Dürkheim)

Während unserer geplanten Veranstaltung könnten durch die Location Bilder und Videos zu Werbezwecken erstellt werden, auf denen Du erkennbar sein könntest. Diese werden unter Umständen in Onlinemedien

📷 / honigsaeckel | 📘 / honigsaeckel | 🌐 www.honigsaeckel.de gepostet oder für Messeauftritte / Printwerbung genutzt.

_____	_____	_____ 
Name	Datum	Unterschrift

Grundlage ist die DSGVO

Hinweis:

Die Zustimmung ist von jeder einzelnen Rechtsperson oder deren Rechtsvertreter zu unterzeichnen und muss vor der Veranstaltung in der Location vorliegen.