



**Hochzeiten
Familienfeiern
Betriebsfeste
Weihnachten
Silvester
und vieles mehr**

Ratgeber

Feiern

23|24

INHALTE

dieser Ausgabe



Gastronomie



Locations



Hochzeiten



Musik & Entertainment



Foto & Video



Geschenke

Herausgeber:

Matthias Teutrine - Druck u. Verlag
Denkmalstr. 11 • 32760 Detmold
Telefon: 05231-927070
info@teutrine.de
www.teutrine.de

Anzeigen:

Marion Meier 05231-9270721
Susanne Rößler 05231-9270723
anzeigen@ratgeber-feiern.de

Satz und Layout:

Teutrine Medien

www.ratgeber-feiern.de

Das Leben ist eine Party. Du entscheidest, wie großartig sie wird.

Feiern sind Momente, die das Leben bereichern, sei es die schlichte Geburtstagsfeier im kleinen Kreis oder das pompöse Fest zu Ehren eines Jubiläums. Sie geben uns die Möglichkeit, Liebe, Erfolge und besondere Meilensteine zu teilen. Jedoch ist das Organisieren einer Veranstaltung oft nicht ohne Herausforderungen. Fragen über Fragen erheben sich: Welche Location eignet sich am besten? Welches Menü wird unsere Gäste begeistern? Wie sorgen wir für die passende musikalische Untermalung oder ein Entertainment, das in Erinnerung bleibt?

In der Regel reicht es nicht aus, eine Bierzeltgarnitur in der Garage aufzubauen und einen Mett-Igel zusammen mit einer halben Kiste Bier zu servieren. Es mag auch verführerisch klingen, einfach den Grill anzuwerfen und mit Freunden einen entspannten Abend zu verbringen, doch für die besonderen Anlässe im Leben darf es ruhig ein bisschen mehr sein. Ein stilvolles Ambiente, ein geschmackvolles Menü und eine gelungene musikalische Begleitung können den Unterschied ausmachen zwischen einem netten Abend und einem unvergesslichen Event.

Die Vorteile der professionellen Planung sind nicht zu unterschätzen. Sie entlasten den Gastgeber, lassen ihm Raum, den Abend in vollen Zügen zu genießen, und garantieren, dass alle Details stimmen. Denken Sie an das beruhigende Gefühl, zu wissen, dass sich Experten um das leibliche Wohl der Gäste, die Dekoration oder die musikalische Untermalung kümmern.

In unserem Ratgebermagazin „Ratgeber Feiern“ bieten wir Ihnen einen Überblick über professionelle Dienstleister, Tipps zur Planung und inspirierende Ideen für verschiedene Anlässe. Damit Ihre nächste Feier nicht nur gelingt, sondern zu einem unvergesslichen Highlight wird.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente, strahlende Gesichter und eine Feier, die noch lange in den Herzen Ihrer Gäste nachklingt. Genießen Sie jeden Augenblick!





Tagungen und Konferenzen in der Stadthalle Detmold

Genießen Sie das einzigartige Ambiente im Herzen der alten Residenzstadt

Nach Plänen des damaligen Landesbaumeisters Christian Teudt, entstanden auf dem Schlossplatz von 1780 bis 1800 langgestreckte Flügelbauten mit Eckpavillons, genügend Platz für den Marstall, eine Reitbahn und Wagenremisen. Die Neubauten hatten außerdem Einrichtungen der lippischen Landesverwaltung aufzunehmen, wie die Kanzlei, das Landesarchiv, das Hofgericht und diverse Wohnungen für Bedienstete.

Von 1951-1953 wurde das Reithaus, das noch bis in die 40er-Jahre als Reithalle genutzt wurde, zum Veranstaltungshaus umgebaut und hat bis heute seinen fürstlichen Charme und sein einzigartiges Ambiente für sämtliche Arten von Veranstaltungen erhalten. Abgeschlossen wurde 2021 eine fast vollständige technische und energetische Sanierung des Gebäudes.

Ob Sie eine Veranstaltung im kleinen Rahmen oder mit mehreren Hundert Menschen durchführen möchten, die Stadthalle bietet eine Vielzahl an Räumlichkeiten, die auf unterschiedlichste Art und Weise genutzt werden können. Im Herzen der Residenzstadt gelegen, finden sich im direkten Umfeld Anbindungen zum Bus- und Bahnverkehr und öffentlichen Parkhäusern. Im Umkreis befinden sich mehrere Hotels und Restaurants sowie die Fußgängerzone mit vielen Einkaufsmöglichkeiten. Auch das Landestheater, das Lipp. Landesmuseum sowie weitere kulturelle Einrichtungen sind schnell erreichbar.

Mit einem Blick auf den Schlosspark und dem Fürstlichen Residenzschloss, beeindruckt die Stadthalle mit einer einzigartigen Kulisse, technisch auf dem neuesten Stand, optisch aber immer noch historisch.

Die Räumlichkeiten

Großer Saal

Der variabel gestaltbare große Saal bietet hervorragende Möglichkeiten für größere Veranstaltungen. Hier finden bis zu 472 Personen einen Sitzplatz, ohne Bestuhlung 600 Personen. Die Bühnenfläche von 9,50 x 7,20 m kann vielfältig genutzt werden. Die Veranstaltungstechnik ist auf dem modernsten Stand, unsere Haustechniker stellen jederzeit eine technische Betreuung sicher.

Grundfläche: ca. 500m²

Ballbestuhlung: 400 Plätze

Reihenbestuhlung: bis zu 472 Plätze (je nach Größe der Bühne)

Parlamentarisch: 200 Plätze

Arena: 550 Plätze (zwei Tribünen)

Veranstaltungen: 600 Plätze (ohne Bestuhlung)

Bühnengröße variabel, maximal: 9,50 x 7,20 m

Kleiner Saal

Der kleine Saal eignet sich ideal für Sitzungen, Tagungen, Konferenzen und Vorträge und beeindruckt durch seine angenehme Akustik. Auch die Aussicht auf die Umgebung ist einzigartig. Der Blick auf den Schlosspark, zur Amede und auf das Landestheater bietet eine wunderschöne Kulisse. Hier finden in Reihenbestuhlung bis zu 120 Personen Platz, bei einer Bestuhlung mit Tischen bis zu 70 Personen. Auch hier findet man eine vorinstallierte Veranstaltungstechnik, wie Beamer, Leinwand sowie Ton- und Lichttechnik.

Grundfläche: 145 m²

Reihenbestuhlung: max. 120 Plätze

Plätze an Tischen: max. 70 Plätze



Konferenz- / Tagungsräume und Künstlergarderoben

Sie suchen nach Räumlichkeiten, in denen Sie sich in kleiner Runde zusammensetzen und in schöner, moderner Atmosphäre die Zeit verbringen können? In der Stadthalle Detmold gibt es fünf Räumlichkeiten in unterschiedlichen Größen, die nach eigenen Bedürfnissen gebucht werden können.

Alle Räume sind neu saniert und möbliert und eignen sich perfekt für alle Arten von Besprechungen. Zwischen den beiden Konferenzräumen befindet sich eine neu eingerichtete Küchenzeile, die es ermöglicht, sich vor oder während der Veranstaltungen Speisen und Getränke zuzubereiten. Durch eine flexible Anordnung von Tischen und Stühlen ist eine Vielzahl an Nutzungsmöglichkeiten gegeben. Auch hier kann auf Wunsch eine technische Ausstattung gebucht werden, wie Beamer, Flatscreen, Mikro usw.

In den Künstlergarderoben können Sie sich in bequemen Loungemöbeln in kleiner Runde aufhalten und das spezielle Flair der Räumlichkeiten genießen, das sonst nur den auftretenden Künstlerinnen und Künstlern vorbehalten ist.

Eingangs- / Garderobenfoyer

Auch das Eingangsfoyer und das Garderobenfoyer können für unterschiedliche Anlässe gebucht werden. Das lichtdurchflutete Eingangsfoyer bietet eine besonders offene Atmosphäre mit einem wunderschönen Blick auf den Schlosspark. Der Raum kann für Empfänge, Catering oder auch Ausstellungen genutzt werden. Gleiches gilt für das Garderobenfoyer. Auch dieser Raum kann nach Belieben hergerichtet und für verschiedene Arten von Veranstaltungen, z. B. Empfänge, genutzt werden.

Um den passenden Raum für Ihre individuelle Veranstaltung zu finden, können Sie gerne telefonisch oder per E-Mail einen Termin vereinbaren, um sich die Räumlichkeiten vor Ort anzusehen.

Bei Interesse würden wir uns über eine Anfrage sehr freuen
stadthalle@detmold.de

Kontakt:

Detmolder Stadthallen GmbH

Schlossplatz 7

32756 Detmold

Telefon: 05231 22266 und 23732

E-Mail: stadthalle@detmold.de

Internet: www.stadthalle-detmold.de

Ansprechpartnerinnen:

Lisa Estelle Groß, Veranstaltungsmanagement

Ulla Weber, Veranstaltungsmanagement

Wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Darüberhinaus beraten wir Sie gern zu einem vielseitigen Rahmenprogramm, Veranstaltungsbausteinen oder dem ein oder anderen exklusiven Tipp.

Die Stadthalle Detmold ist ganzjährig für Sie da.

Betriebsferien führen wir in der Woche zwischen Weihnachten und Neujahr durch. In dieser Zeit bleibt die Stadthalle geschlossen.





Ratgeber zur Planung eines Junggesellenabschieds des Bräutigams

Der Junggesellenabschied des Bräutigams ist eine Gelegenheit, um vor der Hochzeit mit seinen besten Freunden einen unvergesslichen Abend oder sogar ein ganzes Wochenende zu verbringen. Damit die Planung reibungslos verläuft, haben wir hier einen Ratgeber für die Organisation eines Junggesellenabschieds erstellt.

1. Gästeliste erstellen:

Überlegt euch, wer die engsten Freunde und Vertrauten des Bräutigams sind. Normalerweise werden die Trauzeugen, enge Freunde und Familienmitglieder eingeladen. Denkt daran, die Gästeliste auf Personen zu beschränken, die gut miteinander auskommen und die gleichen Interessen teilen.

2. Einladungen verschicken:

Sobald die Gästeliste feststeht, könnt ihr die Einladungen vorbereiten. Sorgt dafür, dass alle wichtigen Informationen enthalten sind, wie Datum, Uhrzeit, Ort und gegebenenfalls ein Motto oder Dresscode. Auch hier können digitale Einladungen per E-Mail oder über Messaging-Apps eine praktische Option sein.

3. Aktivitäten und Erlebnisse planen:

Überlegt euch, welche Aktivitäten und Erlebnisse den Bräutigam begeistern würden. Es gibt viele Optionen, wie beispielsweise eine Abenteuer-tour wie Rafting oder Paintball, ein Wochenendtrip in eine andere Stadt, eine Casino-Nacht, ein Besuch in einem Whisky-Tasting oder eine Sportveranstaltung. Berücksichtigt dabei die Vorlieben des Bräutigams und sorgt dafür, dass die Aktivitäten für alle Gäste zugänglich sind.

4. Location auswählen:

Entscheidet, ob der Junggesellenabschied an einem Ort stattfinden soll, der für die geplanten Aktivitäten günstig gelegen ist. Das kann ein Hotel, ein gemietetes Ferienhaus oder eine spezielle Veranstaltungslocation sein. Stellt sicher, dass genügend Platz für Übernachtungen und gemeinsame Aktivitäten vorhanden ist.

5. Essen und Getränke:

Plant die Verpflegung während des Junggesellenabschieds. Ob es sich um eine Grillparty, ein Abendessen in einem Restaurant oder Catering handelt, sorgt dafür, dass die kulinarischen Vorlieben des Bräutigams berücksichtigt werden. Denkt auch an Getränke und stellt sicher, dass ausreichend alkoholische und alkoholfreie Optionen vorhanden sind.

6. Spaß und Unterhaltung:

Plant Unterhaltungselemente ein, um den Abend oder das Wochenende aufzupeppen. Das können Spiele, Challenges oder Überraschungen für den Bräutigam sein. Überlegt euch, ob ihr vielleicht einen Comedian, einen DJ oder andere Künstler engagieren möchtet, um die Stimmung anzuheizen.

7. Fahrdienst organisieren:

Sorgt dafür, dass der Transport für alle Gäste reibungslos abläuft. Wenn der Junggesellenabschied in einer anderen Stadt stattfindet, plant die An- und Abreise und organisiert gegebenenfalls einen Minibus oder eine Limousine für die Fahrten vor Ort.

la PIAZZA

ristorante

DAS RESTAURANT MIT ITALIENISCHER & ÖSTERREICHISCHER KÜCHE!



OB FIRMENEVENT, TAGUNG
ODER FAMILIENFEIER:
WIR SIND FÜR SIE DA!



ALTSTADT-HOTEL



Moderne, lichtdurch-
flutete Zimmer und
Apartments in Blomberg!

SO VIEL
MEHR!



SO SCHMECKT

BÜKER!



3-GÄNGE-MENÜ VOM FEINSTEN!

Längst ist der Name Stephan Büker ein fester Begriff in der lippischen Gastro-Szene. Büker, ein Koch, der es liebt, traditionelle Gerichte mit pffigen Ideen zu einem wahren Geschmackserlebnis weiterzuentwickeln.

Stephan Büker ist aber noch viel mehr als ein Koch: Unternehmer, Veranstalter, Caterer, Familienvater, ein cooler Kumpel-Typ von nebenan, vor allem aber auch Lipper durch und durch.



LANDHAUS BEGATAL

- Feiern in Dörentrup
- 15 bis 80 Personen
- Familienfeiern, Firmenevents, Hochzeiten und Tagungen/ Seminare

Das Landhaus Begatal*** hat zu dem Hotel/ Restaurant einen der schönsten Biergärten in Lippe. Das Landhaus, welches seinen Charme im Namen trägt, gehört zu einer der besten gastronomischen Adressen weit über Lippe hinaus. Das familiär geführte Haus bietet seinen Gästen eine sehr moderne, kreative und regionale Küche.

- Feiernmöglichkeiten im Biergarten/ Terrasse, Restaurant und Saal
- Hotel – 14 Doppelzimmer
- Oder einfach nur gut essen gehen



EVENTCATERING

- Wendlinghausen
- 15 bis 80 Personen
- 20 bis 500 Personen

Vom hochwertigen Menü bis zur einfachen Partyplatte – perfekt auf Ihr individuelles Event zugeschnitten. Die hauseigene Küche arbeitet mit ausgesuchten Produkten von regionalen Landwirten. Als unvergleichliche Location bietet das Schloss & Gut Wendlinghausen ein herrliches Ambiente für seine Besucher. Als Full-Service-Agentur wird das gesamte Leistungsspektrum abgedeckt.

- Schloss-Scheune, Kunsthaus und Park
- Standesamtliche sowie freie Trauung möglich
- Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenfeiern, Bälle und Tagungen/Kongresse



STEPHANBÜCKER

Bundesstraße 2
32694 Dörentrup
05265 - 94 64 0
info@stephanbueker.de
www.stephanbueker.de



Taufe, Kommunion, Konfirmation und andere Übergangsriten

Die Taufe, die Kommunion und die Konfirmation: Feiern des christlichen Glaubens

Die christliche Tradition feiert mehrere Sakramente und Übergangsriten, die das spirituelle Wachstum einer Person markieren. Die Taufe, die Kommunion und die Konfirmation sind drei dieser wichtigen Feiern.

Die Taufe

Die Taufe ist das erste Sakrament und markiert den Eintritt einer Person in die christliche Gemeinschaft. Sie stammt aus der frühen christlichen Tradition und wird im Neuen Testament erwähnt, in dem Johannes der Täufer Jesus im Jordan tauft. Bei der Taufe wird Wasser über den Kopf des Täuflings gegossen oder der Täufling wird vollständig ins Wasser getaucht, was die Reinigung von Sünden und den Beginn eines neuen Lebens in Christus symbolisiert.

Die Taufe wird meist in einer Kirche durchgeführt und kann in jedem Alter stattfinden, wobei viele christliche Konfessionen die Praxis der Kindertaufe haben. Die Feier ist oft eine familiäre Angelegenheit, bei der Paten, Familienmitglieder und Freunde eingeladen sind. Typische Taufgeschenke können religiöse Gegenstände, personalisierte Andenken oder Geld sein.

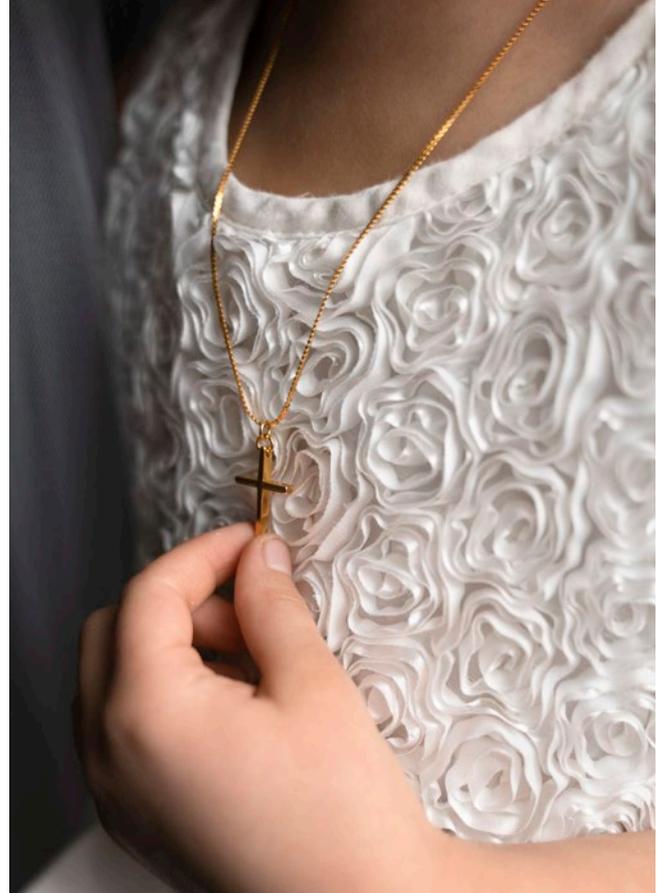
Die Kommunion

Die Kommunion, auch bekannt als die Heilige Kommunion oder das Abendmahl, ist ein weiteres zentrales Sakrament des christlichen Glaubens. Sie erinnert an das letzte Abendmahl, das Jesus mit seinen Jüngern vor seiner Kreuzigung gehalten hat. Bei der Kommunion essen die Gläubigen Brot und trinken Wein (oder Traubensaft), die symbolisch den Körper und das Blut Christi repräsentieren.

Die Erstkommunion ist ein besonderer Moment, besonders in der katholischen und orthodoxen Kirche, in dem ein Kind zum ersten Mal das Sakrament der Eucharistie empfängt. Diese Feier findet meist im Alter von sieben oder acht Jahren statt, nachdem das Kind eine Vorbereitungszeit durchlaufen hat. Die Familie und Freunde des Kindes werden oft zu einer Feier nach der Messe eingeladen. Geschenke zur Erstkommunion können religiöse Bücher, Schmuck oder Andenken mit religiöser Symbolik sein.

Die Konfirmation

Die Konfirmation ist ein Ritus, der besonders in den protestantischen Kirchen praktiziert wird und die bewusste Bestätigung des Glaubens durch einen Jugendlichen darstellt. Sie findet nach einer Phase der Glaubensunterweisung statt, in der der Konfirmand mehr über die christliche Lehre lernt. Die Konfirmation wird oft in der Kirche mit einer besonderen



Zeremonie gefeiert, zu der Familie und Freunde eingeladen werden. Nach der Zeremonie gibt es oft eine Feier oder ein Festessen. Übliche Geschenke zur Konfirmation können Bibeln, religiöser Schmuck oder auch Geld sein.

Ähnliche Feiern in anderen Religionen

Nicht nur das Christentum feiert Übergangsriten und Sakramente. In vielen anderen Religionen gibt es ähnliche Feiern.

Im Judentum wird die Bar- bzw. Bat-Mizwa gefeiert, die den Übergang eines Kindes ins religiöse Erwachsenenalter markiert. Diese Feiern finden im Alter von 13 Jahren für Jungen und 12 oder 13 Jahren für Mädchen statt und beinhalten oft das Lesen aus der Tora in der Synagoge, gefolgt von einer Feier mit Familie und Freunden. Geschenke können Bildungsgegenstände, Schmuck oder Geld sein.

Im Islam ist eine wichtige Zeremonie die Aqiqah, die die Geburt eines Kindes feiert und oft sieben Tage nach der Geburt stattfindet. Dabei wird oft ein Schaf oder eine Ziege geschlachtet und das Fleisch wird mit Familie und Freunden geteilt. Geschenke für das neugeborene Kind können Kleidung, Spielzeug oder Geld für die zukünftige Ausbildung sein.

Im Hinduismus ist das Upanayana, auch bekannt als das "Heilige Faden-Zeremonie", ein Übergangsritus für Jungen, bei dem sie in die religiösen Pflichten eingeführt werden. Dabei erhalten sie einen heiligen Faden, den sie von diesem Punkt an tragen. Die Zeremonie wird oft mit einer Feier mit Familie und Freunden begangen.

Insgesamt sind diese Feiern wichtige Ereignisse im religiösen Leben einer Person, die ihr spirituelles Wachstum und ihren Platz in der Gemeinschaft feiern.

7 Anlässe für eine Firmenfeier



1. Jahrestag der Firma:

Dies ist ein toller Anlass, um den Erfolg und die Beständigkeit des Unternehmens zu feiern. Es bietet eine Möglichkeit, die Arbeit der Mitarbeiter zu würdigen und die Unternehmenskultur zu stärken.

2. Weihnachtsfeier:

Dies ist wahrscheinlich die bekannteste Firmenfeier. Sie bietet eine Chance, das Ende des Jahres zu feiern und sich auf die kommenden Feiertage einzustimmen.

3. Sommerfest:

Ein Sommerfest ist eine großartige Gelegenheit, die Mitarbeiter außerhalb des Arbeitsumfelds zu treffen und dabei das schöne Wetter zu genießen.

4. Erfolg eines Projekts:

Hat das Team ein wichtiges Projekt erfolgreich abgeschlossen? Dies könnte ein Anlass für eine Feier sein, um die harte Arbeit und das Engagement zu würdigen.

5. Einführung eines neuen Produkts oder Dienstleistung:

Wenn das Unternehmen ein neues Produkt oder eine neue Dienstleistung auf den Markt bringt, kann dies eine großartige Gelegenheit für eine Feier sein.

6. Jährliches Mitarbeiter-Treffen:

Ein jährliches Treffen kann dazu dienen, die Mitarbeiter über die Leistung des Unternehmens im vergangenen Jahr zu informieren und die Pläne für das kommende Jahr zu besprechen. Oft wird dies mit einer Feier verbunden.

7. Jubiläen der Mitarbeiter:

Wenn Mitarbeiter wichtige Meilensteine in der Firma erreichen, etwa 5, 10, 20 Jahre usw., kann dies ein Anlass für eine Feier sein, um ihre Loyalität und ihren Beitrag zum Unternehmen zu ehren.

Hotel Garni und Restaurant

Altstadt Hotel

Das **Hotel im Herzen der Detmolder Innenstadt** verfügt über zehn gemütlich eingerichtete Einzelzimmer sowie sechs Doppelzimmer. In der Suite sind frisch verheiratete Pärchen genau so gerne gesehen wie Familien mit Kindern.

Das **Restaurant "Stadtgeflüster"** mit 38 Sitzplätzen, ist Donnerstags bis Samstags ab 17.30 Uhr geöffnet.

Wir bieten ausschließlich eine frische und deutsch-mediterrane Küche an.

Das Restaurant können Sie selbstverständlich auch für Ihre private Feier nutzen, sprechen Sie uns an.

**Exterstraße 5
32756 Detmold
Tel. 05231-962050
www.altstadthotel-detmold.de**





Ratgeber zur Planung eines Junggesellinnenabschieds der Braut

Der Junggesellinnenabschied der Braut ist eine Gelegenheit, um vor der Hochzeit mit ihren besten Freundinnen eine unvergessliche Zeit zu verbringen. Damit die Planung reibungslos verläuft, haben wir hier einen Ratgeber für die Organisation eines Junggesellinnenabschieds erstellt.

1. Gästeliste erstellen:

Überlegt euch, wer die engsten Freundinnen und Vertrauten der Braut sind. Normalerweise werden die Trauzeugen, enge Freundinnen und möglicherweise auch Familienmitglieder eingeladen. Denkt daran, die Gästeliste auf Personen zu beschränken, die der Braut nahestehen und die sich gut verstehen.

2. Einladungen verschicken:

Sobald die Gästeliste feststeht, könnt ihr die Einladungen vorbereiten. Sorgt dafür, dass alle wichtigen Informationen enthalten sind, wie Datum, Uhrzeit, Ort und gegebenenfalls ein Motto oder Dresscode. Wie beim Junggesellenabschied des Bräutigams können auch hier digitale Einladungen eine praktische Option sein.

3. Aktivitäten und Erlebnisse planen:

Überlegt euch, welche Aktivitäten und Erlebnisse die Braut begeistern würden. Ihr könntet eine Spa- und Wellness-Session organisieren, einen Kochkurs buchen, einen Tag am Strand verbringen oder einen Workshop besuchen, der den Interessen der Braut entspricht (z.B. Malerei, Tanz, Schmuckherstellung). Wählt etwas aus, das die Braut glücklich macht und zu ihrer Persönlichkeit passt.

4. Location auswählen:

Entscheidet, ob der Junggesellinnenabschied an einem Ort stattfinden soll, der für die geplanten Aktivitäten günstig gelegen ist. Das kann ein Wellnesshotel, eine gemietete Ferienwohnung oder eine spezielle Veranstaltungslocation sein. Stellt sicher, dass genügend Platz für Übernachtungen und gemeinsame Aktivitäten vorhanden ist.

5. Essen und Getränke:

Plant die Verpflegung während des Junggesellinnenabschieds. Ob es sich um einen Brunch, ein Abendessen in einem schicken Restaurant oder ein gemütliches Picknick handelt, sorgt dafür, dass die kulinarischen Vorlieben der Braut berücksichtigt werden. Denkt auch an Getränke und stellt sicher, dass ausreichend alkoholische und alkoholfreie Optionen vorhanden sind.

6. Überraschungen und Geschenke:

Überlegt euch, ob ihr Überraschungen für die Braut plant, um den Tag noch spezieller zu machen. Das können Spiele, DIY-Geschenke oder Erinnerungstücke sein, die sie an diesen besonderen Anlass erinnern werden. Denkt auch an kleine Aufmerksamkeiten für die Gäste, um ihnen zu zeigen, dass ihre Teilnahme geschätzt wird.



Das bieten wir Ihnen:

- Firmenfeiern
- Hochzeiten
- Geburtstage
- Konfirmationen/ Taufen
- Weihnachtsfeiern
(auch Outdoor als Weihnachtsmarkt)
- Teambuilding Events (NEU)
- Italienische Buffets, Grillbuffets
und Themenbuffets



in Kooperation mit Tanzschule Fricke bis 350 Personen

Die betriebliche Weihnachtsfeier

Eine gut organisierte Weihnachtsfeier kann den Zusammenhalt in einem Unternehmen stärken, die Mitarbeitermotivation erhöhen und für alle Beteiligten eine schöne Zeit darstellen.

Planung:

1. Budget:

Entscheiden Sie frühzeitig, wie viel Geld für die Feier zur Verfügung steht. Dies wird bestimmen, welche Location gemietet werden kann, welche Art von Essen serviert wird und welche Aktivitäten stattfinden können.

2. Teilnehmerzahl:

Ermitteln Sie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen, um die Größe der benötigten Location und die Menge des Essens zu bestimmen.

3. Datum und Uhrzeit:

Wählen Sie einen passenden Termin, an dem möglichst viele Mitarbeiter teilnehmen können. Die Uhrzeit sollte sowohl den beruflichen als auch den privaten Verpflichtungen der Mitarbeiter Rechnung tragen.

4. Location:

Die Location sollte gut erreichbar sein und über genügend Platz für alle Gäste verfügen. Je nach Budget und Größe des Unternehmens kann dies ein Restaurant, ein Veranstaltungsraum oder sogar ein gemietetes Schloss sein.

5. Essen und Getränke:

Entscheiden Sie, ob ein Buffet oder ein Menü serviert wird. Berücksichtigen Sie dabei auch spezielle Ernährungsbedürfnisse (Vegetarier, Veganer, Glutenunverträglichkeit, etc.). Bei den Getränken sollten sowohl alkoholische als auch alkoholfreie Optionen zur Verfügung stehen.

6. Programm:

Planen Sie Unterhaltungsmöglichkeiten, z.B. Live-Musik, ein DJ, eine Comedy-Show oder interaktive Spiele. Denken Sie dabei auch an eine passende Beschallungsanlage.

7. Fahrdienst:

Überlegen Sie, ob ein Fahrdienst angeboten wird, um sicherzustellen, dass alle Mitarbeiter sicher nach Hause kommen.

Durchführung:

1. Ablaufplan:

Erstellen Sie einen Ablaufplan für den Abend und teilen Sie diesen den Mitarbeitern mit.



2. Fotograf/Video:

Beauftragen Sie einen professionellen Fotografen oder Videografen, um den Abend festzuhalten. Denken Sie daran, die Zustimmung der Mitarbeiter zur Aufnahme und Verwendung dieser Bilder einzuholen (Datenschutz).

3. Dekoration:

Sorgen Sie für eine festliche Atmosphäre durch passende Dekoration.

4. Moderation:

Ein Moderator kann durch den Abend führen und dafür sorgen, dass das Programm reibungslos abläuft.

Nachbereitung:

1. Danksagung:

Bedanken Sie sich bei den Mitarbeitern für ihre Teilnahme und ihr Engagement im vergangenen Jahr.

2. Feedback:

Holen Sie Feedback zur Feier ein, um zukünftige Veranstaltungen zu verbessern.

3. Fotos/Video:

Teilen Sie die Fotos oder Videos mit den Mitarbeitern, achten Sie dabei aber auf den Datenschutz.

Rechtliche und steuerliche Aspekte:

1. Steuerliche Absetzbarkeit:

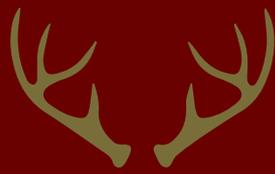
In Deutschland sind Betriebsveranstaltungen wie Weihnachtsfeiern grundsätzlich bis zu einem Betrag von 110 Euro (Stand: September 2021) pro Mitarbeiter und Veranstaltung steuer- und sozialversicherungsfrei. Sollte der Betrag pro Mitarbeiter überschritten werden, fallen Steuern an.

2. Haftung:

Als Veranstalter können Sie unter Umständen für Schäden haftbar gemacht werden, die während der Feier entstehen. Prüfen Sie daher im Vorfeld Ihre Versicherungssituation.

3. Datenschutz:

Achten Sie darauf, dass die Privatsphäre Ihrer Mitarbeiter gewahrt bleibt. Wenn Sie Fotos oder Videos machen wollen, benötigen Sie die ausdrückliche Zustimmung jedes einzelnen Mitarbeiters. Es sollte jedem Mitarbeiter freistehen, ob er fotografiert oder gefilmt werden möchte.



JÄGERHOF

Hotel & Restaurant

- Familien- und Firmenfeiern
- Idyllischer Biergarten
- Hotel mit Parkmöglichkeiten



Jägerhof Lage
Hotel & Restaurant

Reservierungen erwünscht
Tel.: 0176 / 74721305

Heßloher Straße 139
32791 Lage OT Heßloh

Feiern auf *lippische Art*



Gutshof-Brennerei-Begatal, in Dörentrup

- **Kulinarisches Angebot:**
Schmankerl vom Grill und frisch gebackene Kuchen
 - **Restaurantplätze:**
bis 100 Personen + Gartenwirtschaft bis 100 Personen
- www.gutshof-brennerei-begatal.de • 05265 7517



Gasthaus „Zur Ortmühle“, in Detmold

- **Kulinarisches Angebot:**
regionale Küche mit saisonalen Angeboten wie z. B. Schlachtefest mit Fleisch und Wurst von artgerecht gehaltenen Schweinen • Frühstücksbuffet ab 15 Personen auf Vorbestellung jeden Mittwoch frischer, hausgemachter Lippischer Pickert
 - **Restaurantplätze:** für 60 Personen
 - **Räumlichkeiten:** Gaststube mit Plätzen für 25 Personen, teilweise überdachter Biergarten
- www.ortmuehle.de • 05231 24539



Wanderhotel Externsteine, in Horn-Bad Meinberg

- **Kulinarisches Angebot:** Deutsche regionale Küche
 - **Restaurantplätze:** bis 30 Personen
 - **Räumlichkeiten:** für ca. 50 Personen
 - **Übernachtungen:** 10 Zimmer
- www.waldesruh-externsteine.de • 05234 2416





Hotel Landhaus Schieder, in Schieder-Schwalenberg

- **Kulinarisches Angebot:** regional-kreative Küche • romantische Candlelight-Dinner • wir folgen den kulinarischen Jahreszeiten Grillabende und Themenbuffets auf Vorbestellung
- **Restaurantplätze:** bis 50 Personen
- **Räumlichkeiten:** 1 Tagungsraum für bis zu 15 Personen • Feiern bis 50 Personen
- **Übernachtung:** 30 Zimmer und Apartements mit kostenlosem WLAN

www.landhaus-schieder.de • 05282 98090



Hörster Krug, in Lage-Hörste

- **Kulinarisches Angebot:** Deutsche regionale Küche Themen Wochen
- **Restaurantplätze:** bis 70 Personen
- **Räumlichkeiten:** 5 Veranstaltungsräume für 10 bis 200 Personen
- **Übernachtungen:** 5 Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer

www.hoersterkrug.de • 05232 88945



Meinberger Schweiz, in Horn-Bad Meinberg

- **Kulinarisches Angebot:** regionale Küche • Brunch-Angebote Café Buffets • Wildgerichte aus eigener Jagd • Forellenspezialitäten
- **Restaurantplätze:** 150 Personen
- **Räumlichkeiten:** Veranstaltungsräume und Biergarten: bis 200 Personen • Partyservice/Catering: bis 900 Personen
- **Übernachtung:** 12 Doppel- und 7 Einzelzimmer

www.meinberger-schweiz.de • 05234 98847



Alter Krug Ruensiek, in Schieder-Schwalenberg

- **Kulinarisches Angebot:** regionale Küche • saisonale Angebote z. B. Minnas Grünkohlessen, Spargel, Bayernwochen • Schnitzel-Spezialitäten • Buffet- und Brunch- Angebote
- **Restaurantplätze:** bis 85 Personen
- **Räumlichkeiten:** Saal bis zu 100 Personen

www.alter-krug-ruensiek.de • 05284 355



Anzeige

10 starke Tipps für Ihre nächste Tagung

Ihr Unternehmen führt eine Tagung durch und Sie sind verantwortlich für die Planung? Christian Lüdeking vom Waldhotel Bärenstein hat 10 starke Tipps, mit denen Sie Ihre Kollegen erfreuen und Ihre Chefs begeistern.

1. Suchen Sie einen Ort, an dem Sie sich um nichts kümmern müssen.

Wer eine Tagung organisiert und leitet, steht oft auf verlorenem Posten. Einen geeigneten Ort zu finden, ist oft nicht leicht. Ist der Raum groß genug, gibt es überhaupt Parkplätze für alle? Woher kommt die Verpflegung und wie weit ist es bis zum Hotel, wenn die Veranstaltung über mehrere Tage geht? Wer kümmert sich um die Technik, ist ein Pausensnack enthalten, und wie soll das alles koordiniert werden?

Mein Tipp: suchen Sie sich von Anfang an einen Ort, der alles miteinander vereint und an dem Sie sich um nichts kümmern müssen.

Ideal ist ein Tagungshotel wie das Waldhotel Bärenstein mit ausreichend Business-Zimmern, das gleichzeitig kleine wie große Gruppen verpflegen kann und sich auf das Tagungsgeschäft spezialisiert hat. So können Sie sicher

sein, dass Sie keine bösen Überraschungen erleben, und Sie haben für alle Ihre Fragen einen Ansprechpartner. Bei besonders gut ausgestatteten Häusern wie bei uns sind Parkplätze, E-Ladesäulen und schnelles Wlan ohne komplizierte Anmeldung inklusive.

2. Buchen Sie eine externe Tagungsleitung.

Die meisten Firmen bleiben lieber unter sich. Das gilt auch für Tagungen. Aus dem Team wird eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter engagiert, um die Tagung zu leiten. Da muss man weniger erklären, die Zusammenhänge sind bekannt, die Personen und die Probleme auch, also ist das alles effektiv machbar und bleibt im Rahmen.

Nur bringt es so nicht viel. Zumindest weniger, als den einen kleinen Schritt zu machen, eine externe Tagungsleitung zu buchen.

Und die hat viele Vorteile. Externe Experten sind gleich doppelt vorteilhaft. Erstens sind sie extern, also nicht betriebsblind. Und zweitens sind sie Experten, also Profis im Bereich der Tagungsleitung. Beides hilft nicht nur der Tagung an sich, sondern auch dem Unternehmen.

Externe Tagungsleitungen zu finden, ist gar nicht so schwer. Es gibt verschiedene Online-Portale für Business-Moderatorinnen und Moderatoren, auch eine entsprechende Suche auf Xing oder LinkedIn bringt viele Ergebnisse.

3. Gehen Sie an einen Ort im Grünen.

Gute Tagungen bewegen den Geist, bessere auch den Körper. Wer den ganzen Tag im Tagungsraum sitzt, wird dessen irgendwann müde, auch wenn die Präsentationen noch so spannend sind – und das wäre noch ein ganz eigenes Thema.

Wer dazu noch aus dem hoffentlich vorhandenen Fenster des Tagungsraumes auf die nackte Hauswand des nächsten Innenstadthauses blickt, ist zurecht betrübt.

Suchen Sie stattdessen ein Haus im Grünen. Mit ausreichend Fläche drumherum. Vielleicht sogar inmitten herrlicher Natur. Gut erreichbar, aber doch ruhig.

Ein solcher Tagungsort lädt ein, auch kleine Pausen draußen zu verbringen, oder sogar größere Pausen draußen einzuplanen. Bewegung und frische Luft wirken Wunder. Von unserem Haus sind es zum Beispiel nur wenige hundert Meter zu den weltberühmten Externsteinen.

4. Teambuilding: fordern Sie heraus.

Tagungen, Konferenzen und Seminare haben ein Thema. Aber vor allem haben sie ein Team, eine Gruppe, seien es Kollegen oder Menschen, die sich gerade erst kennengelernt haben.

Tagungen verlaufen zwischenmenschlich oft zögerlich. Ändern Sie das. Indem Sie ein Teamevent einbauen. Ob Kletterpark, Bogenschießen, Lagerfeuerromantik oder ein kompletter Teamtag mit allem drum und dran. Ein gutes Tagungshotel kann Ihnen hier weiterhelfen.

Mein Tipp: Achten Sie darauf, ob Tagungshotels oder Seminarhäuser ein Rahmenprogramm anbieten, dass Ihnen Abwechslung bietet und Ihre Tagung einzigartig macht. Das Waldhotel Bärenstein hat viele tolle Partner aus Lippe, die Ihre Tagung einzigartig machen.

5. Sorgen Sie für einen ganz persönlichen Mehrwert.

Viele Tagungsteilnehmer erzählen, dass sie während einer Tagung wie abgeschnitten von sich selbst sind. Es geht nur um das Thema, um das Unternehmen, aber nicht um sie selbst.



Dabei ist eine Tagung, dieses konzentrierte Beisammensein, ein idealer Ort und Zeitpunkt, in einen persönlichen Mehrwert Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu investieren.

Bauen Sie einen solchen Mehrwert ein, zum Beispiel, indem Sie mit einer externen Person eine Yogastunde anbieten. In der Mittagspause zum Beispiel, oder abends. Eine solche Investition zahlt sich auch für das Unternehmen aus.

6. Erleben Sie das wahre Leben.

Tagungen sind abstrakt. Sie haben den Hang, theoretisch zu bleiben. Wir haben schon verschiedene Strategien vorgestellt, um das zu ändern, aber es bleibt doch zumeist eine interne Angelegenheit.

Ändern Sie das, indem Sie den Tagungsort einmal verlassen. Suchen Sie sich einen Betrieb vor Ort, den Sie besuchen können.

Sie können sich sicher sein: die allermeisten, wenn nicht sogar alle Betriebe, freuen sich, wenn sie für einen Besuch angefragt werden.

Der Austausch innerhalb der Branche – oder branchenübergreifend – ist wichtig und inspirierend. Und wer weiß: vielleicht ergibt sich aus dem einen Besuch ja mehr. Eine Geschäftsbeziehung oder eine Partnerschaft.



7. Laden Sie die Familien ein.

Arbeit und Freizeit sollte man trennen! Ja, das stimmt. Das gilt auch für eine Tagung. Aber ein Tagungshotel im Grünen führt doch zu einem anderen Tipp.

Legen Sie die Tagung so, dass sie an einem Freitag endet. Und dann laden Sie die Familien der Tagungsteilnehmenden ein, nachzureisen. Zu einem Wochenende im Hotel, zum Beispiel zum Kurzurlaub im Teutoburger Wald.

Ob daraus ein gemeinsames Erleben wird oder die Familien ihre eigenen Wege gehen, ist zweitrangig. In erster Linie geht es um das Zeichen, dass Ihnen die Work-Life-Balance der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig ist.

8. Teilen Sie die Verantwortung auf.

Lastet alle Verantwortung für die Tagungsorganisation auf Ihren Schultern? Gut, wenn Sie zumindest einen Tagungsort gefunden haben, der Ihnen viel Arbeit abnimmt. Und das können andere auch während der Tagung. Teilen Sie die Verantwortung auf. In Ihrem Unternehmen gibt es viele unterschiedliche Talente, die auf diese Weise gefördert werden.

Geben Sie Verantwortung ab und zeigen Sie damit, dass Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fördern – und fordern. Gemeinsam schaffen Sie soundso mehr.

9. Bauen Sie ein Genuß-Element ein.

Wer viel denkt, bekommt Appetit. Und wer zu lange verzichten muss, verliert die Lust. So oder ähnlich könnte man ein Fazit vieler Tagungen beschreiben.

Das muss natürlich nicht so sein. Überlegen Sie doch einmal, ein Genuß-Element einzubauen. Laden Sie zum Beispiel einen Sommelier ein, der Ihnen abends den Wein nahebringt. Oder wie wäre es mit einem Brot- oder Wassersommelier? Sie werden staunen, mit welcher Begeisterung die Teilnehmenden an die Tagungstische zurückkehren.

Mein Tipp: Gute Tagungshotels können Ihnen Tipps und Adressen geben, damit Sie das gewisse Extra für Ihre Tagung dazu holen können.

10. Überraschen Sie die Teilnehmenden.

Wer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu einer Tagung einlädt, investiert in sie und in das Unternehmen. Und doch geht im Rahmen einer oft eng getakteten Tagung so manche zwischenmenschliche Regung verloren.

Zeigen Sie Ihren Mitarbeitenden Ihre Wertschätzung und überraschen Sie die Teilnehmenden. Wenn sie soundso zu einer geschäftlichen Tagung versammelt sind, eignet sich zum Beispiel ein Business-Fotoshooting ganz hervorragend. Nicht zuletzt zeigen Sie damit, dass Sie in die Anwesenden investieren und mit ihnen in die Zukunft planen.

Oder Sie laden die Teilnehmenden zu einem besonderen Event ein. Das kann auch einmal die halbtägige Barista-Schulung in der ortsansässigen Kaffeerösterei sein. Die Tagungsteilnehmenden gehen mit vielen besonderen Eindrücken nach Hause. Im Waldhotel Bärenstein haben wir da tolle Kooperationspartner!

Fazit: Think outside the box

Eine Tagung ist mehr als nur eine Tagung, wenn Sie den Mut und die Kreativität haben, daraus ein besonderes Event zu machen. Am wichtigsten ist es, dafür einen geeigneten Partner zu finden, der Sie mit geballter Expertise unterstützt. Ein professionelles Tagungshotel ist dafür am besten geeignet. Und wenn Sie dann einige – oder alle – unserer Tipps umsetzen, werden es Ihnen Ihre Mitarbeitenden danken. Garantiert.



Hotel Bärenstein GmbH

Am Bärenstein 44

32805 Horn-Bad Meinberg

OT Holzhausen-Externsteine

Tel.: 05234/20 90

info@hotel-baerstein.de

www.hotel-baerstein.de

Verschiedene Arten der Einladung Formell oder persönlich

Die Art der Einladung, die Sie versenden, sollte von der Art der Veranstaltung, die Sie planen, abhängen. Ein formeller Anlass wie eine Hochzeit, eine Auszeichnung oder eine Firmenveranstaltung erfordert eine formelle Einladung. Diese sind oft schriftlich, entweder auf hochwertigem Papier oder als professionell gestaltete digitale Einladung.

Sie enthalten in der Regel den Namen des Gastes, die Art der Veranstaltung, das Datum, die Uhrzeit und den Ort sowie Informationen zur Kleiderordnung. Für weniger formelle Veranstaltungen, wie Geburtstagsfeiern, informelle Treffen oder Kinderpartys, kann eine persönlichere Einladung passender sein. Dies könnte eine handschriftliche Notiz, ein Anruf, eine E-Mail oder eine Einladung über Social Media sein.

Es ist weniger wichtig, formelle Details wie die Kleiderordnung anzugeben, es sei denn, dies ist für die Veranstaltung relevant.

Unabhängig davon, ob Sie formell oder persönlich einladen, sollten Sie immer sicherstellen, dass Ihre Gäste genügend Zeit haben, um zu antworten, und alle relevanten Informationen erhalten, wie z.B. ob sie eine Begleitung mitbringen dürfen oder ob spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden können.

Auswahl der richtigen Speisen und Getränke

Bei der Auswahl der Speisen und Getränke für Ihre Veranstaltung gibt es mehrere Faktoren, die Sie berücksichtigen sollten, einschließlich der Vorlieben Ihrer Gäste, ihrer Ernährungsbeschränkungen und des Anlasses selbst. Wenn Sie zum Beispiel wissen, dass einige Ihrer Gäste Veganer sind, sollten Sie sicherstellen, dass es genügend vegane Optionen gibt.

Ähnlich sollten Sie, wenn Sie Gäste mit religiösen Ernährungsvorschriften haben, diese berücksichtigen, z.B. indem Sie koscheres oder halal-zertifiziertes Essen bereitstellen.

Regional und saisonal zu kochen kann helfen, frische und hochwertige Zutaten zu gewährleisten und gleichzeitig lokale Landwirte und Geschäfte zu unterstützen. Beispielsweise könnten Sie ein Menü zusammenstellen, das lokale Spezialitäten oder saisonale Produkte hervorhebt.

Auberge
le **CONCARNEAU**



mit einzigartigem Ambiente

**FEIERN
HOCHZEITEN
CATERING**



Inhaber Silvio Eberlein
Historisches Gasthaus Buschkamp und Auberge le Concarneau
Buschkampstraße 75, 33659 Bielefeld

Telefon +49 (0) 521 492800
info@museumshof-senne.de
www.museumshof-senne.de

MUSEUMS HOF
SENNE BIELEFELD

Gasthaus Schlobeit



Das Gasthaus

Erleben Sie schöne Stunden in unserem Restaurant und der Gaststube: Lassen Sie sich von unserer Küche mit saisonalen Gerichten verwöhnen.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich auch für Familienfeiern, Konfirmationen o.ä. und bieten Platz für bis zu 38 Personen.

Feiern im Garten

Verweilen Sie an schönen Tagen in unserem Biergarten (teilweise überdacht). Genießen Sie unsere abwechslungsreiche Küche unter freiem Himmel.

Treffen Sie sich mit Freunden auf ein kühles Krombacher Pils oder Erdinger Weißbier.



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	17.00 – 22.30 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17.00 – 22.30 Uhr
Donnerstag	17.00 – 22.30 Uhr
Freitag	17.00 – 22.30 Uhr
Samstag	10.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 22.30 Uhr
Sonntag	10.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr



Kegelbahn

Herzlich willkommen auf unserer
Doppel-Bundeskegelbahn.
Sie haben Spaß am Kegeln? Dann lassen
Sie doch mal wieder die Kugeln rollen.

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin!

Catering

Unser Catering- und Partyservice macht
Ihre Feier zu einem echten Highlight.
Wir begleiten Ihre Veranstaltung gastronomisch
und stellen Ihnen auch gerne unser qualifiziertes
Servicepersonal zur Verfügung.

Unsere Empfehlung: Die Burgscheune in Horn bietet im
großen Saal Platz für bis zu 400 Personen, in den Ge-
wölbekellern für maximal 125 Personen.

Sprechen Sie uns an!



Gern beraten wir Sie und nehmen Ihre
Reservierungen und Bestellungen unter **05234-3385**
oder **info@gasthaus-schlobeit.de** auf.

Bleiben Sie bitte gesund!
Ihre Familie Maliqi



Hochzeitstage

Papierhochzeit – 1. Jahr:

Im ersten Jahr ist die Ehe noch jung und zerbrechlich, ähnlich wie Papier. Eine schöne Geste wäre ein handgeschriebener Liebesbrief oder ein Buch, das eine besondere Bedeutung für den Partner hat.

Baumwollene Hochzeit – 2. Jahr:

Die Beziehung ist nun etwas widerstandsfähiger und flexibler, so wie Baumwolle. Eine besondere Baumwolltischdecke für gemeinsame Mahlzeiten oder individuell gestaltete Baumwollkleidung könnte ein schönes Geschenk sein.

Lederne Hochzeit – 3. Jahr:

Wie Leder hat die Ehe nun eine gewisse Haltbarkeit und Schutzfunktion entwickelt. Ein neues Lederportemonnaie oder eine hochwertige Ledertasche könnte eine passende Gabe sein.

Seidene Hochzeit – 4. Jahr:

Die Beziehung ist luxuriös und komfortabel geworden, genau wie Seide. Ein seidener Kimono oder seidene Bettwäsche könnten dieses Jubiläum feiern.

Hölzerne Hochzeit – 5. Jahr:

Die Ehe hat Wurzeln geschlagen und zeigt Beständigkeit und Stärke, wie ein Baum. Vielleicht wäre ein personalisiertes Holzschild mit den Namen und dem Hochzeitsdatum eine passende Geschenkidee.

Eiserne Hochzeit – 6. Jahr:

Nun ist die Beziehung stark und robust, wie Eisen. Ein eisernes Schmuckstück oder ein eisernes Kunstwerk könnten dieses Jubiläum gebührend ehren.

Kupferne Hochzeit – 7. Jahr:

Kupfer ist bekannt für seine Wärmeleitfähigkeit, was auf die wachsende Wärme und Zuneigung in der Ehe hinweisen kann. Kupferne Geschenke könnten Schmuck oder Haushaltsgegenstände aus Kupfer sein.

Bronzene Hochzeit – 8. Jahr:

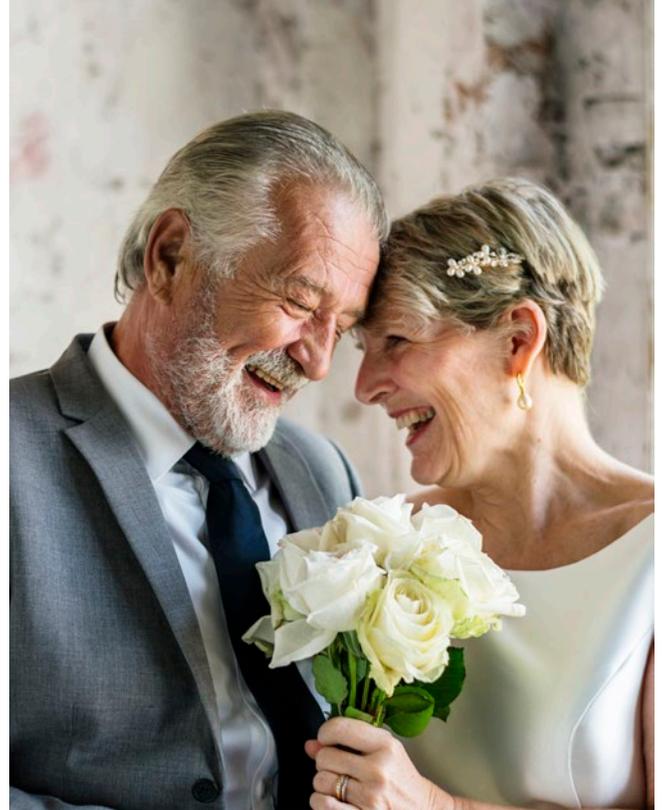
Bronze ist eine Legierung aus Kupfer und Zinn, symbolisch für die Verbindung von zwei Menschen, die zusammen stärker sind. Bronzene Geschenke könnten eine Skulptur oder andere Kunstwerke sein.

Keramikhochzeit – 9. Jahr:

Keramik ist sowohl zart als auch haltbar, ein Gleichgewicht, das viele Ehen anstreben. Ein handgefertigtes Keramikset könnte ein angebrachtes Geschenk sein.

Rosenhochzeit – 10. Jahr:

Die Rose, eine klassische Darstellung der Liebe, passt gut zum zehnten Jubiläum. Ein Strauß roter Rosen oder rosenbasierte Produkte, wie Parfüm oder Duftkerzen, wären passend.



Kristallhochzeit – 15. Jahr:

Kristall symbolisiert Klarheit und Transparenz, die für eine lang anhaltende Ehe wichtig sind. Ein Kristallweinglas-Set oder ein Kristallschmuckstück könnte ein besonderes Geschenk sein.

Porzellanhochzeit – 20. Jahr:

Porzellan ist zerbrechlich, aber auch schön und wertvoll, was auf eine reiche, aber pflegebedürftige Ehe hinweisen kann. Ein Porzellanteeset oder ein Porzellanteller mit einem besonderen Design könnten ideale Geschenke sein.

Silberne Hochzeit – 25. Jahr:

Silber symbolisiert das helle und wertvolle Vierteljahrhundert der Ehe. Silberschmuck oder silberne Haushaltsgegenstände könnten passende Geschenke sein.

Perlenhochzeit – 30. Jahr:

Perlen bilden sich langsam im Laufe der Zeit, ähnlich wie die Weisheit und Geduld in einer 30-jährigen Ehe. Perlenohrringe oder eine Perlenkette könnten ein besonderes Geschenk sein.

Goldene Hochzeit – 50. Jahr:

Gold steht für Wert, Langlebigkeit und Liebe, die 50 Jahre überdauert hat. Ein goldener Ring oder ein goldenes Schmuckstück könnte ein symbolisches Geschenk sein.

Diamantene Hochzeit – 60. Jahr:

Diamanten sind die härtesten natürlichen Substanzen, genau wie eine 60-jährige Ehe die härtesten Zeiten überstanden hat. Ein Diamantschmuckstück wäre ein außergewöhnliches Geschenk.

Rituale könnten je nach den individuellen Vorlieben der Paare variieren. Manche Paare erneuern ihre Gelübde an diesen Tagen, andere feiern mit einer kleinen Party oder einem besonderen Ausflug. Es könnte auch eine Tradition sein, jedes Jahr ein Foto aufzunehmen, um die Veränderungen und das gemeinsame Wachstum festzuhalten.

Das Buffet

Ein Buffet ist eine beliebte Möglichkeit, eine Vielzahl von Speisen bei einer Party anzubieten und sicherzustellen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Es gibt jedoch einige wichtige Aspekte, die bei der Planung und Organisation eines Buffets zu beachten sind:

1. Vorlieben: Es ist wichtig, eine Vielzahl von Speisen anzubieten, die unterschiedliche Geschmacksvorlieben berücksichtigen. Sie sollten sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Optionen anbieten und eine ausgewogene Auswahl an süßen und herzhaften Gerichten bereithalten.

2. Religiöse Aspekte: Wenn Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste spezielle religiöse Ernährungsvorschriften haben, wie zum Beispiel halal oder kosher, sollten Sie sicherstellen, dass auch für sie passende Speisen verfügbar sind.

3. Unverträglichkeiten und Allergien: Fragen Sie im Voraus nach Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Stellen Sie sicher, dass auch glutenfreie, laktosefreie und nussfreie Optionen vorhanden sind. Es kann auch hilfreich sein, die Zutaten der einzelnen Speisen zu kennzeichnen.

4. Frische und Temperaturen: Manche Speisen halten sich besser bei Raumtemperatur, während andere gekühlt werden müssen. Kalte Platten, Käse, Brot und Früchte sind in der Regel unkompliziert. Für warme Speisen benötigen Sie eventuell Wärmebehälter. Bei Außenveranstaltungen im Sommer achten Sie darauf, Speisen mit Mayo oder Milchprodukten nicht zu lange ungekühlt stehen zu lassen.

5. Kombinationen: Versuchen Sie, Gerichte auszuwählen, die gut zusammenpassen. Ein mediterranes Buffet könnte zum Beispiel verschiedene Antipasti, Brot, Pasta und Meeresfrüchte umfassen. Asiatische Buffets könnten Sushi, Dim Sum und Stir-Fry-Gerichte beinhalten.

6. Mengen: Als allgemeine Regel gilt, dass Sie pro Person etwa 500g Essen (inklusive Desserts) einplanen sollten. Es ist jedoch besser, etwas mehr zu haben, insbesondere wenn Sie eine große Auswahl an Gerichten anbieten.

7. Reste: Es ist wahrscheinlich, dass Sie nach dem Buffet Reste haben werden. Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Behälter haben, um die Reste aufzubewahren. Sie können die Reste den Gästen zum Mitnehmen anbieten oder sie für das nächste Mahl selbst verwenden. Bedenken Sie jedoch die Lebensmittelsicherheit und lagern Sie Lebensmittel nach der Veranstaltung korrekt.

ALEXANDER DER GROßE

Pyrmonter Str. 1
32805 Horn-Bad Meinberg
www.alexanderdergrosse.com
Tel.: 05234-2063083

*„Wir leben nicht, um zu essen,
sondern wir essen, um zu leben.“*
Sokrates

Öffnungszeiten:

Montag-Sonntag von 17:30 - 23:00 Uhr

mittwochs Ruhetag

an Sonn- und Feiertagen auch von 12:00 - 14:30 Uhr



Sommerfest

Ein Sommerfest ist eine hervorragende Möglichkeit für ein Unternehmen, das Engagement und die harte Arbeit seiner Mitarbeiter zu würdigen. Es bietet eine Gelegenheit, den Zusammenhalt im Team zu stärken, Anerkennung auszusprechen und ein Gefühl der Gemeinschaft zu fördern.

Wie Henry Ford einmal sagte: "Zusammenkommen ist ein Anfang, zusammenbleiben ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein Erfolg."

Hier sind einige Tipps und Anregungen für die Planung eines Sommerfestes:

1. Thema:

Überlegen Sie sich ein Thema für das Fest. Das könnte z.B. "Tropischer Strand", "Oktoberfest im Sommer" oder "Sporttag" sein. Das Thema kann bei der Dekoration, der Auswahl des Essens und der geplanten Aktivitäten helfen.

2. Location:

Wählen Sie eine passende Location. Möglichkeiten könnten sein: Ein Park, ein Strand, ein Biergarten, ein gemieteter Veranstaltungsraum oder sogar die Räumlichkeiten des Unternehmens selbst. Bei der Wahl der Location sollten Sie die Anzahl der Gäste, das Wetter und die Art der geplanten Aktivitäten berücksichtigen.

3. Essen und Getränke:

Stellen Sie sicher, dass es eine Auswahl an Speisen und Getränken gibt, die zu Ihrem Thema passen. Beachten Sie dabei auch spezielle Ernährungsbedürfnisse. Ein Grillfest oder ein Picknick könnten eine gute Option für ein Sommerfest sein. Denken Sie auch an erfrischende Sommergetränke und ausreichend Wasser.

4. Aktivitäten:

Planen Sie Aktivitäten, die den Teamgeist fördern und Spaß machen. Das könnten z.B. ein Volleyballturnier, eine Schnitzeljagd oder ein Talentwettbewerb sein.

5. Musik:

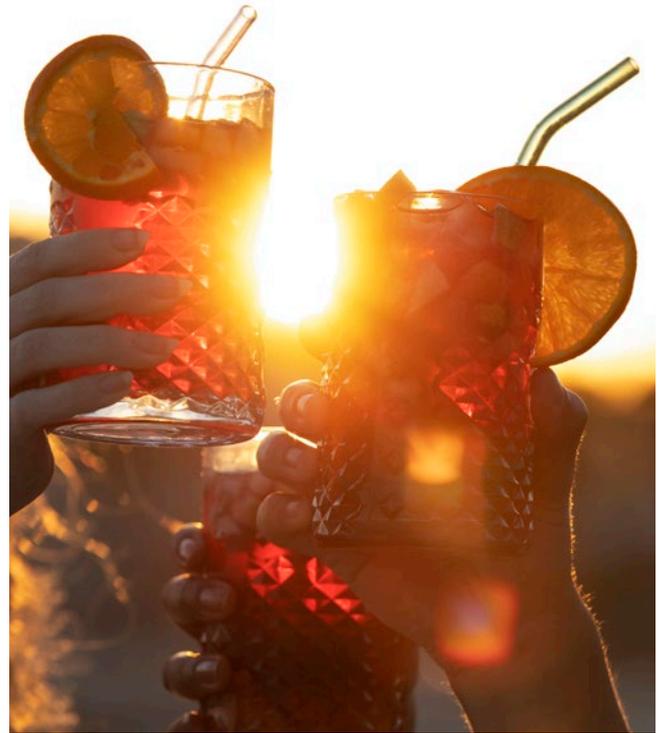
Überlegen Sie, ob Sie einen DJ engagieren oder eine Playlist erstellen. Musik kann helfen, eine entspannte und fröhliche Atmosphäre zu schaffen.

6. Preise:

Kleinere Preise oder Auszeichnungen können ein lustiges Element hinzufügen. Zum Beispiel könnten Sie Preise für das beste Sommerset-Outfit oder den Sieger einer Aktivität vergeben.

7. Kommunikation:

Informieren Sie Ihre Mitarbeiter rechtzeitig und geben Sie alle notwendigen Informationen (Datum, Ort, Ablauf, Dresscode etc.) bekannt.



Hier sind einige Vorschläge für Locations, abhängig von der Größe des Unternehmens und dem Standort:

1. Strandlokale:

Wenn Ihr Unternehmen in Küstennähe ist, könnte ein Strandlokal die perfekte entspannte Atmosphäre für Ihr Sommerfest bieten.

2. Parks oder Grünflächen:

Mieten Sie einen Teil eines Parks oder einer Grünfläche für ein Picknick oder Grillfest.

3. Sportanlagen:

Wenn Sie sportliche Aktivitäten planen, könnten Sportanlagen eine gute Option sein.

4. Weingüter oder Brauereien:

Diese bieten oft Veranstaltungsräume an und können eine einzigartige Atmosphäre für Ihr Fest bieten.

5. Hotels oder Resorts:

Viele haben Außenbereiche, die für Veranstaltungen gemietet werden können.

6. Firmengelände:

Wenn Ihr Unternehmen über geeignete Außenbereiche verfügt, könnte das die kostengünstigste Option sein.

Denken Sie daran, dass die wichtigste Zutat für ein gelungenes Sommerfest die positive Stimmung und die Wertschätzung Ihrer Mitarbeiter ist. Ein Sommerfest ist eine Gelegenheit, den Erfolg des Unternehmens zu feiern und einen positiven Ausblick auf die Zukunft zu werfen.

Privat-Brauerei Strate Detmold

Stratosphäre

Das Universum der Biere



**Besuchen Sie die 1. Bierakademie in Ostwestfalen-Lippe
in einer der schönsten Brauereien Deutschlands!**

Erleben Sie Verkostungen, Foodpairings
und Veranstaltungen wie Braukurse und
klassische Brauereibesichtigungen.

Buchen Sie online unter:
brauerei-strate.de/besichtigung-tasting



oder wenden Sie sich an
Tel.: (0 52 31) 94 40 0-19
Email: besichtigung@brauerei-strate.de



25 humoristische Zitate über Hochzeiten und die Ehe:



1. "In einer erfolgreichen Ehe verliebt man sich viele Male, immer wieder, aber immer in dieselbe Person."

- Mignon McLaughlin

2. "Eine gute Ehe wäre zwischen einer blinden Ehefrau und einem tauben Ehemann."

- Michel de Montaigne

3. "Meine Frau und ich waren glücklich für 20 Jahre - dann haben wir uns kennengelernt."

- Rodney Dangerfield

4. "Die Ehe ist der einzige Krieg, in dem man mit dem Feind schläft."

- Francois de La Rochefoucauld

5. "Ehe ist eine wundervolle Einrichtung. Aber wer will schon in einer Einrichtung leben?"

- Groucho Marx

6. "Ein Mann ist nur so alt wie die Frau, die er fühlt."

- Groucho Marx

7. "Liebe ist ein süßer Traum und die Ehe ist der Wecker."

- Jewish Proverb

8. "Eine Ehe ist immer zu zweit: Man muss jedes Problem gemeinsam teilen – zur Hälfte geht es einen selbst an, zur anderen den Ehepartner."

- Mardy Grothe

9. "Ehe ist eine tolle Sache, aber sie ist total überbewertet. Persönlich denke ich, wenn du liebst, solltest du feiern. Warum also nur für Ehepaare Partys veranstalten?"

- Oprah Winfrey

10. "Es gibt nur zwei Arten von Menschen, die die Ehe wirklich verstehen: die, die noch nicht verheiratet sind, und die, die schon geschieden sind."

- Richard Needham

11. "Eine gute Ehe hängt von zwei Dingen ab: erstens finden Sie den Richtigen, und zweitens der Richtige zu sein."

- Joyce Brothers

12. "In jeder Ehe, die ein wenig länger dauert, sind drei im Spiel: der Mann, die Frau und die Ehe selbst."

- André Maurois

13. "Eine Frau hat immer das letzte Wort in einer Diskussion. Alles, was ein Mann danach sagt, ist der Anfang einer neuen Diskussion."

- Unbekannt

14. "Männer heiraten Frauen in der Hoffnung, dass sie sich nicht verändern. Frauen heiraten Männer in der Hoffnung, dass sie sich verändern. Unweigerlich ändert sich jeder."

- Albert Einstein

15. "In der Ehe muss man manchmal streiten, nur so erfährt man etwas voneinander."

- Johann Wolfgang von Goethe

16. "Eine Frau sorgt sich um die Zukunft, bis sie einen Ehemann hat, während ein Mann erst dann an die Zukunft denkt, wenn er eine Frau hat."

- Proverb

17. "Bei der Hochzeit verspricht man Treue für alle Tage, aber nicht für die Nächte."

- Shirley MacLaine

18. "Ehe ist der Versuch, zu zweit mit Problemen fertig zu werden, die man alleine nie gehabt hätte."

- Woody Allen

19. "In der Ehe pflegt meistens einer der Dummkopf zu sein. Nur wenn zwei Dummköpfe heiraten, kann das richtig gut gehen."

- Oscar Wilde

20. "Wenn eine Frau sagt 'Richtig!', bedeutet das, dass du falsch liegst!"

- Unbekannt

21. "Männer, die behaupten, sie seien die uneingeschränkten Herren im Haus, lügen auch sonst."

- Unbekannt

22. "Es gibt nur einen Weg, eine Frau zu verstehen: man darf es nicht versuchen."

- Unbekannt

23. "Eheleute, die sich lieben, sagen tausend Dinge, ohne zu sprechen."

- chinesisches Sprichwort

24. "Eine Ehe ist wie eine belebte Stadt. Wenn man einmal drin ist, kann man nicht mehr raus."

- Ring Lardner

25. "Die Ehe ist wie eine Handgranate. Ziehst du den Ring, ist dein Haus weg."

- Unbekannt

Planung eines Polterabends

Ein Polterabend ist eine großartige Möglichkeit, sich vor der Hochzeit zu entspannen und gemeinsam mit Freunden und Familie eine unvergessliche Zeit zu verbringen.

1. Gästeliste erstellen:

Die erste Aufgabe besteht darin, eine Gästeliste zu erstellen. Normalerweise werden enge Freunde, Familienmitglieder und Trauzeugen eingeladen. Überlegt euch, wer zum engsten Kreis des Brautpaares gehört und wer die Stimmung des Abends positiv beeinflussen kann. Denkt auch an das Platzangebot der Location, um die Anzahl der Gäste zu begrenzen.

2. Einladungen verschicken:

Sobald die Gästeliste feststeht, könnt ihr die Einladungen vorbereiten. Sorgt dafür, dass alle wichtigen Informationen enthalten sind, wie Datum, Uhrzeit, Ort und gegebenenfalls ein Motto oder Dresscode. Digitale Einladungen per E-Mail oder Social Media sind heutzutage ebenfalls beliebt.

3. Traditionelle Bräuche:

Polterabende sind für ihre traditionellen Bräuche bekannt. Ein bekannter Brauch ist das Zerbrechen von Geschirr oder Gläsern, um böse Geister zu vertreiben. Plant daher genügend Geschirr oder Gläser ein, die von den Gästen zerbrochen werden dürfen. Eine andere Tradition ist es, dass das Brautpaar gemeinsam einen Baumstamm zersägt, um symbolisch die Hindernisse des Lebens zu überwinden.

4. Location auswählen:

Überlegt euch, ob der Polterabend in einem privaten Garten, einem gemieteten Veranstaltungsraum oder einem Restaurant stattfinden soll. Die Wahl der Location hängt von der Anzahl der Gäste und dem gewünschten Ambiente ab. Stellt sicher, dass ausreichend Platz für die Bräuche und Aktivitäten vorhanden ist.

5. Essen und Getränke:

Entscheidet, ob ihr ein Buffet, ein BBQ oder ein Catering bevorzugt. Plant eine Auswahl an Gerichten, die verschiedenen Geschmäckern gerecht werden. Denkt auch an Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Allergien. Bei den Getränken könnt ihr eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken anbieten, um sicherzustellen, dass für jeden etwas dabei ist.

6. Musik und Unterhaltung:

Sorgt für gute Unterhaltung während des Polterabends. Eine Musikanlage mit einer Playlist, die die Stimmung anhebt, ist eine gute Wahl. Ihr könnt auch einen DJ oder eine Live-Band engagieren, um den Abend mit Live-Musik zu bereichern. Denkt auch an Spiele oder Aktivitäten, die die Gäste unterhalten.

7. Dekoration:

Die Dekoration sollte zur Stimmung des Polterabends passen. Ihr könnt mit bunten Farben, Luftballons oder Tischdekorationen arbeiten. Nutzt eure Kreativität, um eine festliche Atmosphäre zu schaffen.

Sie feiern – wir machen den Rest

Das „Landhaus Hirschsprung“ bietet Ihnen den passenden Rahmen, den optimalen Service und natürlich festliche Menüs und Buffets.

Egal ob Hochzeit oder Geburtstag, Taufe oder Konfirmation und Kommunion, oder Betriebsfeier – unser Team bereitet Gesellschaften bis 90 Personen wunderschöne Stunden.

Lage mitten im Grünen

Reichlich Parkplätze



Landhaus Hirschsprung
Paderborner Straße 212
Detmold-Berlebeck

Telefon: 05231 / 878 5000
www.landhaus-hirschsprung.de
info@landhaus-hirschsprung.de





Dresscode: Kleider machen Leute

"Wer eine Jogginghose trägt, hat die Kontrolle über sein Leben verloren." - Karl Lagerfeld

Einer der Schlüssel zur effektiven Kommunikation und zum Aufbau erfolgreicher Beziehungen, ob im Geschäfts- oder im Privatleben, ist die Kenntnis und Einhaltung des passenden Dresscodes. Die Wahl der Kleidung sendet nicht nur eine Nachricht an die Menschen um uns herum, sondern kann auch unser Selbstvertrauen und unser Gefühl der Zugehörigkeit beeinflussen. Hier sind einige allgemeine Richtlinien, um Sie durch die verschiedenen Dresscodes zu navigieren.

Geschäftskleidung (Business-Formal):

Dieser Dresscode wird oft für Geschäftstreffen, Konferenzen oder formelle Abendveranstaltungen erwartet. Für Männer umfasst dies in der Regel einen dunklen Anzug, ein weißes oder einfarbiges Hemd, eine Krawatte und elegante Schuhe. Frauen können einen Hosenanzug, einen Rockanzug oder ein konservatives Kleid, oft in dunklen oder neutralen Farben, tragen.

Business-Casual:

Diese Kleiderordnung ist weniger formell, wird aber dennoch in vielen professionellen Umgebungen erwartet. Männer könnten einen Blazer oder ein Sportjackett, ein Hemd mit Kragen, Khakis oder gepflegte Jeans und Loafers oder Oxford-Schuhe tragen. Frauen könnten einen Blazer, eine Bluse, einen Rock oder Hosen und flache Schuhe oder Absätze tragen.

Smart-Casual:

Dieser Dresscode liegt irgendwo zwischen Business-Casual

und Casual. Er wird oft für ungezwungene Zusammenkünfte, Abendessen in informellen Restaurants oder Casual-Freitage im Büro erwartet. Männer könnten ein Polohemd, gepflegte Jeans oder Khakis, und Loafers oder saubere Sneakers tragen. Frauen könnten eine Bluse, einen Pullover, Jeans oder einen lässigen Rock und flache Schuhe oder Absätze tragen.

Casual (Freizeitkleidung):

Dieser Dresscode ist der am wenigsten formelle und wird oft für ungezwungene soziale Zusammenkünfte oder für das Wochenende erwartet. Männer könnten ein T-Shirt, Jeans und Sneakers tragen. Frauen könnten ein T-Shirt, eine Bluse, Jeans, Shorts oder einen lässigen Rock und Sneakers oder Sandalen tragen.

Black Tie (Abendgarderobe):

Dieser Dresscode ist für formelle Abendveranstaltungen wie Galas oder Hochzeiten üblich. Männer sollten einen Smoking, ein weißes Hemd, eine schwarze Fliege und formelle Lederschuhe tragen. Frauen sollten ein formelles Abendkleid oder einen formellen Hosenanzug tragen.

White Tie (Vollständige Abendgarderobe):

Dies ist der formalste aller Dresscodes und wird oft für staatliche Abendessen, Bälle oder Hochzeiten erwartet. Männer sollten einen Frack mit passender Weste, ein weißes Hemd und eine weiße Fliege tragen. Frauen sollten ein formelles, bodenlanges Abendkleid tragen.

Auf Einladungen könnten Sie Begriffe wie "Black Tie", "Cocktail Attire" (Cocktailkleidung), "Formal" (Formell),

"Semi-Formal" (Halbformell) oder "Dressy Casual" (Elegant lässig) sehen. Diese Begriffe geben Hinweise auf den erwarteten Dresscode für die Veranstaltung.

Accessoires und ihre Bedeutung:

Accessoires sind eine Möglichkeit, Ihre Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen und Ihrem Outfit eine persönliche Note zu geben. Hier sind einige allgemeine Richtlinien für Accessoires und ihre Bedeutung:

Schmuck:

In einem professionellen Umfeld sollte Schmuck diskret und minimal gehalten werden. Große, auffällige Schmuckstücke können als unprofessionell oder ablenkend angesehen werden. In einer lässigeren oder kreativeren Umgebung können Sie mehr Statement-Schmuck tragen.

Taschen:

Eine gute Regel ist, dass Ihre Tasche zum Rest Ihres Outfits passen sollte. In einem professionellen Umfeld sollten Männer eine Aktentasche oder eine Messenger-Bag und Frauen eine kleine Handtasche oder eine Aktentasche verwenden.

Schuhe:

Ihre Schuhe sollten immer sauber und gepflegt sein. In einem professionellen Umfeld sollten Männer formelle Lederschuhe und Frauen Absätze oder flache Schuhe tragen. Sneakers sollten in den meisten Fällen für Casual oder Smart-Casual Dresscodes aufbewahrt werden.

Krawatten und Fliegen:

Eine Krawatte oder Fliege kann einem Outfit einen formellen oder professionellen Touch verleihen. In einem Casual oder Smart-Casual Dresscode sind sie in der Regel optional.

Hüte:

Hüte können in bestimmten Kontexten angemessen sein, wie bei Outdoor-Events oder in bestimmten kulturellen oder religiösen Umgebungen. In den meisten professionellen Umgebungen sollten Hüte jedoch vermieden werden.

Es ist immer wichtig, den Kontext, die Kultur und die spezifischen Erwartungen des Ortes oder der Veranstaltung, an dem oder der Sie teilnehmen, zu berücksichtigen. Wenn Sie sich unsicher sind, ist es immer besser, sich zu überkleiden als zu unterkleiden. Denken Sie daran, dass der Zweck des Dresscodes darin besteht, eine bestimmte Umgebung zu schaffen und Respekt für die Menschen um Sie herum zu zeigen.



Planen Sie jetzt Ihre Feier und reservieren Sie rechtzeitig!



Gerne richten wir Ihre Feiern wie Geburtstage, Jubiläen, Konfirmationen, Hochzeiten, Grillabende, Weihnachtsfeiern etc. nach Ihren individuellen Wünschen aus.

Im Lokal bieten wir Platz für Veranstaltungen bis zu 45 Personen. Reservieren Sie telefonisch unter:

0 52 36 / 88 97 22

Für Sie geöffnet: Mittwoch bis Samstag

ab 17:00 Uhr

Hagendonop 76 · 32825 Blomberg-Donop
www.weinstubereblaus.de



Für Ihr Fest

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Kommunion, BBQ- Grillfest, Jubiläum, Empfang, Sommerfest, Weihnachtsfeier



Anlässe zum Feiern gibt es viele. Wir bieten Ihnen mit unseren liebevoll eingerichteten und dekorierten Räumen den richtigen Rahmen für Ihr Fest. Mit Platz für bis zu 100 Gästen feiern Sie je nach Anlass von locker- ungezwungen bis stilvoll- elegant. Buchen Sie Ihr Rundum- Sorglospaket, mit Menü oder Buffet und Getränkepauschale.



Alter Krug Helpup
Bahnhofstraße 1
33813 Oerlinghausen
T: 05202/ 4034
www.alterkrughelpup.de



Über den **Terrand** hinaus



Gaststätte KOHLPOTT



Gaststätte: bis 80 Personen
Terrasse: bis 80 Personen
Hütten: ca. 60 Personen
Saal: 50 - 120 Personen



2 Doppelkegelbahnen
für kleine Gruppen von bis zu
12 Personen



Catering
Fingerfood | Grillbuffets | Burger
Flammlachs | Spanferkel



Events aller Art
Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen
Taufen | Betriebsfeiern | Sommerfeste
Weihnachtsfeiern | Gartenpartys ...u.v.m.



Equipment
Zelte | Bierzeltgarnituren | Stehtische
Theken | Kühlmöglichkeiten | Geschirr
Gläser | Beschallung & Beleuchtung ...u.v.m.



Kontakt
Gaststätte KohlPott
Pivitsheider Str. 1
32758 Detmold
Tel. 0 52 32 / 69 78 96
e-mail: service@kohlpott.de

Viel mehr als man denkt!

Ein Partner für alle Fälle

Die Gaststätte Kohlpott gilt als Traditionslokal im Raum Detmold. Seit 1870 ist sie nicht aus der Welt der Gastronomie des schönen Lipperlandes weg zu denken.

Neben dem Kegelsport und Speis & Trank sind hier auch den Feierlichkeiten keine Grenzen gesetzt. Als Partner für Ihre Events von groß bis klein gehen wir mit unserem umfangreichen Angebot individuell auf Ihre Wünsche ein. Dabei sind wir nicht an unsere flexibel belegbare Location gebunden, sondern kommen auch gerne zu Ihnen nach Haus, in die Firma oder zu Ihrem Event.

Rundum-sorglos-Paket mit allem Drum und Dran

Wenn Sie unser Rundum-sorglos-Paket buchen, ist eins klar: Sie als Gastgeber brauchen sich um nichts zu kümmern und können zusammen mit Ihren Gästen die Feier in vollen Zügen genießen!

„Kohlpott on Tour“ übernimmt die vollständige Planung, Organisation und Durchführung Ihres Events: Von der Bewirtung Ihrer Gäste, übers Catering genau nach Ihren Wünschen bis hin zum Verleih von benötigter Ausstattung und Equipment für die perfekte Party. Mit Kohlpott on Tour realisierten wir Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen. Wir sind Ihr Ansprechpartner für Catering, Events und Equipmentverleih und bieten Ihnen somit eine maßgeschneiderte Lösung für jede Art von Veranstaltung.

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie von der Planung bis zur Umsetzung und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



www.kohlpott.de



Runde Geburtstage

Runde Geburtstage werden oft besonders gefeiert, da sie Meilensteine im Leben einer Person markieren. Hier sind einige traditionelle Geschenkideen und Bräuche für runde Geburtstage:

10. Geburtstag:

Dieser Geburtstag markiert das Ende des ersten Lebensjahrzehnts und den Beginn der "zweistelligen" Jahre. Oft bekommen Kinder zu diesem Anlass ein besonderes Geschenk, zum Beispiel ein Fahrrad oder ein erstes Haustier.

16. Geburtstag:

In vielen Kulturen markiert dieser Geburtstag den Übergang ins Erwachsenenalter. Geschenke könnten ein erstes Auto, Schmuck oder eine besondere Feier mit Freunden sein.

18. Geburtstag:

Der 18. Geburtstag markiert oft das Erreichen der Volljährigkeit. Geschenke könnten personalisierte Schmuckstücke, ein Auto oder eine Reise sein.

21. Geburtstag:

In einigen Ländern ist dies das Alter, in dem man volljährig wird. Ein besonderes Geschenk könnte ein hochwertiger Alkohol, Schmuck oder eine besondere Reise sein.

30. Geburtstag:

Der 30. Geburtstag ist ein bedeutender Meilenstein, der das Ende der Zwanziger und den Beginn eines neuen Lebensjahrzehnts markiert. Ein besonderes Geschenk könnte eine luxuriöse Uhr, ein Gourmet-Erlebnis oder eine spektakuläre Feier sein.

40. Geburtstag:

Oft wird dieser Geburtstag als der Beginn des "Mittelalters" gesehen. Ein besonderes Geschenk könnte eine Reise, eine Weinverkostung oder ein hobbybezogenes Geschenk sein.

50. Geburtstag:

Dieser Meilenstein wird oft groß gefeiert und markiert ein halbes Jahrhundert des Lebens. Ein besonderes Geschenk könnte ein Wochenendtrip, ein Schmuckstück oder eine Party mit Familie und Freunden sein.

60. Geburtstag:

Der 60. Geburtstag markiert oft den Beginn des Ruhestands. Ein besonderes Geschenk könnte ein Ruhestandsreise-Paket, ein hobbybezogenes Geschenk oder eine Feier mit Familie und Freunden sein.

70., 80., 90. Geburtstag und darüber hinaus:

Diese runden Geburtstage markieren bedeutende Meilensteine und werden oft im Kreise der Familie und Freunden gefeiert. Ein besonderes Geschenk könnte eine Familienzusammenkunft, ein personalisiertes Geschenk oder ein besonderes Ereignis sein, das den Lebensweg des Geburtstagskindes feiert.

Sekt oder Cocktails?



Ob man bei einer Feier eine Sektbar und/oder einen Cocktailstand einplant, hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie zum Beispiel dem Anlass der Feier, dem Budget, den Vorlieben der Gäste und der Anzahl der Gäste. Hier sind einige Überlegungen dazu:

Sektbar:

Eine Sektbar kann eine elegante Ergänzung zu Ihrer Feier sein. In der Regel bietet eine Sektbar verschiedene Arten von Sekt oder Champagner an, oft mit der Möglichkeit, verschiedene Geschmacksrichtungen hinzuzufügen, wie zum Beispiel Beeren, Liköre oder Fruchtsäfte. Nicht-alkoholische Optionen könnten alkoholfreier Sekt oder sprudelnde Fruchtsäfte sein.

Cocktailstand:

Ein Cocktailstand kann eine lustige und interaktive Ergänzung zu Ihrer Feier sein. Ein professioneller Barkeeper kann eine Reihe von Cocktails mixen und anbieten. Es könnte auch eine Auswahl an "Signature"-Cocktails geben, die zu dem Thema oder Anlass der Feier passen. Nicht-alkoholische Optionen, oft als "Mocktails" bezeichnet, sollten auch angeboten werden.

Professionelle Anbieter:

Es gibt viele Catering-Unternehmen und freiberufliche Barkeeper, die Sektbars und Cocktailstände anbieten. Sie bringen oft ihre eigene Ausrüstung mit und können das Getränkemenü nach Ihren Wünschen gestalten. Achten Sie bei der Auswahl eines Anbieters darauf, Referenzen zu überprüfen und sicherzustellen, dass sie über die notwendigen Lizenzen und Versicherungen verfügen.

Themenorientierte Dekoration:

Die Dekoration für Ihre Sektbar oder Ihren Cocktailstand kann auf das Thema Ihrer Feier abgestimmt werden. Zum Beispiel könnte bei einer tropischen Strandparty der Cocktailstand mit Palmenblättern, Ananas und bunten Tiki-Fackeln dekoriert sein. Bei einer eleganten schwarz-weißen Gala könnte die Sektbar mit glänzenden silbernen Akzenten, Kristallgläsern und einer schwarz-weißen Tischdecke dekoriert sein.

Bei der Planung einer Sektbar oder eines Cocktailstands ist es wichtig, den verantwortungsvollen Alkoholkonsum zu berücksichtigen. Stellen Sie sicher, dass alkoholische Getränke nicht an Minderjährige ausgegeben werden und dass es ausreichend alkoholfreie Optionen gibt.

Es kann auch eine gute Idee sein, Informationen über Taxis oder andere Transportmöglichkeiten bereitzustellen, um sicherzustellen, dass alle Gäste sicher nach Hause kommen.

Gasthof Lallmann | Zur Maibolte 84 | 32657 Lemgo | 05261 / 43 61 | info@gasthof-lallmann.de | www.gasthof-lallmann.de



Planen Sie mit uns Ihre ausgefallenen Hochzeiten, Firmenfeiern, Bankette, Geburtstage...
Wir richten für Sie Feiern mit bis zu 250 Personen aus.

Idylle pur. Und das ganz nah vor den Toren der Alten Hansestadt Lemgo. Der Gasthof Lallmann lädt Sie ein zu einem kleinen Urlaub vom Alltag.

Egal, ob Sie unvergessliche Feste feiern möchten, Ihnen der Sinn nach Gaumenfreuden aus der regionalen Küche steht oder Sie mit Ihren Kollegen lieber mal im Grünen tagen wollen – hier sind Sie herzlich willkommen!

Seit 1899 im Familienbesitz, ist der Gasthof Lallmann traditioneller Gastlichkeit und moderner Gastronomie gleichermaßen verpflichtet. Eine Mischung, die Zukunft hat. Solange müssen Sie auf genussvolle Momente aber nicht verzichten. Zeit für Ihre Auszeit – hier und jetzt!

Wir freuen uns auf Sie!
Mimoza und Xhafer Salih



Ihr Gasthof im Grünen.



Die Liebe gebührend feiern

Originelle Geschenktipps und Dekoideen für die Hochzeit



Foto: djd/www.cewe.de

(djd). Am schönsten Tag im Leben will niemand etwas dem Zufall überlassen. Angehende Eheleute planen und gestalten den großen Tag, an dem sie ihre Liebe mit dem Ja-Wort besiegeln, daher oft über Monate vorweg. Schließlich ist einiges vorzubereiten: von der Location für eine rauschende Hochzeitsfeier und ein mögliches Motto der Party über die Gästeliste bis zum Menü und der Musikauswahl. Wer sich keine Hochzeit von der Stange, sondern ein individuelles Fest wünscht, kann vieles eigenhändig vorbereiten - und dabei auch noch Kreativität und Teamwork zu zweit beweisen.

Einladungen und Tischkarten im individuellen Look

Das fängt mit der Einladung an, die das Paar mit einem persönlichen Lieblingsfoto selbst entwirft. Den Karten kann man zusätzlich kleine Magnete in Herzform beilegen, ebenfalls versehen mit einem hübschen Motiv des Brautpaares. Wenn die Karte damit am Kühlschrank befestigt wird, ist die Vorfreude auf den großen Tag immer präsent. Der Look der Einladung lässt sich auch bei den Tisch- und Menükarten fortsetzen. Für einen Blickfang können die Brautleute zudem mit einem kreativen Sitzplan sorgen, indem sie zum Beispiel ein Foto-Memo von Cewe mit Bildern der Gäste gestalten. Was eigentlich als Gesellschaftsspiel mit Kartenpaaren gedacht ist, schafft eine gelungene Überraschung. Ob an einem Surfboard, einer Schiefertafel oder

einer Holzpalette befestigt: Am Eingang wird den Gästen unter der Tischnummer ein Foto mit dem eigenen Gesicht präsentiert. Um das Foto-Pärchen zu vervollständigen, macht sich jeder Gast auf die Suche nach dem Gegenstück - und findet es als Teil der Tischdekoration an seinem Platz.

Geldgeschenke kreativ verpacken

Geld allein macht zwar noch nicht glücklich - aber es kann helfen, Träume zu erfüllen. Gerade zur Hochzeit und zur anschließenden Hochzeitsreise wünschen sich Brautpaare oft eine monetäre Aufmerksamkeit. Eine originelle Idee für die Verpackung ist es beispielsweise, ein Hochzeitskissen mit Geldscheinen zu spicken. Das Kissen mit hübschen Fotos des verliebten Paares lässt sich etwa unter www.cewe.de unkompliziert gestalten. Anschließend wird es mit Bändern und Geldscheinen verziert. Eine weitere Möglichkeit ist ein Geschenkglas. Dazu wird das Geld in ein hübsches Gefäß gegeben und mit einer Grußbotschaft ergänzt. Sofortfotostreifen eignen sich sehr gut dafür. An den Hochzeitstag voller Glück und Liebe denkt man immer wieder gern zurück. Ob mit den schönsten Aufnahmen der Hochzeit oder prall gefüllt mit lieben Worten und lustigen Sprüchen der Gäste - mit einem edel anmutenden Fotobuch bleibt das Fest unvergessen. Besondere Eleganz erhält es mit einem stilvollen Einband aus Leder oder Leinen.



Foto: djd/www.cewe.de

Partyspiele für Klein und Groß

Egal ob Geburtstagsfeier, Gartenparty oder Familienfest: Spiele sind eine wunderbare Möglichkeit, um die Stimmung zu heben, Gäste miteinander zu verbinden und unvergessliche Momente zu schaffen. Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl an Partyspielen für Kinder und Erwachsene, die Ihre Feierlichkeit bereichern werden.

Für die Kleinen:

Luftballontanz: Jedes Kind bekommt einen Luftballon, den es zwischen seine Knie klemmt. Bei Musik tanzen die Kinder umher. Wer seinen Luftballon verliert oder zerplatzt, scheidet aus.

Reise nach Jerusalem: Ein Klassiker! Stellen Sie Stühle in einer Runde auf (einer weniger als Kinder teilnehmen). Wenn die Musik spielt, laufen die Kinder um die Stühle. Sobald die Musik stoppt, müssen sie sich schnell einen Stuhl suchen. Wer keinen Stuhl findet, scheidet aus.

Schatzsuche: Verstecken Sie kleine Überraschungen im Garten oder im Haus. Die Kinder müssen anhand von Hinweisen oder einer Schatzkarte diese finden.

Für die Großen:

Tabu: Ein Spieler versucht, ein Wort zu umschreiben, ohne bestimmte Begriffe zu verwenden. Die anderen müssen erraten, um welches Wort es sich handelt.

Karaoke: Egal, ob Sie eine Karaoke-Maschine haben oder einfach YouTube nutzen - lassen Sie Ihre Gäste ihre Lieblingsongs singen und feiern Sie jeden Auftritt.

Wer bin ich? Jeder Gast bekommt eine Karte auf die Stirn geklebt, auf der ein Name (z.B. eines Prominenten) steht. Durch Ja- oder Nein-Fragen muss jeder herausfinden, welchen Namen er trägt.

Scharade: Ein Spieler stellt ein Wort oder einen Film durch Mimik und Gestik dar, ohne zu sprechen. Die anderen müssen raten, um was es sich handelt.

Achtung!

Überlegen Sie, welche Spiele zu Ihrer Gästeliste und Ihrem Veranstaltungsort passen. Nicht jedes Spiel eignet sich für jeden Anlass. Stellen Sie sicher, dass Sie alle notwendigen Materialien für die Spiele parat haben.

Nicht jeder Gast möchte vielleicht an einem Spiel teilnehmen. Akzeptieren Sie das und setzen Sie niemanden unter Druck. Der Spaß steht im Vordergrund!

Partyspiele sollten dazu beitragen, die Stimmung zu heben und allen Beteiligten Freude zu bereiten. Wählen Sie Spiele aus, von denen Sie glauben, dass sie bei Ihren Gästen gut ankommen werden, und freuen Sie sich auf lachende Gesichter und gemeinsame Erinnerungen.

Wanderhotel
Waldesruh
Holzhausen-Externsteine

Geburtstage, Firmenjubiläen und Catering

**Jetzt Termin
vereinbaren!**
Tel.: 05234 2416



Tel.: 05234 2416 • Ruheweg 8 • Horn-Bad Meinberg



Gesunde und leichte Verpflegung für Seminare

Energieträger, die das Lernen fördern

Seminare können intensiv und anspruchsvoll sein, und die Wahl der richtigen Nahrung und Getränke kann einen erheblichen Einfluss auf die Energie, Konzentration und das allgemeine Wohlbefinden der Teilnehmenden haben. Eine ausgewogene und leichte Ernährung, gepaart mit gesunden "Energieträgern" und erfrischenden, alkoholfreien Getränken, kann dazu beitragen, dass alle in Topform bleiben und das Beste aus dem Seminar herausholen.

Leichte Kost

Die Verpflegung bei Seminaren sollte leicht und ausgewogen sein, um ein Mittagstief zu vermeiden. Eine zu schwere Mahlzeit kann zu Müdigkeit führen und die Konzentration beeinträchtigen. Stattdessen sollten die Mahlzeiten aus einer Mischung aus Proteinen, Kohlenhydraten und gesunden Fetten bestehen.

Ein leichtes Mittagessen könnte zum Beispiel aus einem Quinoa-Salat mit gegrilltem Hühnchen oder Tofu, gerösteten Nüssen und einer Vielfalt an buntem Gemüse bestehen. Kleinere Snacks, wie Joghurt mit Beeren, rohes Gemüse mit Hummus oder Nussbutter, oder ein Stück Obst, können ebenfalls nährstoffreiche Energie liefern, ohne zu belasten.



Gesunde Energieträger

"Gesunde Energieträger" sind Nahrungsmittel, die langsam Energie freisetzen und den Blutzuckerspiegel stabil halten, um Energieabfälle und Heißhungerattacken zu vermeiden. Vollkornprodukte, wie Vollkornbrot oder brauner Reis, sind hervorragende Energieträger. Sie enthalten Ballaststoffe, die die Verdauung verlangsamen und einen stabilen Energiefluss gewährleisten.

Auch Proteine und gesunde Fette sind wichtige Energieträger. Nüsse und Samen, Avocados, Fisch und Hülsenfrüchte liefern nicht nur Energie, sondern auch wichtige Nährstoffe, die zur Gehirnfunktion beitragen. Sie könnten zum Beispiel Nuss- und Samenmischungen als Snacks anbieten oder Avocados in Salaten verwenden.

Erfrischende, alkoholfreie Getränke

Es ist wichtig, dass die Seminarteilnehmer gut hydratisiert bleiben. Bieten Sie daher immer reichlich Wasser an. Aber es gibt auch andere erfrischende, alkoholfreie Getränke, die Sie anbieten können. Ungezuckerter grüner oder Kräutertee kann eine wohltuende Option sein, insbesondere in den kälteren Monaten. Frisch gepresste Frucht- oder Gemüsesäfte sind eine weitere gute Möglichkeit, zusätzliche Vitamine und Mineralstoffe bereitzustellen.

Infused Water, also Wasser, das mit Früchten, Gemüse oder Kräutern angereichert ist, kann ebenfalls eine erfrischende Option sein. Probiert man Kombinationen wie Gurke und Minze, Zitrone und Ingwer oder Erdbeere und Basilikum, so erhält man nicht nur ein geschmackvolles Getränk, sondern auch eine zusätzliche Portion Vitamine und Antioxidantien.

Eine sorgfältige Auswahl der Verpflegung kann dazu beitragen, die Energie, Konzentration und Produktivität bei Seminaren zu steigern und so zu einem erfolgreichen Lernerlebnis für alle Beteiligten beitragen. Ein Fokus auf leichte Kost, gesunde Energieträger und erfrischende, alkoholfreie Getränke wird sicherlich dazu beitragen.

Die richtige Begrüßung von Gästen

Bei der Durchführung einer öffentlichen Ansprache, insbesondere bei formalen Veranstaltungen, ist es wichtig, die Gäste in einer geordneten und respektvollen Weise zu begrüßen. Die Reihenfolge, in der Gäste genannt werden, folgt oft einer Hierarchie von Rang, Titel oder Beziehung zum Gastgeber oder zur Veranstaltung. Hier ist ein allgemeiner Leitfaden:

1. Offizielle Amtsträger:

Beginnen Sie immer mit der Begrüßung offizieller Amtsträger, falls diese anwesend sind. Beispielsweise könnten Sie mit "Seine/Ihre Exzellenz", "Seine/ihre Ehren", "Sehr geehrter Herr/Frau Bürgermeister/in", "Sehr geehrte Minister/innen" beginnen, je nachdem, wer anwesend ist.

2. Ehrengäste und Sponsoren:

Als nächstes begrüßen Sie die Ehrengäste und Sponsoren. Ehrengäste sind Personen, die aufgrund ihrer Beziehung zur Veranstaltung oder ihrer gesellschaftlichen Stellung besondere Anerkennung verdienen. Sponsoren sind wichtige Akteure, die finanzielle oder materielle Unterstützung für die Veranstaltung geleistet haben.

3. Gastgeber und Organisatoren:

Hier könnten Sie die Gastgeber und Organisatoren der Veranstaltung begrüßen, einschließlich aller Mitarbeiter, Freiwilligen und Beteiligten, die geholfen haben, die Veranstaltung auf die Beine zu stellen.

4. Anwesende Gäste:

Nachdem Sie die offiziellen Amtsträger, Ehrengäste und Organisatoren begrüßt haben, können Sie sich an die allgemeinen Gäste wenden. Hier könnten Sie mit "Sehr geehrte Damen und Herren" oder "Liebe Gäste" beginnen.

5. Zum Schluss alle:

Am Ende der Begrüßung ist es üblich, alle Anwesenden mit einem allgemeinen "und alle, die heute Abend hier versammelt sind" oder "und alle Freunde und Unterstützer, die heute hier sind" einzubeziehen.

Beachten Sie, dass die genaue Reihenfolge und Formulierung von der Art der Veranstaltung, den regionalen Gepflogenheiten und der gesellschaftlichen Etikette abhängen kann. Es ist immer eine gute Idee, sich vorher zu informieren und sicherzustellen, dass Ihre Begrüßung angemessen und respektvoll ist.

Von einer Veranstaltung ohne Pro!Sound...

...zu einem Event mit Pro!Sound. Finden Sie Ihre perfekte Kombination aus einer Vielzahl an professionellem Equipment.

Alles bequem in unserem Webshop erhältlich!

www.prosound-online.de

Pro!Sound
Veranstaltungstechnik
Mietshop
Messersdorf



Die perfekte Hochzeitsrede

Hochzeitsreden sind ein unvergesslicher Teil jeder Hochzeit. Sie sind eine Möglichkeit, das Brautpaar zu ehren, Geschichten zu teilen und guten Wünsche für ihre gemeinsame Zukunft auszusprechen. Hier ist ein Leitfaden, wie man eine humorvolle und denkwürdige Hochzeitsrede hält:

Schritt 1: Beginnen Sie mit einer Einführung

Stellen Sie sich vor und erklären Sie Ihre Beziehung zum Brautpaar. Dies ist besonders wichtig, wenn einige Gäste Sie möglicherweise nicht kennen. Ein Beispiel: "Guten Abend, mein Name ist [Ihr Name] und ich habe das Glück, [Braut/Bräutigam] seit unserer gemeinsamen Schulzeit zu kennen..."

Schritt 2: Ein Zitat einbringen

Ein Zitat kann eine großartige Möglichkeit sein, den Ton Ihrer Rede zu setzen. Hier ist ein humorvolles Zitat über die Ehe, das Sie verwenden könnten: "Wie sagte einst der große Groucho Marx: 'Ehe ist eine wundervolle Einrichtung, aber wer möchte schon in einer Einrichtung leben?'"

Schritt 3: Erzählen Sie eine lustige (aber passende) Anekdote

Eine humorvolle Geschichte über das Brautpaar kann helfen, die Gäste zu unterhalten und zu zeigen, wie gut Sie sie kennen.

Stellen Sie sicher, dass die Geschichte für alle Gäste geeignet ist und das Brautpaar in einem positiven Licht darstellt.

Schritt 4: Komplimente und gute Wünsche

Sprechen Sie Ihre Bewunderung für das Brautpaar aus und wünschen Sie ihnen eine glückliche Zukunft. Ein Beispiel könnte sein: "Es ist nicht schwer zu sehen, warum [Braut] und [Bräutigam] so perfekt zusammenpassen. Sie sind das lebende Beispiel dafür, dass sich Gegensätze anziehen: [Braut] liebt es, früh aufzustehen, und [Bräutigam] liebt es, [Braut] früh aufstehen zu lassen."

Schritt 5: Beenden Sie mit einem Toast

Schließen Sie Ihre Rede mit einem Toast auf das Brautpaar ab. Dies könnte so aussehen: "Lassen Sie uns also unsere Gläser erheben und auf [Braut] und [Bräutigam] anstoßen, auf eine Ehe, die ebenso glücklich und humorvoll sein wird, wie diese Rede lang war!"

Wichtig ist, dass Ihre Rede authentisch und von Herzen kommt. Achten Sie darauf, dass Ihre Witze immer respektvoll sind und das Brautpaar in einem positiven Licht darstellen. Erinnern Sie sich daran, dass das Ziel Ihrer Rede ist, das Brautpaar zu ehren und zur Freude des Anlasses beizutragen. Happy Speech Writing!



Egal ob Kindergeburtstag, Hochzeit, Straßenfest, Einschulung, Firmenevent oder Gartenfeier. Wir machen die Feier für die Kleinen unvergesslich.

Reserviere jetzt deine Wunschhüpfburg!



Sie möchten einen Termin buchen, eine Frage stellen - nehmen Sie einfach Kontakt zu uns auf!

E-Mail: huepfburgpaderborn@gmail.com • Mobil: 0176 61176435 • www.huepfburg-paderborn.de



Green Kitchen
DETMOLD

Bunte Auswahl aus der feinen Küche des Orients!
Orientalische, vegetarische & vegane Spezialitäten.



Events & Feiern

Für Ihre Geschäftstagung bieten wir die passenden Räumlichkeiten & Küche.



Tagungen

Mit unserer Erfahrung und umfassendem Equipment kreieren wir ein unvergessliches Event.



Catering

Sie möchten unsere arabischen Köstlichkeiten bei Ihnen zu Hause genießen?



Bruchstraße 34, Detmold · Tel.: 05231 30 150 30 · www.greenkitchen-detmold.de



Die Wahl der richtigen Location

Legen Sie ein Budget fest:

Legen Sie ein realistisches Budget für den Veranstaltungsort fest. Darin sollten nicht nur die Mietkosten, sondern auch zusätzliche Ausgaben wie Catering, Dekoration, audiovisuelle Ausrüstung und Personal enthalten sein.

Berücksichtigen Sie die Zugänglichkeit:

Stellen Sie sicher, dass der Standort für alle Teilnehmer leicht zugänglich ist, und berücksichtigen Sie dabei Faktoren wie die Nähe zu öffentlichen Verkehrsmitteln, Flughäfen und Hauptstraßen. Wenn es sich um eine abgelegene Gegend handelt, geben Sie klare Wegbeschreibungen und Transportmöglichkeiten an.

Kapazität und Größe:

Schätzen Sie die Anzahl der Gäste ein, die Sie erwarten, und wählen Sie einen Veranstaltungsort, der Ihnen bequem Platz bietet. Vermeiden Sie es, einen Raum zu wählen, der für die erwartete Besucherzahl zu klein oder zu groß ist.

Stil und Ambiente des Veranstaltungsortes:

Die Atmosphäre des Veranstaltungsortes sollte zum Thema und der Stimmung Ihrer Veranstaltung passen. Ob elegant, lässig, formell oder modern, der Veranstaltungsort sollte die Gesamtatmosphäre ergänzen.

Annehmlichkeiten und Einrichtungen:

Berücksichtigen Sie je nach Art Ihrer Veranstaltung wesentliche Annehmlichkeiten wie Toiletten, Parkplätze und behindertengerechten Zugang. Möglicherweise sind auch zusätzliche Einrichtungen wie eine Bühne, eine Tanzfläche oder Gruppenräume erforderlich.

Catering-Optionen:

Wenn der Veranstaltungsort eigenes Catering anbietet, probieren Sie die Speisekarte aus, um sicherzustellen, dass die Qualität der Speisen Ihren Ansprüchen entspricht. Wenn externes Catering erlaubt ist, prüfen Sie alternativ, ob Einschränkungen bestehen.

Technische Anforderungen:

Stellen Sie bei Konferenzen, Präsentationen oder Unterhaltungsveranstaltungen sicher, dass der Veranstaltungsort über geeignete audiovisuelle Ausrüstung und bei Bedarf technische Unterstützung verfügt.

Genehmigungen und Einschränkungen:

Erkundigen Sie sich nach den für Ihre Veranstaltung erforderlichen Genehmigungen oder Lizenzen und prüfen Sie, ob Einschränkungen oder Lärmschutzbestimmungen den Veranstaltungsablauf beeinträchtigen könnten.

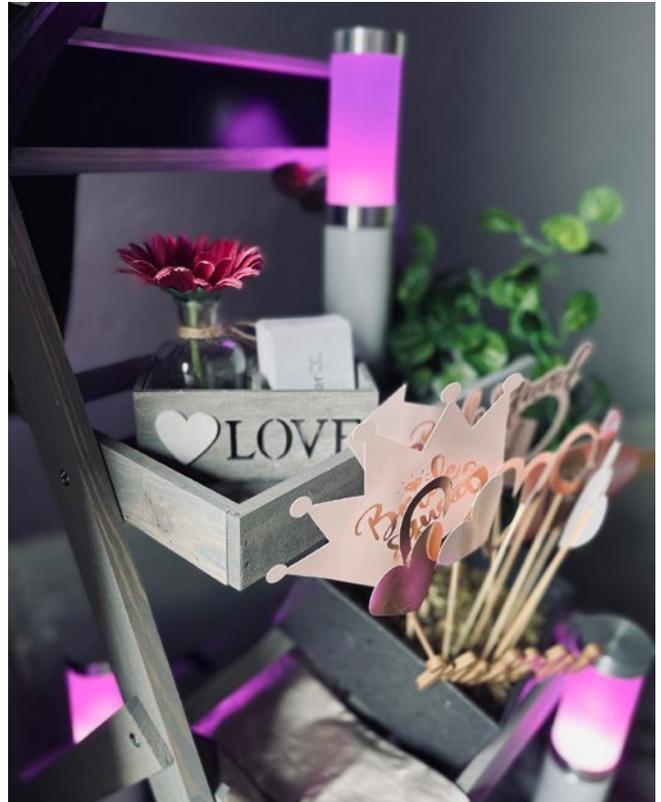
Gläser Music & Media: Verwandelt Ihre Events in unvergessliche Erlebnisse

Seit 2019 bietet Gläser Music & Media maßgeschneiderte Eventlösungen, die sowohl Privatfeiern als auch Firmenevents in unvergessliche Erlebnisse verwandeln. Von hochmodernen Fotoboxen mit Sofortdruck-Funktion über stilvolle Eventspiegel bis zu XXL-Buchstaben und erstklassigem Audio- und Lichtequipment ist das Unternehmen bestrebt, jedem Anlass eine ganz besondere Note zu verleihen.

Ein herausragendes Alleinstellungsmerkmal von Gläser Music & Media ist die Individualisierung ihrer Angebote. Das Unternehmen passt seine Eventmodule, Fotohintergründe und Dekorationselemente nahtlos an das Design der jeweiligen Veranstaltung an. Diese Detailverliebtheit und Anpassungsfähigkeit gewährleistet, dass jedes Event nicht nur einzigartig, sondern auch kohärent und harmonisch gestaltet wird. Mit seinem Kerngeschäft in Ostwestfalen-Lippe hat Gläser Music & Media in den vergangenen Jahren bereits fast tausend Veranstaltungen bereichert, wobei Hochzeiten und Geburtstagsfeiern den Großteil ihrer Aufträge darstellen.

Über das beeindruckende Produktangebot hinaus zeichnet sich Gläser Music & Media durch seine Philosophie der Kundenorientierung aus. Das engagierte Team erstellt stilvolle und hochwertige Konzepte mit offenen Ohren für Kundenwünsche, wodurch jedes Event zu einem maßgeschneiderten Erlebnis wird.

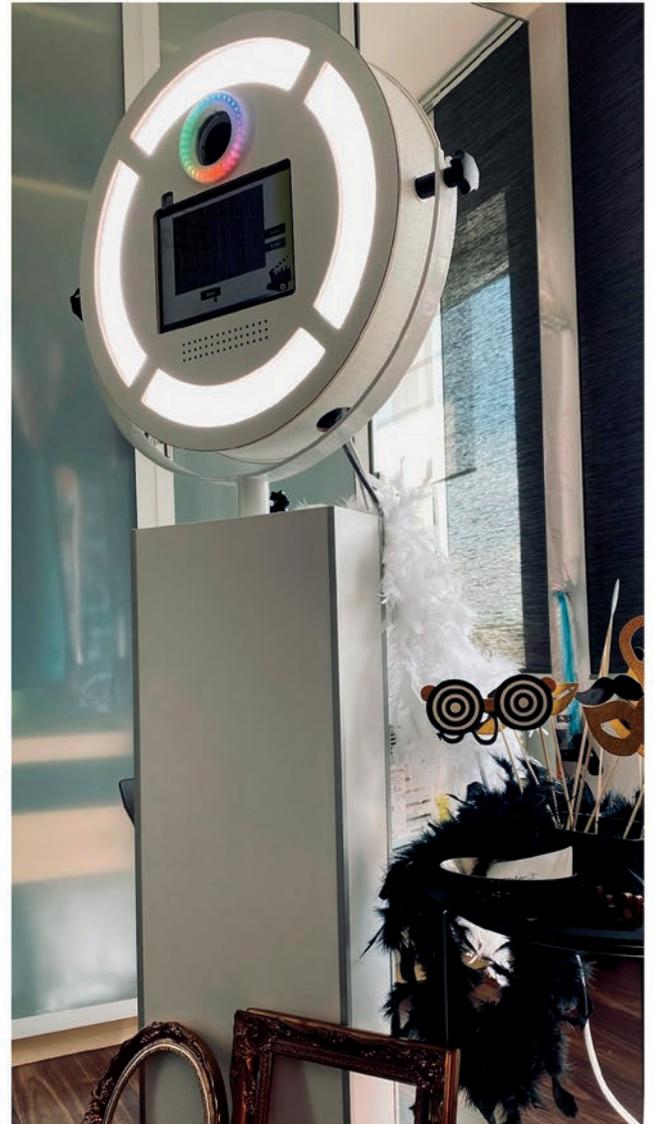
Als kreative Partner, die jedes Detail Ihrer Veranstaltung in bleibende Erinnerungen verwandeln können, steht Gläser Music & Media bereit, Sie bei Ihrem nächsten Event in Ostwestfalen-Lippe zu inspirieren.





Glæsker | Music & Media

Vermietung von Eventmodulen



Fotoboxen, Eventspiegel, XXL-Buchstaben,
Audio- und Licht-Equipment

Privatfeiern und Firmenevents



05232 707 66 21
glaesker.com