



ALEXSHOW
just love

Die 7 wichtigsten Tipps für Ihr Hochzeitsbuffet

- 1. Das Buffet sollte den Gästen so lange wie möglich zur Verfügung stehen.** Den ganzen Abend zu Singen und zu Tanzen kann auch schon einmal etwas anstrengender werden. Daher ist es für Ihre Gäste wichtig, auch im Verlauf des Abends immer wieder einen kleinen Snack nehmen zu können.
- 2. Am besten bestellen Sie unterschiedliche Gerichte,** wie zum Beispiel Veganes, Vegetarisches, BBQ, Fisch und Fleisch sowie verschiedene Salate. Damit werden Sie mit Sicherheit jeden Geschmack treffen.
- 3. Finden Sie die „Goldene Mitte“ – bestellen Sie nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig.** Wählen Sie lieber qualitativ hochwertige Gerichte und setzen Sie nicht auf Quantität.
- 4. Halten Sie kleine Boxen bereit,** um Ihren Gästen eventuell Essen mit nach Hause geben zu können.
- 5. Manchmal wird es Brautpaaren angeboten, vor der Eröffnung des Buffets eine Hochzeitstorte oder andere Süßigkeiten zu servieren.** Bedenken Sie: **Süßes stillt den Hunger sehr.**
- 6. Es ist immer besser, wenn schon ein paar Getränke auf den Tischen serviert sind.** Normalerweise haben Kellner bei Großveranstaltungen nicht genügend Zeit, um alle Gäste pünktlich zu bedienen. Daher können sich Gäste an separaten Tischen selbst bedienen. Zum Beispiel können Sie für jeden Tisch eine Flasche Mineralwasser oder Cola, aber auch eine Flasche Wein oder Whisky von Anfang an bereitstellen. Natürlich sollten die Getränke zu Beginn der Party gekühlt werden.
- 7. Für die Gäste, die mit Ihnen bis spät in die Nacht feiern, können Sie einen kleinen Snack bereitstellen.** Als Beispiel wären hier Würstchen in Sauce und Brötchen zu nennen. **Es muss nicht teuer sein, aber es wird sicherlich gut ankommen.**

Hochzeitsagentur:

"Alexshow.de - just love"

Tel: +49 0176 5555 27 99 (WhatsApp, Facetime)

E-Mail: info@alexshow.de

Web: <https://alexshow.de>

Instagram: <https://www.instagram.com/alexshow.de/>