



FAQ

Alle Informationen zu Ihrer Hochzeit im Ravensberger Park

Liebes Hochzeitspaar,

der Tag Ihrer Hochzeit ist etwas Einmaliges. Der Ravensberger Park bietet Ihnen die Möglichkeit, diesen ganz besonderen Tag in industriehistorischem Ambiente zu zelebrieren.

Bestimmt haben Sie bereits Vorstellungen, wie Sie Ihre Hochzeitsfeier gestalten möchten. Mit der genaueren Planung kommen jedoch stetig neue Details hinzu - die Liste mit Fragen wird immer länger. Um Sie bei Ihrer ganz individuellen Hochzeitsplanung ein wenig zu unterstützen, stellen wir dieses Handout zur Verfügung.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen und einer Vielzahl durchgeführter Hochzeitsfeiern ist es uns möglich, viele Fragen bereits im Voraus zu beantworten. Außerdem geben wir hilfreiche Tipps, die zu einem erfolgreichen Abend beitragen können.



„Wie ist die Anordnung der Tische bei unserer Hochzeit?“

„Gibt es Vorlagen für einen Sitzplan?“

Die richtige Bestuhlung

Die Hechelei bietet im Erdgeschoss Sitzgelegenheit für bis zu 180 Gäste. Die verschiedenen Ebenen verschaffen eine gute Übersicht aller Plätze und gleichzeitig eine freundliche Atmosphäre. Der Brauttisch befindet sich aus diesem Grund im Regelfall auf der Empore an der Eingangsseite. Von dort haben Sie Sicht auf alle Gästetische und sind bei Ihren Ansprachen bestens im Blick. Für den individuellen Aufbau der Tische stehen je nach Personenzahl unterschiedliche Konzepte zur Verfügung.

Bis zu 90 Personen:

Bis zu einer Gästeanzahl von 90 Personen besteht die Möglichkeit, die Tische in Blöcken aufzustellen. Diese sind dann quadratisch bzw. rechteckig im Raum angeordnet. An einen Tisch-Block passen je nach Größe 8 bis 10 Personen. Ebenfalls möglich ist ein Aufbau mit runden Tischen, welche gegen Aufpreis zur Verfügung gestellt werden.

Um den übrigen Platz im Erdgeschoss der Hechelei zu füllen, lassen sich bei kleineren Gesellschaft Möglichkeiten wie eine Fotobox, eine Lounge oder eine Spielecke für Kinder problemlos einrichten.

Selbstverständlich kann die Galerie für sonstige Aktivitäten, wie z.B. Spiele, mit genutzt werden.

Ab 90 Personen:

Üblicherweise werden ab ca. 90 Gästen mehrere Tafeln in Reihe aufgebaut. Die Tafeln verfügen über 8, 10 oder 12 Sitzplätze. Zwischen den Tafeln ist ausreichend Freiraum, um sich frei zu bewegen. Das Buffet-Menü mit einer Länge von ca. 8 Metern findet auf der Bühne seinen Platz.

Bei Personenzahlen ab 140 Personen müssen Sie berücksichtigen, dass zwei bis drei Tische nach dem Programm abgebaut werden müssen, um Platz für die Tanzfläche zu schaffen.

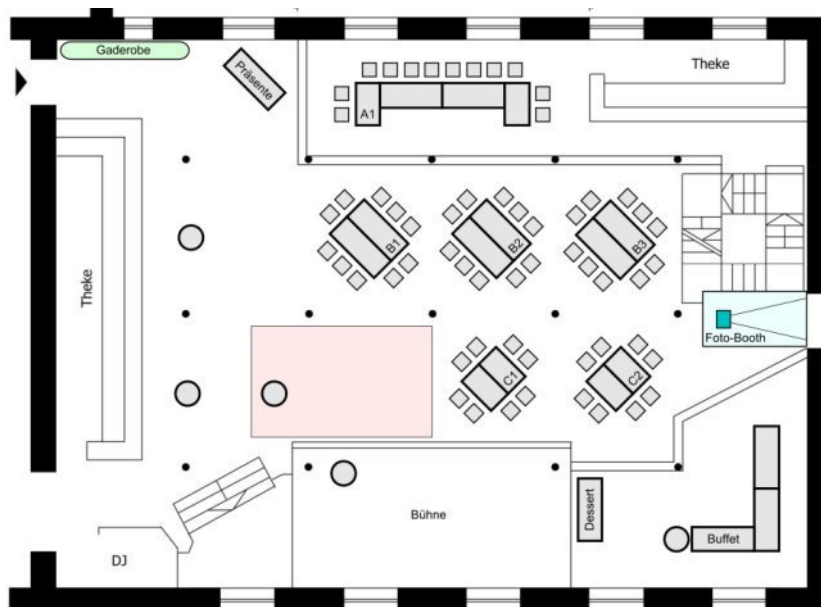
Bestuhlungsplan:

Sobald Sie eine konkrete Aussage über die Anzahl Ihrer Gäste machen können, stellen wir Ihnen einen Bestuhlungsplan zur Verfügung. Hiermit können Sie Ihre Gäste dann genau platzieren.

Der Bestuhlungsplan berücksichtigt die Maße der Tische für die gewünschten 8, 10 oder 12er Tafeln bzw. Blöcke. Außerdem zeigt der Plan den Platz für Spiele, Tanz, Live-Musik, oder sonstige Aktionen die bei Ihrer Hochzeit geplant sind.

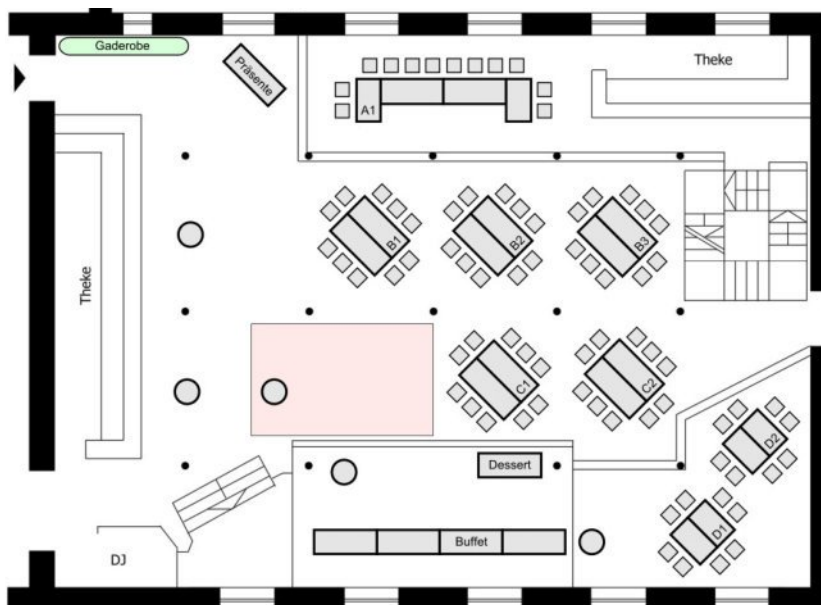
Auf den folgenden Seiten sind einige Konzepte ausgearbeitet und in Stichpunkten beschrieben.

60-80 Personen



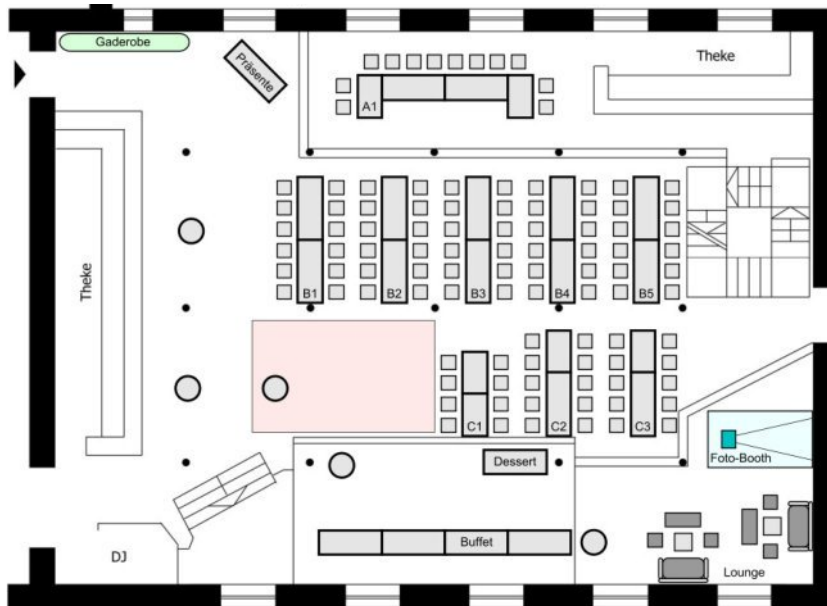
- Blöcke mit 8 und 10 Personen
- Brauttisch für Hochzeitspaar und Familie
- Präsentetisch im Eingangsbereich
- Tanzfläche für bis zu 80 Personen
- Bühne für Programm, Spiele, Präsentationen, usw.
- Buffet über Eck
- Dessert-Tisch / Candy-Bar
- Foto-Booth vor rotem Vorhang
- Garderobe im Eingangsbereich

70-90 Personen



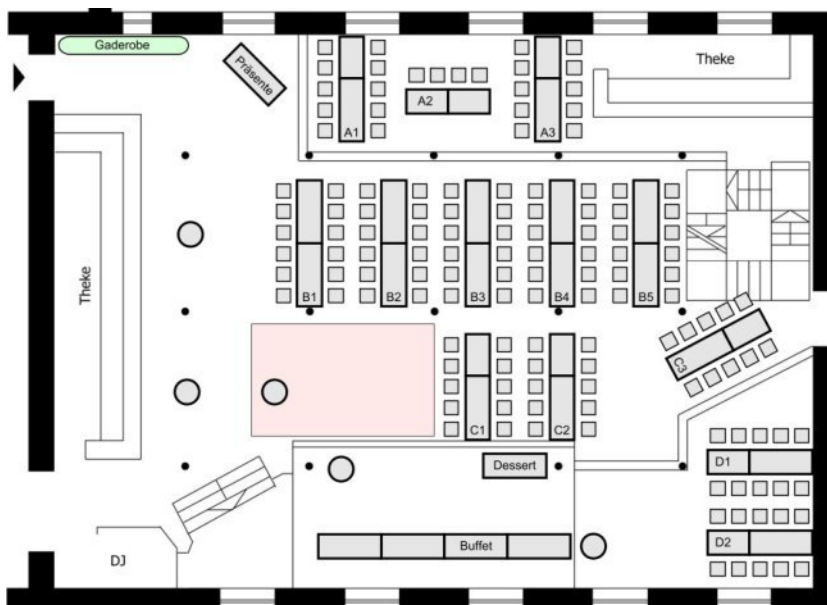
- Blöcke mit 8 und 10 Personen
- Brauttisch für Hochzeitspaar und Familie
- Präsentetisch im Eingangsbereich
- Tanzfläche für bis zu 80 Personen
- Nutzen der Galerie für Foto-Booth, Kinderbereich, usw.
- Großes Buffet auf der Bühne
- Dessert-Tisch / Candy-Bar
- Garderobe im Eingangsbereich

90-110 Personen



- Tafeln mit 8, 10 und 12 Personen
- Brauttisch für Hochzeitspaar und Familie
- Präsentetisch im Eingangsbereich
- Tanzfläche für bis zu 80 Personen - nach Abbau des Tisches C1 für 110 Personen
- Foto-Booth im hinteren Bereich des Saals
- Großes Buffet auf der Bühne
- Dessert-Tisch / Candy-Bar
- Platz auf der Bühne für Live-Acts oder Vorträge
- Garderobe im Eingangsbereich
- Lounge mit Sofas, Hockern und Tischen

110-160 Personen



- Tafeln mit 10 und 12 Personen
- Brauttisch für Hochzeitspaar und Trauzeugen
- Familien an den Tischen A1 und A3
- Präsentetisch im Eingangsbereich
- Tanzfläche für bis zu 90 Personen - nach Abbau der Tische C1 und C2 für 150 Personen
- Großes Buffet auf der Bühne
- Dessert-Tisch / Candy-Bar
- Platz auf der Bühne für Live-Acts oder Vorträge
- Garderobe im Eingangsbereich
- Nutzen der Galerie für Foto-Booth, Kinderbereich, Lounge usw.

„Wie sehen die Tische eingedeckt aus?“

„Wir hätten gerne weiße Hussen über die Stühle -

Ist das möglich ?“

Die Standardtische der Hechelei haben die Maße 180 x 70 cm und 120 x 70 cm. Entsprechend des Bestuhlungsplans werden diese im Saal aufgestellt und anschließend mit weißen Tischdecken abgedeckt.

Bordeauxrote Stühle in der Standardausstattung fügen sich farblich sehr harmonisch in das Gesamtbild der industriehistorischen Hechelei ein. Gerne stellen wir aber auch, für einen sehr festlichen Rahmen, weiße Hussen mit gepolsterten Stühlen gegen Aufpreis zur Verfügung. Sprechen Sie uns dazu bitte bei Ihrem persönlichen Gespräch einfach an.

Auf den Tischen befinden sich von uns je nach Auswahl des Buffets Suppenteller, Brotteller oder auch Vorspeisenplatten. Besteck wird in der Regel für jeden Gast doppelt eingedeckt. Des weiteren finden Sie an jedem Platz Weingläser und ein Wasserglas. An den Stirnseiten der Tische stehen Flaschenkühler für Mineralwasser und Wein.

Hochwertige weiße Stoffservietten werten die Tische ebenfalls optisch auf. Sollten Sie jedoch eigene Servietten mit Mustern, Grafiken oder Text verwenden wollen geben Sie uns bitte bescheid.

Für Ihre individuelle Dekoration in der Mitte der Tische bleibt so stets viel Gestaltungsraum.



„Wo können unsere Gäste Ihre Jacken aufhängen?“

Eine Garderobe für Jacken, Taschen und Regenschirme platzieren wir im Eingangsbereich des Saals. Für diese können wir jedoch aus rechtlichen Gründen keine Haftung übernehmen.

„Gibt es einen Raum, in dem Eltern Ihre Babys schlafen legen können?“

Es steht Ihnen auf Wunsch ein „Backstage-Raum“ zur Verfügung, um dort die Allerkleinsten zwischenzeitig unterzubringen. Der Raum befindet sich im Keller der Hechelei, weshalb der Zugang ausschließlich den Eltern und unserem Personal vorbehalten ist. Babyphones der bekannten Hersteller haben Empfang bis in den Festsaal.

Über Babyhochstühle verfügen wir ebenfalls. Geben Sie uns einfach vorab Bescheid, ob diese benötigt werden.

„Können wir die Dekoration selber gestalten oder gibt es Vorgaben?“

Die individuelle Tischdekoration wird in der Regel vom Brautpaar selbst organisiert und aufgebracht. Von unserer Seite aus sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Bevor Sie jedoch mit der Umsetzung Ihrer Dekorationen anfangen, sprechen Sie diese zunächst mit uns ab. Damit möchten wir nur sicher stellen, dass alle Ihre Ideen auch technisch umsetzbar sind. Zudem können wir Ihnen aus unserer Erfahrung heraus viele hilfreiche Tipps mit auf den Weg geben.

Den Zeitpunkt zum Dekorieren stimmen Sie bitte mit uns ab. Ausnahme bilden optionale Tischläufer, welche Sie bitte spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung an uns übergeben, da diese von uns bereits beim Eindecken der Tische aufgelegt werden.

Sofern nicht anders gewünscht, decken wir für Sie große Teelichter im Glas ein. Auf Anfrage organisieren wir Ihnen aber auch Kerzen, die sich nach Ihren Vorstellungen am besten in die Dekoration integrieren. Selbstverständlich können Sie diese auch selber mitbringen.

Gerne vermitteln wir Ihnen auf Wunsch Unterstützung durch professionelle Anbieter für Ihr florales Ambiente.



„Welchen Caterer können Sie uns empfehlen?“

„Was müssen wir bei der Auswahl des Menüs berücksichtigen?“

„Wie läuft das Buffet am Abend der Hochzeit ab?“

Die Buffetstation (Länge zwischen 8 und 10 Metern) befindet sich aus Platzgründen üblicherweise auf der Bühne. Falls eine Band gebucht werden sollte, findet die Station auf der Empore links von der Bühne Platz. Die Station setzen wir mit weißen Tischdecken, bodentiefen Tischskirtings in dunkelblau und der passenden Beleuchtung perfekt in Szene.

Geschirr, Besteck sowie sonstige Buffet-Artikel wie Chafing-Dishes oder Servierlöffel werden von uns zur Verfügung gestellt. Unser Buffet ist von zwei Seiten begehbar, sodass keiner Ihrer Gäste lange auf sein Essen warten muss. Es ist dennoch zu empfehlen, eine Reihenfolge zum Buffetgang festzulegen, um die Entwicklung von Warteschlangen zu vermeiden. Das Dessert wird auf einem separaten Tisch präsentiert.

Sollten Sie bei dem Caterer ein Live-Cooking bestellen, berücksichtigen Sie bitte, dass das Buffet nur einseitig begehbar ist. In diesem Fall ist mehr Zeit für das Essen einzuplanen.

Passend zur Buffeteröffnung durch Ihre Ansprache wird die Beleuchtung eingeschaltet und erzeugt bei den Gästen einen netten „Wow“-Effekt. Die Auswahl des Caterers - und somit dem Essen - bleibt Ihnen überlassen. Wir empfehlen jedoch, u.a. aus logistischen Gründen, auf die von uns empfohlenen Lieferanten zurückzugreifen.

(sehen Sie hierzu unsere Homepage www.ravensberger-park.de/catering)

Selbstverständlich ist auch die Belieferung durch einen anderen Caterer Ihrer Wahl möglich – hier bitten wir allerdings, eine „Handling-Pauschale“ von 15% einzuplanen. Sollten Sie sich für einen anderen Caterer entschieden haben, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig über Ihre Wahl. Wir übernehmen dann für Sie die Kontaktaufnahme und stimmen sämtliche Eckdaten persönlich ab.



„Wann und wie sollen wir die Hochzeitstorte anschneiden?“

„Können wir für das Kuchenbuffet auch eigenen Kuchen mitbringen?“

„Gibt es die Möglichkeit unseren Kuchen kalt zu stellen?“

Selbstgebackene Kuchen und auch die Hochzeitstorte können direkt zu der Abendveranstaltung mitgebracht werden. Selbstverständlich lagern wir alle Kuchen kühl ein, bis sie dann von uns – üblicherweise gegen Mitternacht – mit entsprechendem Kuchengeschirr auf der Buffetstation aufgebaut werden. Hierzu gibt es Kaffee an der Theke zur Selbstbedienung oder wird durch unser Servicepersonal direkt an den Tischen serviert.

Das Anschneiden der Hochzeitstorte erfolgt auf Wunsch feierlich mit Präsentation auf einem Servierwagen. Wir stellen Ihnen ein angewährmtes Messer und Stoffservierten, damit beim Schneiden der Torte nichts daneben geht. Nachdem Sie die ersten Stücke angeschnitten haben, übernehmen wir gerne für Sie und Ihre Gäste das weitere Schneiden der Torte.

„Was haben Sie alles in Ihrem Getränkeangebot?“

„Können Sie uns eine Pauschale zum Getränkeverbrauch anbieten?“

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken, die in einem separaten Angebot aufgelistet werden. Zu dem Angebot gehört unter anderem Fassbier, diverse Flaschenbiere, Tischweine, Prosecco und einer Vielzahl alkoholfreier Getränke. Ergänzend bieten wir warme Getränke wie Filterkaffee, Espresso und Tee. Gerne schenken wir auch eine kleine Auswahl an Spirituosen aus. Hierbei richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

Zum Empfang Ihrer Gäste bieten wir neben dem üblichen Sekt-Empfang auch weiter erfrischende Spezialitäten wie Aperol-Spritz, Hugo oder Lillet-Wildberry angerichtet im Weinglas auf Eis mit frischen Früchten.

Die genaue Auswahl lässt sich am besten im persönlichen Gespräch, sei es telefonisch oder bei einer Besichtigung, abstimmen. Besonders die Auswahl der Spirituosen stellt sich oftmals als recht schwierig dar. Erfahrungsgemäß treffen Sie jedoch fast jeden Geschmack, wenn Sie sich für drei Schnäpse sowie drei Spirituosen (auch als Longdrinks möglich) entscheiden.

Falls Sie Ihren Gästen weitere, über unser Angebot hinausgehende, Getränke anbieten möchten, ist dies selbstverständlich nach Absprache möglich.

Eine Pauschale für die Getränke bieten wir grundsätzlich nicht an. Die Erfahrung der letzten 10 Jahre zeigt, dass unsere Kunden stets davon profitieren, wenn nur das bezahlt wird was auch wirklich verbraucht wurde.

Wir geben Ihnen auf Grundlage unserer Erfahrung eine ungefähre Abschätzung der Kosten pro Kopf an. In den Meisten Fällen liegt diese Abschätzung im Rahmen von ±5€.

„Bieten Sie auch Menü-Karten an?“

Das Design der Menü-Karten soll sich üblicherweise dem Thema der Hochzeit anpassen. Aus diesem Grund ist zur Erstellung der individuellen Karten stets ein Graphikdesign notwendig. Dies können wir als Veranstaltungsunternehmen leider nicht bieten. Gerne vermitteln wir Sie jedoch an örtliche Druckereien weiter. Wichtig hierbei ist, dass wir den Entwurf noch einmal zur Überprüfung erhalten, damit das Menü und die Getränkeauswahl passend abgedruckt werden

„Wo können wir unsere Geschenke zwischenlagern?“

Einen Präsentetisch stellen wir gerne im Saal bereit. Wir möchten Sie jedoch bitten, die Präsente nach der Veranstaltung in Ihre Obhut zu nehmen. Alternativ können wir die Geschenke aber auch gerne für Sie bis zum nächsten Werktag in unseren Büros sicherstellen. Bedenken Sie dabei jedoch bitte, dass wir hierfür keine Haftung übernehmen können.

Für den Brautstrauß und weitere Blumen-Geschenke stellen wir ausreichend Vasen bereit.

„Kann man im Park mit einem Fotograf Hochzeitsbilder schießen?“

Der Ravensberger Park bietet eine Vielzahl an ganz besonderen Kulissen. Besonders bei gutem Wetter entstehen hier Fotos, die eine einzigartige Erinnerung an Ihren ganz besonderen Tag festhalten.

Gerne empfehlen wir die entsprechenden Foto-Locations im Ravensberger Park, wie zum Beispiel den Rochdale Park, das Historische Museum und den dahinterliegenden "Huelsmann-Park", die Stiftung Huelsmann oder die alte Lorenbahn-Brücke im hinteren Teil des Parks.

Ein weiterer Trend auf Hochzeiten sind Fotoboxen, mit denen Ihre Gäste per Selbstauslöser Gruppenbilder schießen können. Im Internet finden sich hierzu einige interessante, lokale Anbieter, die das gesamte Equipment zur Verfügung stellen



„Wie viel Servicepersonal ist für unsere Hochzeit erforderlich?“

Neben der an Ihrem Festabend zuständigen Bankettleitung, die ab Beginn bis zum Ende der Veranstaltung für Sie persönlich da ist, stellen wir professionelles, freundliches und sehr aufmerksames Service- und Thekenpersonal. Die Anzahl der Kräfte sowie deren Einsatzzeiten legen wir in Abhängigkeit von der Gästeanzahl und Ihren Wünschen fest.

Grundsätzlich versuchen wir, jeden Wunsch von Ihnen und Ihren Gästen zu erfüllen. Sprechen Sie uns also bei Fragen gerne jederzeit an.

„Besteht die Möglichkeit einer freien Trauung im Park?“

Freie Trauungen sind im Ravensberger Park möglich. Hierfür bieten sich der vorgelagerte Biergarten oder – jahreszeit- bzw. wetterabhängig – weitere Räumlichkeiten (Verfügbarkeit vorausgesetzt) in der Ravensberger Spinnerei oder im Historischen Museum an



„Können wir eine Präsentation auf einer Leinwand zeigen?“

„Können Sie uns einen DJ empfehlen?“

„Welche Technik muss unser DJ mitbringen?“

Die vorhandene Haustechnik kann gerne genutzt werden und ist im Mietpreis enthalten. Wir verfügen über ein professionelles Beschallungs- und Beleuchtungssystem, das dem DJ, der über Sie gebucht werden kann, zur Verfügung steht. In der Regel bringen DJs lediglich Laptop und eventuell ein eigenes Pult mit.

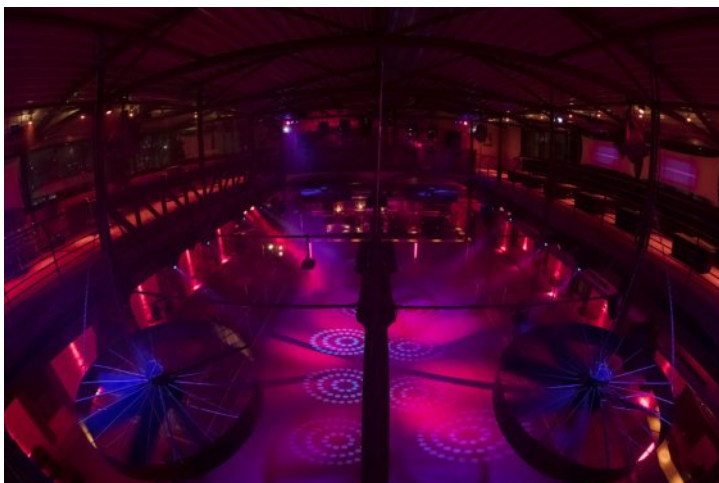
Folgende Technik beinhaltet unser Portfolio:

- Beschallungsanlage, Pult, Zuspielgeräte (2 CD-Player, 2 Plattenspieler, Laptop)
- zwei (Hand-)Funkmikrofone für Ansprachen
- Beamer (HDMI-Anschluss), Leinwand, Laptop mit allen nötigen Media Wiedergabemöglichkeiten
- Lichtanlage zur Beleuchtung der Tanzfläche mit Spiegelkugel zum Eröffnungstanz
- Ambientebeleuchtung

Sollen Fotos oder Videos präsentiert werden, bitten wir, dies rechtzeitig mitzuteilen, damit wir das Equipment zeitig vorbereiten können. Besonders bei aufwändig erarbeiteten PowerPoint Präsentationen oder hochauflösenden Videoaufnahmen sollten diese zuvor getestet oder gleich auf ihrem eigenen Laptop abgespielt werden.

Musikinstrumente wie Klavier oder Gitarre lassen sich problemlos mit der Beschallungsanlage verbinden. Alles nötige Equipment stellen wir hierfür zur Verfügung.

Begleitet eine Band, ein DJ oder ein Künstler den Abend, bitten wir unbedingt um deren Kontaktaufnahme im Vorfeld der Veranstaltung. Es ist schließlich für einen reibungslosen Ablauf sehr bedeutend, alle Details bereits vor der Veranstaltung abgesprochen zu haben.



„Wie sieht der Ablauf des Abends bei einer Hochzeit in der Hechelei aus?“

Haben Sie den Wunsch, die Zeit nach der Trauung bis zum Abend bereits mit einem Kaffeetrinken zu überbrücken, ist dies selbstverständlich möglich. Details hierzu sprechen wir bei einem Ortstermin ab.

Den Zeitpunkt, zu dem Sie Ihre Gäste einladen, bestimmen Sie selbst. In der Regel beginnen Hochzeitsfeiern zwischen 18.00 und 19.00 Uhr mit einem Prosecco-Empfang. Selbstverständlich sind weitere Getränke ebenfalls von Beginn an im Ausschank. Je nach Wetterlage und Jahreszeit findet dieser Empfang in unserem wunderschönen Biergarten statt. Hierzu stellen wir dort einige Stehtische auf. Sollte es wider Erwarten einmal regnen, bietet die Hechelei genügend Platz, um den Empfang im Trockenen durchzuführen.

Die Anlieferung durch den Caterer, sowie der Aufbau der Vor- und Nachspeisen sollte bereits vor dem Eintreffen der Gäste erfolgen. Warme Speisen werden "just in time" in die Wärmerechauds eingesetzt. Die Eröffnung des Buffets erfolgt erst nach Absprache mit Ihnen. Unsere Bankettleitung spricht Sie diesbezüglich in einer ruhigen Minute direkt nach dem Empfang an.

Die Essenszeit beträgt in der Regel ca. 1,5 Stunden - danach richten wir das Buffet noch einmal her, sodass sich Ihre Gäste auch zu späterer Stunde noch bedienen können.

Auf weitere Programmpunkte im Anschluss an das Essen können wir flexibel reagieren. Hierzu gehören beispielsweise Fotopräsentationen, Hochzeitsspiele oder sonstige Vorführungen.

Gegen ca. 22.00 Uhr wird dann zum Tanz gebeten - standardgemäß mit dem Eröffnungstanz des Brautpaares. Das Saal-Licht wird gedimmt, die Gäste versammeln sich um die Tanzfläche und eine ruhige, farbige Tanzflächen-Beleuchtung erzeugt eine richtige „Gänsehaut-Atmosphäre“. Von nun an nimmt die Feierlichkeit ihren Lauf und auch unsere großzügige Theke wird vermehrt frequentiert. Die Gäste an den Tischen werden jedoch keinesfalls vernachlässigt.

Zum Rauchen stehen im Biergarten vor der Hechelei mehrere Aschenbecher bereit. Sollte es witterungsbedingt einmal regnen, kalt oder ungemütlich sein, so lassen sich die im Biergarten befindlichen Heizstrahler einschalten und die Markise ausfahren.

Nach ca. zwei Stunden Tanz wird um 00.00 Uhr das optionale Mitternachtsbuffet eröffnet. Hierzu spricht Sie unsere Bankettleitung noch einmal kurz zuvor an. Sie können dann mit einer Ansprache das Buffet ankündigen. Sollten Sie eine Hochzeitstorte bestellt haben, stellen wir vorgewärmte Messer und Stoffservietten bereit, sodass beim Anschneiden nichts schiefgehen kann.

Nach Absprache mit dem DJ wird danach die Tanzfläche erneut geöffnet.

Aus Erfahrung können wir sagen, dass die meisten Hochzeitsfeierlichkeiten zwischen 03.00 und 04.00 Uhr enden. Auf Wunsch und nach Rücksprache mit unserer Bankettleitung können wir diesen Zeitpunkt auch nach hinten verschieben. Wir werden sicherlich keine Feierlichkeit beenden, bei der Ihre Gäste noch Ausdauer zeigen.

Schlusswort

Nachdem Sie nun einige Impressionen zu dem allgemeinen Ablauf von Feierlichkeiten in der Hechelei aufnehmen konnten, hoffen wir, Sie in der Vorfreude auf Ihren Hochzeitstag noch einmal bestärkt zu haben. Natürlich geht es nun im Weiteren darum, alle zusätzlichen Details abzuklären. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch bei Ihren Entscheidungen.

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste
in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und garantieren allen einen unvergesslichen Abend*

Impressionen



Impressionen



Impressionen

