

## Zeitplan Hochzeit Paul-Eber-Haus

### ab 14:00 Uhr

1. Kaffee in Thermopott umfüllen
2. Neuen Kaffee aufsetzen! Kaffeemaschine beim Auffüllen ausschalten! Kaffee ist fertig, wenn das 2. Licht leuchtet (ca. 60 Minuten)!
3. Tee kochen, in Thermoskannen füllen (Silber), auf Tische verteilen, Kannen kennzeichnen
4. Blumen in Blumenvasen (auf Tischen und Fensterbänken)
5. Kuchen aufschneiden, auf Buffet anrichten, Hochzeitstorte wird ca. 15:15 Uhr geliefert
6. Freigewordenen Platz im Kühlschrank mit Getränken füllen (Bier ist unter den Tischen gelagert, den Rotwein NICHT kühlen)
7. Wasserflaschen auf den Tischen verteilen, pro Gläser set 1 Flasche
8. Getränketisch im Flur rechts von der Küche bestücken mit alkoholfreien Getränken, Bier und Wein
9. Sekt für Sektempfang aus dem Kühlschrank und diesen mit weißem Wein füllen

### ab Telefonanruf ca. 15:00 Uhr

1. Sektgläser füllen im EG  
Sekt steht in hinterem Kühlschrank  
20x Sekt Holunder  
30x Orangensaft  
50x Sekt – Orange  
Rest: Sekt pur
2. Nach dem Sektempfang: im Saal Kaffee auf den Tischen bereitstellen  
Kaffee in weiß / grüne Porzellankannen am besten erst aus dem Thermopott abfüllen, wenn Leute am Tisch sitzen.  
Sobald wie möglich: 3. Runde Kaffee aufsetzen, notfalls in Thermokannen umfüllen (weiß, im Schrank)
3. Leere Kaffeekannen an den Tischen austauschen, evtl. auch schon nicht benötigtes Kaffeegeschirr einsammeln.  
Wenn keine Zeit zum Spülmaschine bestücken ist, ist das kein Problem – das Geschirr in Klappkisten zwischenlagern – ganz am Ende der Liste steht, welches Geschirr wann wieder gebraucht wird - also nach welchen Prioritäten die Spülmaschine bestückt werden sollte.

### ab ca. 17:30 Uhr (oder wenn das Buffet „geräubert“ ist)

1. Kaffeebuffet abräumen
2. Wenn nötig: neue Tischdecke am Buffettisch auslegen. Die Ersatzdecken liegen in der Küche am Fensterbrett (2 x 10 Meter auf einer Rolle)
3. Getränke für die Cocktailbar kühlen (stehen vor dem kleinen Kühlschrank, 2 Klappkisten)
4. Der Partyservice kommt um 18:15 mit 4 Personen und kümmert sich um das Abendessen. Mit dem Partyservice bitte absprechen, wo der Nachttisch platziert werden soll, diesen dann auch dort platzieren und Löffel und Glasschälchen rausstellen.
5. Kaffee aufsetzen, denn nach dem Abendessen soll es wieder möglich sein, Kaffee zu trinken.
6. Wenn das Buffet wieder frei ist, den Thermopott mit Kaffee raus stellen, zusammen mit einigen Tassen – regelmäßig nachfüllen und notfalls nochmal Kaffee kochen

ab **22:30 Uhr** Mitternachtsbuffet richten (Geschirr steht auf dem Fensterbrett links)

1. Brot in den großen Brotkorb
2. Käse- / Wurst platten aufs Buffet
3. Butter aufs Buffet
4. Ca. 80 Teller (bei Bedarf nachfüllen)
5. Messer / Gabeln

### **Spülprioritäten**

#### **Die Spülmaschine läuft ca. 25 Minuten**

1. Gläser, Gläser, Gläser - wir haben gerade so viele Gläser für alkoholfreie Getränke wie Personen anwesend sind. Weingläser gibt es genug! Da stehen hinten noch jede Menge auf der Fensterbank. Gespülte Gläser wieder am Getränketisch bereitstellen.
2. Kleine Löffel (Abendessen 19:00 Uhr)
3. ca. 50 Tassen und Untertassen (Abendkaffee ca. 20:30)
4. ca. 80 kleine Kuchenteller (Mitternachtsimbiss ca. 22:30)

**Am Getränketisch bitte immer Getränke / Gläser nachfüllen und den Kühlschrank mit Getränken füllen (keinen Rotwein in den Kühlschrank).**

**Leere Weinflaschen einfach in Klappkisten packen**