



*Le* MERIDIEN

„JA, ICH WILL!“  
HOCHZEITEN IM  
LE MERIDIEN STUTTGART

N 48° 46' E 9° 11'

## ÜBERSICHT

Räumlichkeiten  
Pauschale  
Menüvorschläge  
Bausteine für Ihr Menü  
Buffetvorschläge  
Le Méridien Catering  
Ihr Hochzeitsplaner  
Ansprechpartner



# IHRE HOCHZEIT IM LE MERIDIEN STUTTGART

Direkt gegenüber dem Schlossgarten gelegen, bietet Ihnen Le Méridien Stuttgart das ideale Ambiente für den „schönsten Tag“ im Leben. Mit 292 Zimmern und Suiten ist auch bei größeren Hochzeitsgesellschaften für ausreichend Platz gesorgt. Gerne organisieren wir individuell Ihre Traumhochzeit für bis zu 250 Personen.

Unser klassisch eleganter Ballsaal gilt als eine der feinsten Adressen der Region zum Feiern und Genießen; und in unserem Restaurant "Le Cassoulet" verwöhnt man Sie in feierlichem Rahmen mit französischer und regionaler Küche.

Sie wünschen sich für Ihre Hochzeitsfeier etwas ganz Besonderes? Unser erfahrenes Catering-Team ist darauf spezialisiert, selbst exotischste Wünsche zu erfüllen. Und natürlich unterstützen wie Sie auch bei der Planung externer Veranstaltungen – zum Beispiel bei Ihnen zu Hause.

Sektempfang, kulinarische Zeitreise, romantische Übernachtung in einer unserer Suiten... wonach Ihnen der Sinn auch steht, wir kümmern uns um alles und machen Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Sie müssen nur noch die entscheidenden drei Worte sagen:

„JA, ICH WILL!“

# RÄUMLICH- KETTEN

## IM HAUS

**ELYSEE** Der beeindruckende Ballsaal mit seinem einzigartigen Ambiente lässt Ihre Hochzeit zur Traumhochzeit werden!

Unser Ballsaal bietet mit seiner integrierten Tanzfläche den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten. Für kleinere Hochzeiten lässt er sich mittels einer Trennwand in Elysée I und II unterteilen.

Das 255 m<sup>2</sup> große Foyer direkt vor dem Ballsaal kann für Ihren Empfang genutzt werden.



	ELYSEE I+II	ELYSEE II
RAUMGRÖSSE	438,40 m <sup>2</sup>	262,00 m <sup>2</sup>
DECKENHÖHE	490 m	490 m
PERSONENZahl	120 - 250	70 - 120
TANZFLÄCHE	56 m <sup>2</sup>	56 m <sup>2</sup>

Der sehr helle Raum ist ideal für kleinere Feierlichkeiten!

Spiegeleinsätze an den Wänden und der Decke sowie die Säulen, welche die drei Versailles-Räume miteinander verbinden, bilden ein romantisches Ambiente für Ihre Hochzeit.

Das Foyer für einen Empfang befindet sich direkt vor dem Raum.

	VERSAILLES I - III
RAUMGRÖSSE	189,40 m <sup>2</sup>
DECKENHÖHE	2,40 m
PERSONENZAHL	40 - 70
TANZFLÄCHE	20 m <sup>2</sup>



## RESTAURANT „LE CASSOULET“

Unser Restaurant Le Cassoulet befindet sich im Erdgeschoss. Kleine Gesellschaften mit nur 10 Personen oder auch größere Anlässe mit bis zu 80 Gästen finden hier den passenden Rahmen.

Unsere hochwertige Küche findet über die Liebe zum Detail und dem Streben nach höchster Qualität zu ihrer Exklusivität. Ob regionale Gerichte oder abwechslungsreiche internationale Küche, Ihnen sind keine Grenzen gesetzt.



# PAUSCHALE

FÜR IHRE HOCHZEIT  
IM LE MERIDIEN STUTTGART

## SEKTEMPFANG

Sekt, Orangensaft, Wasser, Knabbereien

## GETRÄNKE

Weinauswahl (Weiß + Rot), Bier vom Fass,  
Softgetränke, Mineralwasser sowie Kaffee + Tee

## HOCHZEITS-GALABUFFET ODER 4-GÄNGE MENÜ

Abendessen in Form eines Buffets (Vorspeisen, Salate,  
Suppen, Hauptgang mit Beilagen, Dessertauswahl)  
oder eines 4-Gänge Menüs

## DEKORATION

- Menükarten
- Stuhlhussen
- Kerzenleuchter

## SAALMIETE + TANZFLÄCHE

## HOCHZEITSSUITE INKLUSIVE FRÜHSTÜCK FÜR DAS BRAUTPAAR

Preis pro Person € 99

Die aufgeführten Getränke sind für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden inkludiert.  
Ab 23:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag für das Servicepersonal von € 100 pro Stunde  
berechnet. Feierlichkeiten außer Haus sind gegebenenfalls mit Zusatzkosten verbunden.

# MENÜ

AUS UNSERER  
HOCHZEITS-  
PAUSCHALE



## MENÜ 1

Blattsalate der Saison  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarinbirnen

Zitronengras-Currysuppe  
mit gebackener Frühlingsrolle

Rosa gebratener Rinderrücken  
auf Bohnencassoulet und Kartoffelespuma

Crème brûlée von der Wälderschokolade  
mit frischen Früchten und Sauerrahmeis

## MENÜ 2

Geflügelessenz mit Pilzcanneloni

Filet von der Dorade  
auf Artischocken-Fenchelgemüse  
und Kräutergnocchi

Medaillons vom Schweinefilet  
auf Rösti und sautierte Paprika

Leicht gelierte Champagnersuppe  
mit eingelegten Aprikosen und  
Buttermilcheis

## MENÜ 3

Hummertörtchen mit Garnelenspieß  
und knackigem Fenchel

Schwäbische Hochzeitssuppe

Mit Honig glasierte Barbarieentenbrust  
mit sautierten Pilzen und Kartoffelknödeln

Panna Cotta und Buttermilcheis  
mit frischen Früchten der Saison



## MENÜ 4

Klare Ochschwanzsuppe  
mit Ochschwanzmaultäschle

Offener Ravioli vom Lachs  
mit Blattspinat

Kalbsrücken unter der Kräuter-  
kruste mit gebackenem  
Kartoffelspitz und Auberginen

Vanille-Passionsfruchttörtchen  
mit Himbeeren und Stracciatellaeis

## MENÜ 5

Variation vom Thunfisch  
„Asia Style“

Blumenkohlschaum mit weißem  
Trüffelöl und Kaninchenspieß

Sûpreme von der Poularde  
mit Rotweinrisotto und  
braisiertem Lauch

Tarte Tatin mit Caramelis  
„demi sel“

## MENÜ 6

Terrine vom Lachs mit Sauerrahm-  
gurken, Meerrettich und Lachskaviar

Rucolaschaumsuppe  
mit Riccottaravioli

Geschmorte Rinderschulter mit  
Röstgemüse, Rotweinschalotten  
und Spätzle

Verschiedenes von der  
Valrhonaschokolade

# MENÜ- BAUSTEINE

SIE HABEN  
IHRE EIGENEN  
VORSTELLUNGEN?  
GERNE KÖNNEN  
SIE AUCH  
IHRE EIGENE  
KULINARISCHE  
KREATION  
ZUSAMMEN-  
STELLEN.



## VORSPEISEN

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Limonen-Olivenmarinade
- Terrine vom Wildlachs und Sauerrahmgurken mit Ketakaviar
- Blattsalate der Saison mit sautierten Waldpilzen
- Variation vom Thunfisch „Asia Style“
- Terrine von Artischocken und getrockneten Tomaten mit Fenchel und gebratener Dorade
- Törtchen von der Barbarieente mit sautierten Kräutersaitlingen und Bohnen
- Hummerschaum mit Garnelenspieß und mediterranem Gemüse

## SUPPEN

- Zitronengras-Currysuppe mit gebackener Frühlingsrolle
- Schwäbische Hochzeitssuppe
- Klare Ochschwanzsuppe mit Ochschwanzmaultäschle
- Blumenkohlschaumsuppe mit Kräuterravioli
- Karotten-Ingwersuppe mit asiatischem Wan Tan
- Geflügelessenz mit Pilzcanneloni



## HAUPTGÄNGE

- Offener Ravioli vom Wildlachs mit Blattspinat und Safran-Muschelnage
- Filet von der Dorade mit Rotweirisotto und braisiertem Lauch
- Tranche vom Heilbutt mit Bohnencassoulet und Kartoffelespuma
- Geschmorte Rinderschulter mit sautierten Waldpilzen und Kartoffel-Lauchpürree
- Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouille und gebratener Polenta
- Süpreme von der Poularde mit Rucolarisotto, Rotweinschalotten und Frühlingslauch
- Barbarieentenbrust mit Trüffelkohlrabi und Kartoffelknödeln
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Artischockenragout und Kartoffelgratin
- Medaillons vom Schweinefilet mit Röstgemüse und Spätzle

## DESSERT

- Sorbet, Flan und Crème von der Valrhonachokolade
- Apfelküchle mit Vanillesauce und weißem Kaffeeis
- Joghurt Crème brûlée mit Honigeis und eingelegten Birnen
- Tarte Tatin mit Caramelleis „demi sel“
- Mousse au chocolat von weißer Schokolade mit Ragoût von Waldbeeren und Kakaosorbet
- Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
- Ofenschlupfer mit Rosinen, Mandeln und Äpfeln mit Vanillesauce und rotem Apfelsorbet

# BUFFET

AUS UNSERER  
HOCHZEITSPAUSCHALE

## CLASSIC

Melone mit Parmaschinken, Anti-Pasti vom Grill mit Balsamico, hausgebeizter Lachs und geräucherte Schwarzwälder Forelle mit Meerrettich und Dillsenfauce, sautierte Garnelen mit getrockneten Tomaten und Oliven, hausgemachte Fleischküchle auf Kartoffelsalat, Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce, Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Große Brotauswahl

Crèmesuppe von Waldpilzen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Kartoffelgratin und Ratatouille, Suprême von der Poularde mit gebratenem Blumenkohl und Tagliatelle, Riccortaravioli mit frittiertem Salbei und brauner Butter, gegrillter Wildlachs mit Butterkartoffeln und sautiertem Paprika

Mousse au chocolat von weißer und brauner Schokolade, Rote Grütze mit Vanillesauce, Topfenknödel mit eingelegten Zwetschgen, frische Waffeln mit eingelegten Kirschen, Panna Cotta, Crème Caramel

## REGIONAL

Geräucherte Forellenfilets mit Crème fraîche und roten Zwiebeln, Krebscocktail mit Champignons, Suprême von der Poularde mit Linsen, gebackener Kalbskopf auf Kartoffelsalat, große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Crêpes gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Schwäbisches Holzofenbrot und Briegel

Schwäbische Hochzeitssuppe

Filet von der Regenbogenforelle mit Blattspinat und Butterkartoffeln, Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel mit Krautschupfnudeln, hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, geschmorte Rinderschulter mit glasierten Karotten und Serviettenknödeln

Joghurt Crème brûlée, Mohr im Hemd, Apfelküchle mit Vanillesauce, Ofenschlupfer mit Vanilleeis, Eis vom Wagen, Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten





## MEDITERRAN

Anti-Pasti vom Grill mit frischen Kräutern, Vitello Tonato, Strauchtomate mit Büffelmozzarella, gebratene Garnelen mit Artischocken-Olivensalat, Tomatensülze mit Shrimps, Römersalat aus dem Parmesanlaib, Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Ciabatta und Focaccia

Minestrone mit Croûtons

Saltimbocca von der Pute mit Salbei und Parmaschinken, Kräutergnocchi und gegrillten Zucchini, Bauernente aus dem Ofen mit cremiger Polenta und Röstgemüse, Filet von der Dorade mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto, Spaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und schwarzen Oliven

Italienisches Käsebrett

Tiramisu, Masarponecrème mit Erdbeeren, Crème catalan, Caramel Köpfler, Cappuccinomousse mit Ananas, hausgemachte Kuchen und Crèmeschnitten

Die Menü- und Buffetvorschläge bieten einen ersten Einblick in das kulinarische Angebot unseres Hauses (und sind als Anreiz gedacht). Gerne stimmen wir diese ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack ab. Änderungen des Buffets sind gegebenenfalls mit einem Aufpreis verbunden.

# LE MERIDIEN CATERING

---

FEINSTES AUSSER HAUS STEHT  
FÜR DIE PROFESSIONELLE  
REALISATION IHRER EVENT-IDEEN.  
DEN PERSÖNLICHEN SERVICE UND  
DIE RENOMMIERTE KÜCHE DES  
LE MERIDIEN STUTT GART NUN  
AUCH AUSSER HAUS GENIESSEN:  
WIR GESTALTEN DIE DETAILS,  
DAS PERFEKTE AMBIENTE UND  
DEN KULINARISCHEN RAHMEN,  
WÄHREND SIE SICH ENTSPANNEN  
IHREN GÄSTEN WIDMEN.  
**FEINSTES AUSSER HAUS.**  
**LE MERIDIEN CATERING.**

FRANZÖSISCH.  
EXQUISIT.  
INSPIRIEREND.



# RÄUMLICHKEITEN AUSSER HAUS

WO AUCH IMMER SIE IHRE  
FEIER AUSRICHTEN MÖCHTEN:  
GERNE UNTERBREITEN WIR  
IHNEN FÜR JEDEN WUNSCH  
EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

## ZUM BEISPIEL: MARMORSAAL STUTTGART

- glanzvolle Hochzeiten und runde Geburtstage  
mit bis zu 100 Personen
- historisches Ambiente mit Park + Terrasse

## MILCHBAR STUTTGART

- private Feste und Firmenveranstaltungen  
für max. 100 Personen
- in denkmalgeschützter Kulisse  
inmitten des Höhenparks Killesberg

## REFUGIUM STUTTGART

- eine alte Gießerei für Freunde  
romantischer Momente
- individuelle Veranstaltungen  
für bis zu 200 Personen

+ VIELE MEHR



DEKORATION  
+ ATMOSPHERE  
+ SERVICE



VIELE KLEINE DETAILS  
LASSEN IHRE HOCHZEIT  
ERST PERFEKT WERDEN:  
VON BLUMEN UND DEKORATION  
BIS HIN ZU DEN LECKEREIEN  
FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS –  
WIR STEHEN IHNEN FÜR ALLES  
SEHR GERNE ZUR SEITE.

## FLORISTIK

Unsere Hausfloristin sorgt durch die passende Blumenauswahl für ein festliches Ambiente: Brautstrauß, Ansteckblumen für die Herren, Tischblumen + Dekoration der Räumlichkeiten, Verzierung des Autos und der Kirche oder der gesamten Location (auch bei Caterings)

## HOCHZEITSTORTEN

Unsere hauseigene Pâtisserie zaubert Torten in allen Formen: klassisch oder mehrstöckig, ganz schlicht oder kreativ + ausgefallen, dazu Pralinen, Plätzchen und was das Herz begehrt.

## SERVICE + DETAILS

Auch bei der Realisation von Licht und Ton, der passenden Musik und einem Fotografen, der Ihren Tag in Bildern festhält, sind wir Ihnen sehr gerne behilflich.





# PLANUNG



## 12 BIS 06 MONATE VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Während der Planung werden einige noch offene Fragen geklärt, z. B. in welchem Rahmen Ihre Hochzeit stattfindet (ob festlich, ländlich, klein oder groß). Wie viele Personen möchten Sie einladen? Eine erste Gästliste kann für die Übersicht hilfreich sein.		<input type="checkbox"/>
An welchem Datum findet Ihre Hochzeit statt?		<input type="checkbox"/>
Wissen Sie schon, wer Ihr Trauzeuge wird?		<input type="checkbox"/>
Ein Hochzeitsbudget kann schnell explodieren. Ein Kostenplan hilft Ihnen bei der Kalkulation. Preise für folgende Punkte können dort enthalten sein: Essen, Getränke, Kleidung für Braut und Bräutigam, Ringe, evtl. Raummiete, Blumenstrauß, Dekoration, Fahrzeugmiete, Gebühren für das Standesamt, Übernachtung, Drucksachen, Musik.		<input type="checkbox"/>
Je früher Sie einen Veranstaltungsort für das Fest finden, desto besser. Für eine Hochzeit im Sommer lohnt die Suche nach dem perfekten Ort bereits 5-6 Monate vorher. Dann haben Sie eine recht große Auswahl.		<input type="checkbox"/>
Haben Sie alle Papiere für das Standesamt und die Kirche zusammen gestellt? Die Anmeldung zur Eheschließung ist frühestens 6 Monate vor der Trauung möglich.		<input type="checkbox"/>

## 06 BIS 04 MONATE VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Haben Sie Ihre Trauung bereits beim Standesamt oder der Kirche angemeldet?		<input type="checkbox"/>
Ein Polter- oder Junggesellenabend ist eine schöne Möglichkeit, Ihre gemeinsame Zukunft zu begrüßen.		<input type="checkbox"/>
Wenn Sie sich für Ihre Festlokalität entschieden haben, können Sie dort einfach ein Probeessen vereinbaren. Ein genauer Termin für eine detaillierte Festabsprache hilft Ihnen und dem Veranstalter sehr.		<input type="checkbox"/>
Falls Sie an einem Ort ohne eigene Gastronomie feiern: Haben Sie sich schon Angebote von verschiedenen Catering Services eingeholt?		<input type="checkbox"/>
Welche Musik wird bei Ihnen in der Kirche oder auf der anschließenden Hochzeitsparty zu hören sein? Kleiner Tipp: Viele DJs und Bands versenden Hörproben.		<input type="checkbox"/>
Sind weitere Unterhaltungspunkte und Highlights (Feuerwerk, Zauberer, Ballonaktionen) geplant?		<input type="checkbox"/>
Ein angemessenes Hochzeitsfahrzeug erleichtert Ihnen den Transfer zwischen Kirche, Feier und Hotel.		<input type="checkbox"/>
Sind die Überlegungen und Bestellungen für Ihr Brautkleid abgeschlossen? Manche Brautkleider haben mehrere Monate Lieferzeit.		<input type="checkbox"/>
Wo quartieren Sie Ihre Gäste ein? Wer übernimmt die Kosten? Heutzutage ist es kein Muss mehr, für die Gäste zu zahlen. Gibt es eventuell unterschiedliche Preiskategorien für Ihre Gäste?		<input type="checkbox"/>
Druckereien unterbreiten Ihnen gerne Angebote für Ihre Einladungen, Tischkarten und Danksagungen.		<input type="checkbox"/>
Haben Sie Ihre Hochzeitsreise schon gebucht? Ihr Arbeitgeber gewährt Ihnen zu diesem besonderen Anlass gegebenenfalls Sonderurlaub.		<input type="checkbox"/>



## 04 BIS 03 MONATE VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Haben Sie den Fotografen für den großen Tag gebucht?		<input type="checkbox"/>
Die Auswahl Ihrer Hochzeitskleidung samt den passenden Accessoires kann nun entspannt erledigt werden.		<input type="checkbox"/>
Ist Ihre Gästeliste auf dem neuesten Stand? Die Einladungskarten können verschickt werden (Kleine Faustregel: bis 2 Monate vorher ist der Versand unproblematisch durchführbar).		<input type="checkbox"/>
Besprechen Sie einen eventuellen Ehevertrag und vereinbaren Sie dann einen Termin beim Notar.		<input type="checkbox"/>
Möchten Sie Blumenkinder? Die Eltern haben sicher ein offenes Ohr für Ihre Kleiderwünsche. Bei besonders aufwändigen Kleidern ist Ihre Beteiligung an den Kosten nicht verkehrt.		<input type="checkbox"/>
Konnten Sie sich schon für einen Trauring entscheiden? Als Alternative sind gravierte Verlobungsringe auch eine schöne Geste.		<input type="checkbox"/>
Während Ihrer Hochzeitsreise planen Sie eine Safari? Informationen zu nötigen Schutzimpfungen im Ausland erhalten Sie von Ihrem Hausarzt.		<input type="checkbox"/>
Ist Ihr Pass zum Zeitpunkt der Hochzeitsreise gültig?		<input type="checkbox"/>
Eine regelmäßige Aktualisierung Ihres Kostenplans hält Ihr Budget im Rahmen.		<input type="checkbox"/>





## 02 BIS 01 MONAT VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Wie groß ist der Rücklauf Ihrer Einladungen? Die Gästeliste kann noch einmal auf den neuesten Stand gebracht werden.		<input type="checkbox"/>
Sind die Termine mit dem Pfarrer und dem Fotografen schon vereinbart?		<input type="checkbox"/>
Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, Blumen für die Kirche, den Festort, den Brautstrauß, die Blumenkinder, das Fahrzeug und den Anstecker für den Bräutigam etc. zu bestellen.		<input type="checkbox"/>
Möchten Sie Ihren Gästen einen Ausblick auf die Trauung mit an die Hand geben? Ein ausgedrucktes Programmheft ist dafür eine schöne Möglichkeit.		<input type="checkbox"/>
Die letzten Details zu Ablauf, Essen und Getränken können jetzt mit dem Festort besprochen werden.		<input type="checkbox"/>
Ist die Hochzeitstorte bestellt?		<input type="checkbox"/>
Generalprobe für die Haare. Ein Probetermin beim Friseur klärt die letzten Unklarheiten in Sachen Haare. Ihr Friseur bespricht gerne mit Ihnen, ob Sie am Tag der Hochzeit selbst in den Friseur Salon gehen, oder ob er Sie besser zu Hause besucht. Beim Make-up verhält es sich ähnlich. Sie möchten echte Blumen im Haar tragen? Ihr Florist bestellt die blühenden Kunstwerke gerne für Sie mit.		<input type="checkbox"/>
Haben Sie sich schon ein Gästebuch besorgt? Einwegkameras (mit Blitz) für die einzelnen Tische sind eine schöne Möglichkeit für Ihre Gäste die ausgelassene Stimmung auf der Hochzeitsparty festzuhalten.		<input type="checkbox"/>
Kennen Sie jemanden, der Ihnen am Hochzeitstag helfen kann, die Geschenke entgegen zu nehmen?		<input type="checkbox"/>
Eine Liste für die Geschenke ist eine tolle Möglichkeit, um den Überblick für die späteren Dank-sagungen zu behalten.		<input type="checkbox"/>
Haben Sie Ihren Kostenplan nach wie vor im Auge?		<input type="checkbox"/>



## 02 WOCHEN VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Sind inzwischen alle Rückantworten eingetroffen? Mit der Gästeliste können Sie schnell herausfinden, wer sich noch nicht gemeldet hat. Ein Rückruf bei den Nachzüglern schliesst die finale Planung ab.		<input type="checkbox"/>
Ist die Tischordnung geklärt? Das Restaurant freut sich über Feedback zur Position der Tische.		<input type="checkbox"/>
Möchten Sie eine Anzeige in der Tageszeitung schalten?		<input type="checkbox"/>
Hochzeitschuhe und Brautkleid zwacken, wenn sie neu sind. Mit einer kurzen Eintragezeit lassen sich unangenehme Blasen am Hochzeitstag vermeiden.		<input type="checkbox"/>
Strumpfhosen oder Strümpfe bekommen immer dann Laufmaschen, wenn sie eigentlich lange halten müssen. Mit einem Ersatzpaar „gehen Sie auf Nummer sicher“.		<input type="checkbox"/>
Sind bei Ihrer Hochzeitskleidung noch kleinere Änderungen nötig? Ihre Schneiderin übernimmt diese Aufgabe gerne.		<input type="checkbox"/>
Die letzten Vorbereitungen für Ihre Hochzeitsreise sind getroffen? Dann können Reiseversicherung, Kreditkarten, Travellerschecks und ausländische Währung auch von Ihrem Hochzeitsplaner gestrichen werden.		<input type="checkbox"/>
Ist mit den Lieferanten alles geklärt? Ein letztes Telefonat mit Fotograf, Musikern/DJs, Fahrdienst, Florist, Restaurant/Hotel und Konditor räumt letzte Unklarheiten aus.		<input type="checkbox"/>
Ist Ihr Kostenplan noch aktuell?		<input type="checkbox"/>

## 01 WOCHE VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Hat der Bräutigam auch schon einen Friseurtermin vereinbart?		<input type="checkbox"/>
Wissen die Nachbarn von Ihrem Polterabend? Wenn ja, werden sie sicher wegen des Lärms ein Auge zudrücken.		<input type="checkbox"/>
Ist die Gästeliste komplett und wissen die Ansprechpartner im Hotel und Restaurant über die Anzahl der Gäste Bescheid?		<input type="checkbox"/>

## 01 TAG VOR DEM GROSSEN TAG

AUFGABEN	BEMERKUNGEN	✓
Ist Ihr Koffer gepackt für die Hochzeitsreise?		<input type="checkbox"/>
Liegt genügend Geld für die Blumen- und Geschenkboten bereit? Werden die Musiker direkt vor Ort bezahlt? Haben Sie auch an das Trinkgeld für das Restaurant/Hotel, für den Kutscher bzw. Chauffeur gedacht?		<input type="checkbox"/>
Eine Handtasche kann einer Frau das Leben retten – wenn sich darin eine Ersatzstrumpfhose, Make-up, Nähzeug, Kopfschmerztabletten, Pflaster, Deo und ein Kamm etc. befinden.		<input type="checkbox"/>
Liegt Ihre Kleidung bereit?		<input type="checkbox"/>
Die Ringe und sämtliche Papiere auch?		<input type="checkbox"/>
Wirklich alles da?		<input type="checkbox"/>
Dann wünschen wir Ihnen eine gute Nacht vor Ihrem großen Tag!		<input type="checkbox"/>

ES IST  
SO WEIT

ENDLICH  
ZEIT, DEN  
BESÖNDEREN  
TAG AUSGIEBIG  
ZU GENIESSEN.







„JA ICH WILL“

GERNE STEHEN  
WIR IHNEN BEI  
DER PLANUNG IHRES  
„GROSSEN TAGES“  
ZUR SEITE!  
IM LE MERIDIEN  
STUTT GART  
VERWANDELN SICH  
HOCHZEITEN IN  
TRAUMHOCHZEITEN!

WIR FREUEN UNS  
AUF SIE!

VERANSTALTUNGSTEAM

LE MERIDIEN STUTT GART  
WILLY-BRANDT-STRASSE 30, 70173 STUTT GART, GERMANY

T +49 711 2221 2046  
F +49 711 2221 2029  
info.stuttgart@lemeridien.com  
lemeridienstuttgart.com

Le Méridien entdecken. Nicht nur in Stuttgart, sondern auch in anderen deutschen Städten,  
wie Frankfurt, Hamburg, Köln, München und Nürnberg: [www.lemeridien.com](http://www.lemeridien.com)

LE MERIDIEN STUTTGART  
WILLY-BRANDT-STRASSE 30, 70173 STUTTGART, GERMANY

T +49 711 2221 0  
F +49 711 2221 2599  
[lemeridien.com/stuttgart](http://lemeridien.com/stuttgart)