



## DER SEKTEMPFANG

Liebes Brautpaar,

der Sektempfang ist der Moment, an dem ihr mit euren Gästen auf eure Liebe anstoßt! Ihr könnt euch insbesondere mit Freunden und Bekannten intensiv austauschen, die euch nach der Trauung vielleicht nicht zur Location begleiten.

Die Vorbereitungen des Sektempfangs sind nicht so umfangreich, wie ihr vielleicht denkt. Auf den folgenden Seiten stellen wir euch eine Checkliste sowie einige Inspirationen zur Verfügung, wie ihr den klassischen Sektempfang nach Belieben pimpen und selbst gestalten könnt.

Lasst eure Träume Wirklichkeit werden!



Viel Spaß bei der Hochzeitsplanung  
wünschen euch eure HOCHZEITSHIPPIES,  
Jenny & Sarah



## CHECKLISTE SEKTEMPFANG

### TO DO

### ERLEDIGT

Anzahl der Gäste zum Sektempfang \_\_\_\_\_ ●

#### Mobiliar und Gläser

#### MENGE

Sektgläser \_\_\_\_\_ ●  
 Longdrinkgläser \_\_\_\_\_ ●  
 weitere Trinkgläser (für Wasser, Softdrinks) \_\_\_\_\_ ●  
 Getränkespender \_\_\_\_\_ ●

Arbeits- oder Buffettisch \_\_\_\_\_ ●  
 Stehtische \_\_\_\_\_ ●  
 Sitzmöglichkeiten \_\_\_\_\_ ●  
 Tischdecken/Hussen \_\_\_\_\_ ●  
 Tablett \_\_\_\_\_ ●  
 Kühlung (Box oder Akkus) \_\_\_\_\_ ●  
 Crushed Ice \_\_\_\_\_ ●  
 Servietten \_\_\_\_\_ ●  
 Spülmöglichkeit \_\_\_\_\_ ●  
 Küchenrolle \_\_\_\_\_ ●  
 Spültücher \_\_\_\_\_ ●  
 Mülltüten \_\_\_\_\_ ●

\_\_\_\_\_ ●  
 \_\_\_\_\_ ●  
 \_\_\_\_\_ ●

#### Getränke und Häppchen

#### MENGE / AUSFÜHRUNG

Sekt \_\_\_\_\_ ●  
 Orangensaft \_\_\_\_\_ ●  
 Wasser \_\_\_\_\_ ●  
 Softdrinks \_\_\_\_\_ ●  
 Longdrinks \_\_\_\_\_ ●  
 Sirup \_\_\_\_\_ ●

Snacks \_\_\_\_\_ ●  
 \_\_\_\_\_ ●  
 \_\_\_\_\_ ●  
 \_\_\_\_\_ ●



## TIPPS FÜR EUREN SEKTEMPFANG

### Wer kümmert sich um den Sektempfang?

ERLEDIGT

Freunde / Bekannte

Caterer

Restaurant

Location

---

---

---

---



TIPP: Mietet einen mobilen Caterer mit einer Prosecco-/ Gin-/ oder Espresso-Bar. Alternativ kann sich mobiles Servicepersonal um das Wohl eurer Gäste kümmern.



### Keine Helfer? Sektempfang schnell selbst organisiert.

Lasst euch Piccolo Sektflaschen oder individualisierte Dosen in verschiedenen Geschmacksrichtungen liefern und kühlt sie zuhause gut durch. Die Getränke können eine Stunde vor der Trauung z.B. in schönen Wannen oder großen Zinkeimern mit Crushed Ice an der Location platziert werden. Dazu noch zu eurem Farbkonzept passende Strohhalme und fertig ist der Sektempfang!



### Sekt- und Champagner-Alternativen

Warum nicht mal was anderes? Eure Gäste freuen sich sicher auch über einen gekühlten Gin Tonic oder eine fruchtige Bowle. Hugo und Aperol Spritz gehören schon zu den klassischen Alternativen, aber es könnten doch Cassis, Hibiskus Blüten oder Eiswürfel mit Früchten oder Kräutern eure Getränke beim Empfang aufpeppen.



### Cocktail und Limo Bar

Eine Bar beim Sektempfang bietet den Gästen eine Vielzahl an Getränken und Varianten. Sie ist nicht nur ein optisches Highlight, sondern erspart durch die Selbstbedienung auch den ein oder anderen Helfer.



### Snacks für den Sektempfang

Erfahrungsgemäß haben eure Gäste nach eurer Trauung etwas Hunger. Je nach Tagesablauf kann es bis zum Dinner noch etwas dauern. Daher bietet euren Gäste kleine Snacks an. Dies können Brezeln in Herzform, Canapés, gefüllte Blätterteigrollen, eine Auswahl an Fruchtspießen oder Knabbereien wie Studentenfutter sein. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten. Beachtet in jedem Fall die Temperaturen an eure Hochzeitstag. Käsespieße, die Hitze ausgesetzt sind, sehen meist nicht mehr so lecker aus.





## TIPPS FÜR EUREN SEKTEMPFANG

### Entertainment

ERLEDIGT

Beim Sektempfang müsst ihr für eure Gäste kein großes Entertainment Programm anbieten. Leichte Hintergrundmusik zur Untermalung eurer Freude und Liebe ist aber in jedem Fall geeignet. Hier könnt ihr euch ganz einfach eine Playlist für 1,5 Std. zusammenstellen. Lounge-Musik eignet sich besonders gut für eine entspannte Atmosphäre.

Wahlweise könnt ihr natürlich Jazz Musiker, einen Karikaturisten oder Scherenschnitt Künstler engagieren. So können eure Gäste auch noch eine schöne Erinnerung mit nach Hause nehmen.

### Welche Menge?

Ihr solltet mit 0,2l Sekt pro Person kalkulieren. Je nach Wetter müsst ihr 0,3l bis 0,4l nicht alkoholische Getränke einrechnen. Auch Kinder werden als ganze Person gezählt. Bei 50 Gästen ergibt das 10l Sekt und ca. 15-20l alkoholfreie Getränke.

Eine Sektflasche von 0,75l enthält 7,5 Gläser bei 0,1l pro Glas. Somit genügen 16 Flaschen für 60 Gäste.

### Transport

Bedenkt auch den Transport aller Utensilien zur Location eures Sektempfangs. Gibt es Parkmöglichkeiten direkt vor Ort oder benötigt ihr evtl. Rollwagen und Kisten? Plant hier die benötigte Zeit ein.

## INSPIRATION FÜR EUREN SEKTEMPFANG



## DIY SEKTBAR



### Für eine DIY Sektbar braucht ihr:

- 1x kleiner KNAGGLIG Kasten von IKEA (5,99 EUR)
- 1x großer KNAGGLIG Kasten von IKEA (9,99 EUR)
- Buntlack für innen und außen, aus dem Baumarkt
- Pinsel
- Karton zum Unterlegen
- Schrauben
- kleine Akkubohrmaschine

### Flaschen und Gefäße:

- Flaschen mit Verschluss, KORKEN von IKEA (1,49 EUR bis 1,99 EUR)
- Dosen mit Deckeln, KORKEN von IKEA (1,99 EUR bis 3,49 EUR)
- Geschenkpapier, Stifte und Garn in der Farbe eurer Wahl zur Verzierung und Beschriftung des Inhalts der Getränke
- Strohhalm

### Anleitung:

1. Die einzelnen Bestandteile der Kästen in eurer Wunschfarbe streichen und gut trocknen lassen.
2. Kästen zusammenbauen.
3. Kästen wie oben abgebildet mit Schrauben verbinden und fixieren.



TIPP: Je nach Anzahl der Gäste können auch mehrerer DIY Bars aufgebaut werden. So entsteht kein Stau an der Sektbar und ihr könnt eine Vielzahl an Gläsern vorab befüllen und für eure Gäste bereit stellen.