

wedding BOOK 2020



FORSTHAUS
NEUHAUS

Liebe Gäste, willkommen im Forsthaus Neuhaus

Schön, dass Ihr Euch für das Forsthaus Neuhaus entschieden habt. Mitten in der Natur und trotzdem direkt vor den Toren der Stadt, bieten wir Euch einen unverwechselbaren Raum zum Genießen, Feiern und bis in die Morgenstunden zu tanzen.

Unser Forsthaus ist aufgeteilt in das Restaurant, den Innenhof und die Scheune. Um Eurem Tag die nötige Exklusivität zu geben und bei jedem Wetter alle Möglichkeiten ausschöpfen zu können, vermieten wir das Forsthaus Neuhaus lediglich im Gesamtpaket.

Gerne sind wir Euch bei der Planung, Gestaltung und Umsetzung Eurer Hochzeit behilflich. Wir unterstützen Euch mit unserem Know How und Equipment. Zusätzlich arbeiten wir mit renommierten Partnern zusammen oder stellen Euch hierzu gerne den Kontakt her.

Wir freuen uns darauf, auch Euren großen Tag zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Euer Forsthaus Neuhaus Team



Veranstaltungsbasis

Exklusivität

Für Eure Hochzeit, steht Euch das gesamte Forsthaus Neuhaus exklusiv zur Verfügung

Das Restaurant - zum Dinner

Der Innenhof - zur Trauung, Sektempfang oder Party

Die Scheune - zur Trauung, Sektempfang oder Party

Auch die Parkplätze rund um das Forsthaus Neuhaus können von Euren Gästen genutzt werden.

Veranstaltungsbasis



Sommersaison

Mai - September

3.900,000 €



Wintersaison

Oktober - April

2.900,000 €

Inklusivleistung

In der Veranstaltungsbasis enthalten,
von 10.00 bis 04.00 Uhr am Veranstaltungstag:

Zur Trauung & Sektempfang

Holzklappstühle zur Freien Trauung

Auf/Abbau Trausetting

Stehtische (mit weißen Hussen)

Geschenketisch

Aufbau Kuchenbuffet und Kuchengedeck

Zum Dinner

Holztische und Holzstühle mit Sitzpolster

Besteck silber/alternativ Goldbesteck

Stoffservietten/Baumwolle weiss

Zur Party

Stehtische (mit weißen Hussen)

Party Ambiente Beleuchtung

Service Nachtpauschale bis 04.00 Uhr

Serviceleitung am Hochzeitstag von 16.00 - 22.00 Uhr

Umkleideraum/ Stillzimmer

Kinderzimmer

Gesamtreinigung

Getränkpaket

Getränke werden in Form einer Getränkepauschale abgerechnet.

Inbegriffen

von Beginn der Veranstaltung bis 04.00 Uhr

Crémantempfang

*Biere: Karlsberg Ur-Pils, Warsteiner Pils, Maisels Weizenbier
Gründels & Gründels fresh*

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Softdrinks & Fruchtsäfte, sowie Fruchtsaftschorle

Weinpaket : Weißwein, Rosé, Rotwein

Kaffeespezialitäten

Crémant und 3 Crémantmixgetränke nach Wahl :

Hugo, Lillet Wild Berry, Aperol Sprizz,

Crémant Maracuja, Limoncello Sprizz

Rosen Sprizz, Lavendel Sprizz

Alkoholfreie Alternative : Gezwitscher Cuvée

Schnäpse

Werden nach Verbrauch berechnet

59,50€ pro Person

21,50€ Kinder (3-13 Jahren)

Getränkpaket inkl. Longdrinks

Getränke werden in Form einer Getränkepauschale abgerechnet.

Inbegriffen

von Beginn der Veranstaltung bis 04.00 Uhr

Crémantempfang

*Biere: Karlsberg Ur-Pils, Warsteiner Pils, Maisels
Weizenbier*

Gründels & Gründels fresh,

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Softdrinks & Fruchtsäfte, sowie Fruchtsaftschorle

Weinpaket : Weißwein, Rosé, Rotwein,

Kaffeespezialitäten

Crémant und 3 Crémantmixgetränke nach Wahl :

Hugo, Lillet Wild Berry, Aperol Sprizz,

Crémant Maracuja, Limoncello Sprizz

Rosen Sprizz, Lavendel Sprizz

Alkoholfreie Alternative : Gezwitscher Cuvée

3 Longdrinks nach Wahl:

Gin Tonic, Wodka Maracuja, Wodka Cranberry,

Moscow Mule, Munich Mule, Cuba Libre,

Jack Daniels Cola

Schnäpse

Werden nach Verbrauch berechnet

72,50€ pro Person

21,50€ Kinder (3-13 Jahren)

Weinpaket



Weiß

Grauer Burgunder, trocken

Saar Mosel Weingut Petgen-Dahm
Edel, ausdrucksvoll, körperreich
und gehaltvoll.

Auxerrois, trocken

Saar Mosel, Weingut Petgen-Dahm
Körperreich und gefällig mit einer feinen
Blume und zart -fruchtigen Aromen.

Lugana Limne DOC

Lombardei Tenuta Rovaglia
Die dichte, saftige Apfelfrucht ist
rund, weich und geschmeidig.
Das attraktive Spiel am Gaumen
führt in ein langanhaltendes Finale.

Riesling Herzglück

Pfalz, Tina Pfaffmann
Opulenter Pfirsichduft.
Herrliche Saftigkeit, mit viel gelbem
Pfirsich, Ananas und Maracuja,
die durch die dezente Restsüße noch
verstärkt werden.

Rosé

Mas des Esperelles

Provence, Gilardi
Im Duft findet man neben der delikaten
Beerenfrucht auch eine feine Kräuterwürze.

Miraval AOP

Provence, Chateau Miravalle
(Weingut von Angelina Jolie
und Brad Pitt)
Dieser blasrosa, zart schimmernde
Wein, zeigt eine schöne mineralische
Frische und enthüllt Aromen von
Zitrusfrüchten, roten Beeren und
weißen Blüten.

Pink Rosé St. Laurent

Pfalz, Tina Pfaffmann
Saftige nach Waldbeeren
schmeckender Rosé.
Die erfrischende Säure ist bestens
integriert und balanciert.

Rot

Rotwein Ursprung

Pfalz, Markus Schneider
Kiesiger Sand und Terrassenschotter
prägen die kargen und sehr trocken
Böden. Kräftig im Geschmack.

Los Cantos de Torremilanos

Ribera del Duero
Tempranillo Trauben erzeugen einen
fuluminanten Basiswein.

Dodici e Mezzo Primitivo del Salento

Apulien, Varvaglione Vigne & Vini
Sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht
süßlichen Noten, herrliche Schoko- und
Vanillearomen, sehr weich und balanciert mit
saftigem fruchtbetonten Finale.

Cotes du Rhone Reserve

Rhone, Familie Perrin
Dieser üppige Rotwein enthüllt Aromen von
Brombeere und Kirsche, exotische Gewürze und
einen Hauch von Lakritz im Abgang.

Cocktails

Solltet ihr zu eurem Event eine spezielle Auswahl an Cocktails wünschen, sprecht uns einfach an. Gerne geben wir euch einen unserer professionellen Partner an die Hand.



Menü Auswahl

Sommer Menü

Vorspeisen - Buffet

Wassermelonen Feta Salat mit Minzpesto und Cashewkernen
Lachstatar mit Avocado und Limette
Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln
Mediterrane Gemüseantipasti
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und grünen Trauben

Salat

Bunter Blattsalat
Roter Vitalsalat mit Feta und Walnüssen
Vinaigrette und Joghurdressing

Hauptspeise - serviert am Platz

 Rinderfilet mit Pfeffersoße, Marktgemüse und Pommes Duchesse
oder
Kalbsfilet mit Portweinjus, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree

 Lachsfilet mit Honig - Senf - Soße, dazu Zucchini Fettuccine
oder
Kabeljaurückenfilet mit Rieslingschaum auf Safranrisotto

 Feige Ziegenkäse Ravioli mit Pecorinocrème, Thymian
und frischen Feigen
oder

Ricotta Spinat Ravioli mit Tomatensugo, Sommergemüse,
Pecorinohobel und gerösteten Pinienkernen

2 Hauptgänge zur Wahl

Dessert - Buffet

Mousse au chocolat mit Schokosplittern
Panna Cotta mit Früchten
Crème brûlée

69,50 € pro Person

Kinder wählen aus der Kinderkarte

Winter Menü

Vorspeisen - Buffet

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskrokant
Lachstatar mit Avocado und Limette
Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln
Mediterrane Gemüseantipasti
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und grünen Trauben

Salat

Feldsalat mit Speck, Ei und Croutons,
Kartoffeldressing und Vinaigrette
Roter Vitalsalat mit Feta und Walnüssen

Hauptspeise - serviert am Platz

 Rinderfilet mit Pfeffersoße, Marktgemüse und Pommes Duchesse
oder

 Hirschrückensteak mit Portweinjus, Rahmwirsing & Maronengnocchi

 Lachsfilet mit Honig - Senf - Soße, dazu Zucchini Fettuccine
oder

 Kabeljaurückenfilet mit Rieslingschaum auf Safranrisotto

 Kürbisravioli mit Pecorinocrème, karamelisiertem Hokkaidokürbis
und Mandelkrokant
oder

 Steinpilzravioli mit Nußbutter, sautierten Saarbrücker Pilzen und
Pecorinohobel

2 Hauptgänge zur Wahl

Dessert - Buffet

Mousse au chocolat mit Schokosplittern
Panna Cotta mit Früchten
Crème brûlée

69,50 € pro Person

Kinder wählen aus der Kinderkarte

Gourmet BBQ

Nur wählbar von Juni bis August

Vorspeise – Gläschen

*Rindfleischtatar mit Wasabicrème,
Flusskrebs Melonen Salat mit Chili und Ingwer
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Nüssen,
Seeteufelspieße im Baconmantel
Wassermelonen Feta Salat mit Minzpesto und Cashewkernen*

Salatstation-Buffer

*Grenaillekartoffelsalat mit Schnittlauch und Radieschen
Mediterraner Nudelsalat mit Zucchini,
getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Büffelmozzarella mit Tomaten, Balsamico und frischem Basilikum
Quinoasalat mit Äpfeln, Mandeln und Granatapfelkernen
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Vinaigrette und Joghurtdressing*

Hauptgang - Grill

*Argentinisches Entrecote, marinierte Lammlachse, Merguez,
Garnelenspieße, Lachsfilet, Halloumikäse, mediterranes
Grillgemüse dazu reichen wir verschiedene Dips, Rosmarinkartoffeln
und knuspriges Baguette*

Pastastation

Fettuccine aus dem Parmesanlaib

Dessert - Gläschen

*Panna Cotta mit gesalzenem Karamell und Thymian
Mousse au chocolat mit Schokosplittern und Kirschen
Crème brûlée mit Ananas und Minze*

82,50 € pro Person

Kinder wählen aus der Kinderkarte

Nice to know



Foto / @samshotsx

Fingerfood

*Serviert zum Sektempfang
Fingerfoodvariation süß & salzig, saisonal*

15,50 € pro Person

Mitternachts Snack

*Currywurst und Auswahl an Rohmilchkäsen
mit Baguette und Tessiner Feigensenf*

9,50 € pro Person

Outdoor Konzept

*Individuelle Raum- und Outdoor Konzepte,
Zeltaufbauten oder Ambiente Konzepte,
werden je nach Aufwand gesondert berechnet*

Nice to know

Die maximale Kapazität des Forsthaus Neuhaus beträgt 120 Gäste.

Mindestumsatz inklusive Veranstaltungsbasis im Forsthaus Neuhaus beträgt 15.000 € zur Sommersaison und 10.000 € in der Wintersaison.

Anzahlung bei Buchungsvertrag:
5.000,00 €

Location Besichtigung

Ihr möchtet Euch einen persönlichen Eindruck von unserem Forsthaus Neuhaus machen?

Hierzu können wir gerne einen regulären kostenfreien Besichtigungstermin oder auch optional, ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren.

Hier nehmen wir uns Zeit, um über Eure Wünsche und Vorstellungen zur Hochzeit zu sprechen und stellen Euch im Anschluss direkt ein individuelles Angebot zusammen. Gerne geben wir Euch auch Tipps und Anregungen zur weiteren Hochzeitsplanung mit an die Hand.

Locationbesichtigung 30 min / kostenfrei
Beratungsgespräch inkl. Angebotserstellung : 150,00 €



Foto / @herundfrau.w_weddings

Tagesbegleitung

Eine Daymanagerin, auch bekannt als exklusive Veranstaltungsleitung oder Zeremonienmeister, ist die perfekte Unterstützung für Eure Hochzeit und sorgt dafür, dass ihr Euch an Eurem besonderen Tag komplett entspannen könnt. Oft als "Freundin auf Zeit" bezeichnet, begleitet die Daymanagerin Euch den gesamten Hochzeitstag und stellt sicher, dass alles reibungslos läuft. Sie übernimmt die komplette Betreuung vor Ort und sorgt dafür, dass Eure Wünsche genau so umgesetzt werden, wie ihr es Euch vorgestellt habt.

Vom ersten Treffen bis zur Hochzeit selbst steht Euch die Daymanagerin zur Seite. Sie erstellt einen detaillierten Ablaufplan, koordiniert alle Dienstleister und ist die Ansprechpartnerin für jede Kleinigkeit. Während ihr den Tag genießt, kümmert sie sich um den reibungslosen Ablauf: Sie überprüft den Aufbau der Location, sorgt dafür, dass das Menü pünktlich serviert wird, und hat auch immer einen Plan B parat, falls unerwartete Situationen auftreten.

Zusätzlich zur Betreuung am Hochzeitstag kann die Daymanagerin auch die gesamte Hochzeitsplanung übernehmen. Mit ihrer Erfahrung und ihrem Netzwerk an Dienstleistern plant sie Eure Hochzeit von Anfang bis Ende. Sie berät Euch bei der Auswahl der Location, unterstützt Euch bei der Dekoration und hilft bei der Menüplanung. Dank ihrer professionellen Unterstützung wird die Planung Eurer Hochzeit stressfrei und unkompliziert.

*Exklusive und persönliche
Tagesbegleitung
am Hochzeitstag von Lena
Schäfer-Didié
von 10.00 bis 23.00 Uhr*

*Persönlicher Ansprech-
partner während der
Planungszeit*

*Beratungsgespräch mit
individueller Dienstleister
Empfehlung (PDF)*

*Betreuung von Aufbau
und Abbau
Ansprechpartner für Gäste,
Personal und Dienstleister*

*Management des
Tagesablaufs*

1950,00 € pauschal



Friday Wedding

Ausschließlich Freitags von Mai bis Okt. in der Scheune

Freitags bieten wir Euch die Möglichkeit, kleinere intimere Hochzeiten ausschließlich in der Scheune und dem dortigen Außenbereich zu feiern.

Personenanzahl 50 -70 Personen

Freie Trauung: *Wiese im Außenbereich oder Seminarraum (Regenalternative)*

Scheunenmiete incl. Ambientebeleuchtung in Form von Lichterketten Holztische und Klappstühle weiß mit Sitzkissen 1200,00 €

Serviceleitung 600,00 €

Buffetbetreuung, Teller, Besteck, Stoffservietten weiß 290,00 €

Stühle Freie Trauung: Klappstuhl weiß 3,50€ / Stuhl Auf / Abbaukosten 150,00 €

Getränkpaket (siehe Seite 5)

Buffet

Vorspeise - Gläschen

Wassermelone Feta Salat mit Minze und Cashewkernen

Mediterrane Gemüseantipasti

Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Nüssen

Lachstatar mit Avocado und Limette

Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln

Hauptgang- Chafing Dish

Rinderbraten mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Salimbocca mit Salbei, Serrano in Weißweinsahne und Gnocchi

Zanderfilet auf Zitronenspinat mit Mandeln und Tagliatelle

Feigen Ziegenkäseravioli mit Pecorinocrème und Thymian

Dessert - Gläschen

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

61,50€ pro Person

21,50€ Kinder (3-13 Jahren)

Unsere Partner

Wir empfehlen von Herzen und aus Überzeugung.

Ob erfahrene Fotografen, kreative Dekorateurs, liebenswerte Trauredner oder talentierte Sänger...
Gebt Euren Tag in professionelle Hände und profitiert von der langjährigen Erfahrung,
ihrer Kreativität und der stetigen Zusammenarbeit mit uns und unserem Team.

Gerne beraten wir Euch in einem persönlichen Gespräch zu Eurer Hochzeit und geben Euch
die Kontakte unserer Partner weiter.

Anfrage

Möchtet auch ihr Euren großen Tag bei uns feiern?

Dann schreibt uns bitte eine ausführliche E-Mail mit Euren Namen, dem Wunschdatum,
der ungefähren Gästeanzahl und Euren Wünschen sowie Vorstellungen zur Hochzeit an:

hallo@forsthausneuhaus.de

Wir freuen uns auf Euch,
Lena Schäfer-Didié und das Forsthaus Neuhaus Team

Folgt uns gerne für aktuelle Impressionen auf Instagram

 [heiraten_im_forsthausneuhaus](https://www.instagram.com/heiraten_im_forsthausneuhaus)



FORSTHAUS

NEUHAUS

Forsthaus Neuhaus
Forsthaus Neuhaus 1, 66115 Saarbrücken
www.forsthausneuhaus.de

Design by

ZWEIPLAN
MARKETING