Wedding Book 2027



FORSTHAUS NEUHAUS

Foto / @hantafotografie

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
4.250,00 €

Wintersaison
Oktober - April
3.250,00 €

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

Stylingraum
Kinder / Stillzimmer
Gesamtreinigung

Getränkepaket

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)

Getränkepaket 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



Foto / @annika_und_gabriel_fotografie

Wahlweise 1 Weißwein, 1 Roséweine & 1 Rotwein

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 Roveglia
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 blassrosa, 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.

Spätburgunder
Kaiserstuhl / Martin Räpple
Intensive Frucht am Gaumen, fein vom Barrique begleitet, mit langem fruchtigen Finale.

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

Foto / @annika_und_gabriel_fotografie

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 Joghurtdressing

Hauptspeise - serviert am Platz

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

---

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-Buffet

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 Hähnchenbrust, 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 / @hantafotografie

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 €



Tagesbegleitung

Foto / @sim_onephotography

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

Gesamtplanung der Hochzeit: Auf Anfrage!

Unsere Partner

Wir empfehlen von Herzen und aus Überzeugung.

Ob erfahrene Fotografen, kreative Dekorateure, 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



Foto / @dieheirateterei

FORSTHAUS
NEUHAUS

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

Design by
ZWEIPLAN
MARKETING