



FORSTHAUS |  |  
**NEUHAUS**



*Event Booklet*  
2025



*Liebe Gäste,  
Willkommen auf dem Forsthaus Neuhaus*

Schön, dass ihr euch für euren besonderen Tag für unser Forsthaus Neuhaus entschieden habt.  
Vor den Toren der Stadt, bietet das Forsthaus exklusiven 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.

*Das Team Forsthaus Neuhaus*



Foto / Simone Kasper Fotografie

# VERANSTALTUNGSBASIS DES FORSTHAUS NEUHAUS

---

## 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

Eventleitung am Hochzeitstag von 16.00 - 22.00 Uhr

Umkleideraum/ Stillzimmer

Kinderzimmer

Gesamtreinigung

# GETRÄNKEPAKETE ZUR WAHL

## 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 Jahre)

## 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 Jahre)

# WEINPAKET

Wahlweise 1 Weißwein, 1 Roséweine und 1 Rotwein

---

## WEIß

### **Grauer Burgunder, trocken**

*Saar, Weingut Karl Petgen*  
Edel, ausdrucksvoll, körperreich  
und gehaltvoll.

### **Auxerrois, trocken**

*Saar Mosel, Weingut Karl Petgen*  
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 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.

### **Los Cantos de Torremilanos**

*Ribera del Duero*  
Tempranillo Trauben erzeugen einen  
fulminanten Basiswein.

### **Barbera d'Alba DOC Sucule**

*Barolo, Tenuta lo Zocolaio*  
An der Nase ein Feuerwerk von Amarena  
Kirsche, reifer Pflaume, Zeder und süße  
Holzaromatik. Am Gaumen perfekt  
integrierte Säure. Langer aromatischer  
Nachhall.

### **Papale Primitivo di Manduria**

*Apulien*  
Der Primitivo zeigt in diesem Wein alle seine  
Stärken:  
faszinierend, Intensität in Duft und  
Geschmack, kräftige Struktur und  
Geschmacksdichte.

## COCKTAILS & COCKTAIL BAR

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





Foto / Svenja Klemm Fotografie

# 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 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 und 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



# MENÜ AUSWAHL

---

## 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 und 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



Foto / Svenja Klemm Fotografie



## ZUSATZLEISTUNGEN & NICE TO KNOW

### FINGERFOOD

Serviert zum Sektempfang  
Fingerfoodvariation süß & salzig, saisonal

15,50 € pro Person

### MITTERNACHTS SNACK

Currywurst und Käseplatte  
mit Baguette

8,50 € 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.

Der Mindestumsatz für eine Veranstaltung  
im Forsthaus Neuhaus  
beträgt 15.000 € zur Sommersaison  
und 10.000 € in der Wintersaison.

Anzahlung bei Buchungsvertrag:  
5.000,00 €

### EXKLUSIVE EVENTBEGLEITUNG

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

### 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 €

---

## 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

---

Anfragen werden ausschließlich nur per E-Mail angenommen.

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](mailto:hallo@forsthausneuhaus.de)**

**Wir freuen uns auf euch,  
Das Team Forsthaus Neuhaus**

*Folgt uns gerne für aktuelle Inspirationen auf Instagram*



*heiraten\_im\_forsthausneuhaus*





FORSTHAUS |   
**NEUHAUS**

**Forsthaus Neuhaus**  
Forsthaus Neuhaus 1, 66115 Saarbrücken  
[www.forsthausneuhaus.de](http://www.forsthausneuhaus.de)