



GÜTERBAHNHOF

Eventlocation Bad Homburg

PRIVATPAKET

Für Ihre private Veranstaltung
in unserem Güterbahnhof Bad Homburg
2024

Stand September 2023

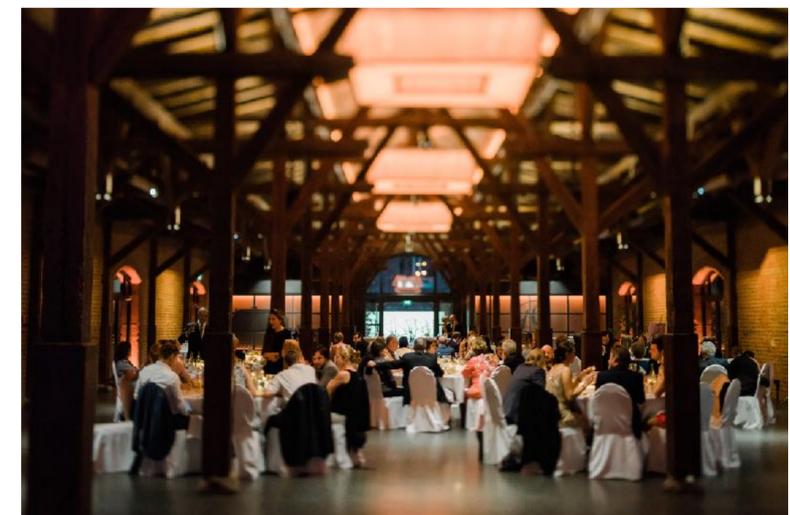
LOCATION

Willkommen in unserem historischen Güterbahnhof. Das im Jahr 1904 erbaute Objekt erzählt viele Geschichten und galt als Handelsplatz der Stadt Bad Homburg. Käufer und Verkäufer der Umgebung handelten hier mit Waren aus aller Welt.

Ein absolutes Highlight für exklusive Events ist die 600 qm große multifunktional konzipierte Halle mit moderner Lichtinstallation und sehr guter technischer Infrastruktur.

Doch auch Events in kleinem Rahmen sind möglich. Unsere STUBE mit dem Charme eines echten, deutschen Lokals wird exklusiv für Ihre privaten, als auch für gewerbliche Feierlichkeiten vermietet.

Historisch und Modern – Der Güterbahnhof bietet ein einmaliges Ambiente für jegliche Art von Veranstaltung.



LEISTUNGEN | LOCATION

HALLENMIETE inklusive Bestuhlung & Technik | bis 100 Personen

3.990,00 €

Location | Mietzeitraum 12.00 Uhr des Veranstaltungstag - 06.00 Uhr des Folgetages

Energiekostenpauschale

Zwischen- und Endreinigung

Betreuung der Location | kalkuliert von 12.00 - 04.00 Uhr am Veranstaltungstag,
jede weitere Stunde außerhalb dieses Zeitraumes 55,00 € Std.

Bestuhlung

10 Stehtische | inklusive weißer Hussen

17 Eckige Bankettische | inklusive Tischwäsche | 6 Personen je Tisch **oder**

10 Runde Bankettische | inklusive Tischwäsche | 10 Personen je Tisch

100 Polsterstühle

8 Büfettische | inklusive Hussen

1 Getränkebar | inklusive Regal und Kühlschrank

Technisches Equipment

Ambientebeleuchtung in der Halle | **Farbwunsch frei wählbar**

Tanzflächenbeleuchtung

Tonanlage | inklusive 1 Handmikrofon

Die GEMA- und KSK-Anmeldung obliegt dem Veranstalter.



Dieses Angebot ist gültig bis zu einer Personenzahl von **100 Gästen** und freibleibend bis zum Vertragsabschluss.
In den o.g. Kosten ist die **aktuell gültige, gesetzliche Mehrwertsteuer** inkludiert.

LEISTUNGEN | LOCATION

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT

Miete Aufbau am Vortag im Zeitraum von 10.00 - 18.00 Uhr	1.200,00 €
Miete Aufbau am Veranstaltungstag im Zeitraum von 08.00 - 12.00 Uhr	250,00 €

OPTIONAL

Sofern 10 Tage vor Veranstaltung die Verfügbarkeit eines Auf- und Abbautages gegeben ist, gewähren wir nach Rücksprache einen **kostenfreien** Auf-/Abbau im Zeitraum von 10.00 - 15.00 Uhr.

Dieses Angebot ist freibleibend bis zum Vertragsabschluss.
In den o.g. Kosten ist die aktuell gültige, **gesetzliche Mehrwertsteuer** inkludiert.

LEISTUNGEN | LOCATION

ZUSATZKOSTEN MOBILIAR ab 100 Personen

Stehtisch inklusive weißer Husse	26,00 €
Eckiger Banketttisch inklusive Tischwäsche max. 6 Personen	18,00 €
Runder Banketttisch inklusive Tischwäsche max. 10 Personen	45,00 €
Polsterstuhl	3,00 €

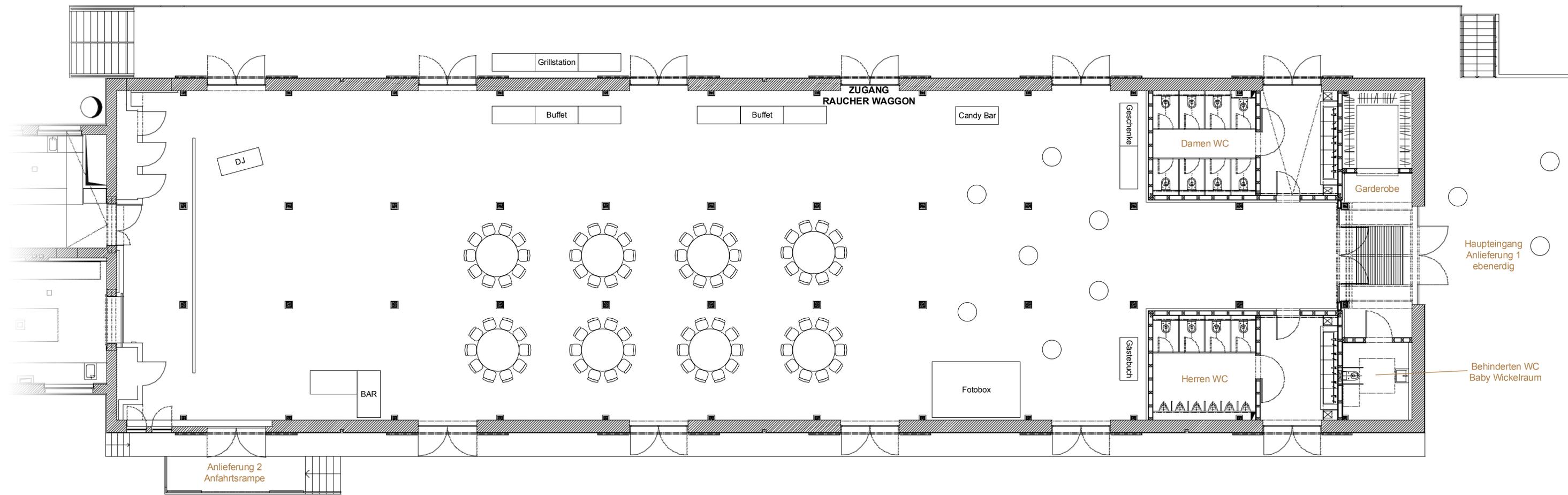
OPTIONAL

Weißer Stuhlhusse inklusive Auf- und Abziehen	7,00 €
Eckiger Banketttisch für Gästebuch, Geschenketisch, Candy-Bar, Fotobox etc. inklusive Husse	26,00 €
Kinderhochstuhl weiß	6,00 €
Exklusive Beklebung Fenster & Türen Motiv nach Wunsch	auf Anfrage

Dieses Angebot ist freibleibend bis zum Vertragsabschluss.
In den o.g. Kosten ist die aktuell gültige, gesetzliche Mehrwertsteuer inkludiert.

BESTUHLUNG | BEISPIEL 80 PERSONEN

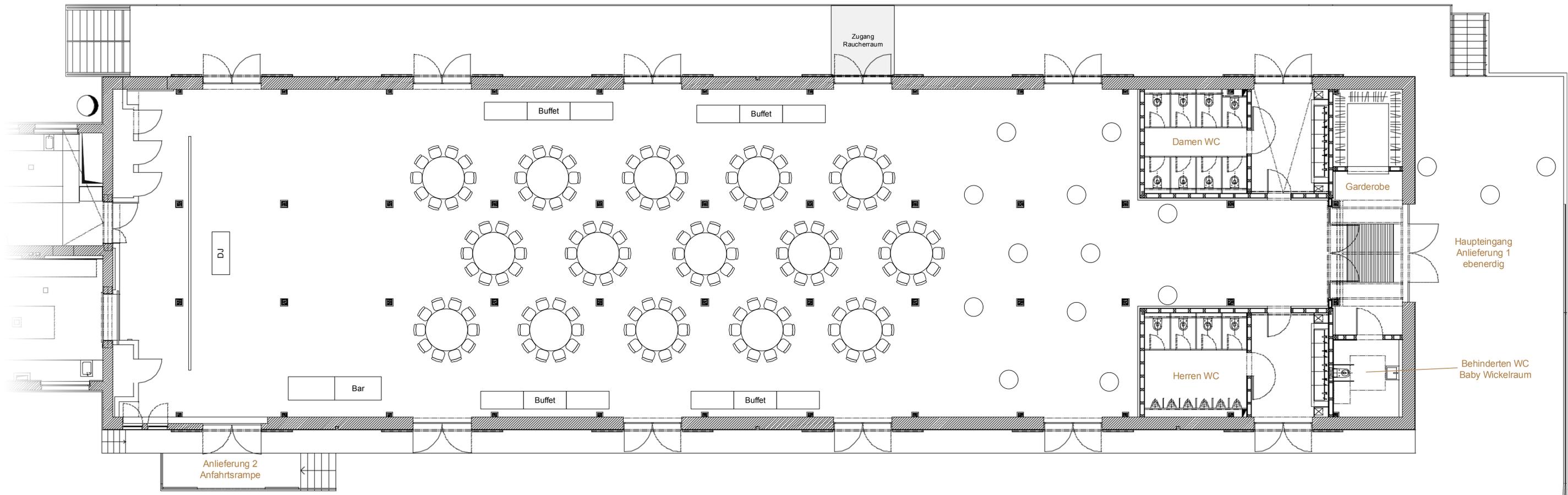
Rückseite des Gebäudes
zu den Gleisen raus



Frontseite des Gebäudes
Terrasse | 160qm | befahrbar

BESTUHLUNG | BEISPIEL 150 PERSONEN

Rückseite des Gebäudes
zu den Gleisen raus



Frontseite des Gebäudes
Terrasse | 160qm | befahrbar



CATERING

PAUSCHALE über unseren Partner Feinkost Lautenschläger | pro Person

ab 132,00 €

Welcome Drink | Aperitif | z.B. Sekt blanc & rosé, Lillet Wild Berry

Saisonales Dinnerbuffet | nachfolgend einige Beispiele | wahlweise auch Menü oder eine Kombination

Getränkepauschale | Wasser, Softs, Pils & Weizenbier, Weine, Heißgetränke | gilt für 6 Stunden, ab Beginn Ihrer Veranstaltung

Equipment | Geschirr, Gläser, Besteck, Stoffservietten

Logistik | Zapfanlage, Kaffeemaschine, Eiswürfelpauschale, Müllentsorgung etc.

Service- und Köchepersonal | kalkuliert für 9 Arbeitsstunden (2 Vorbereitung / 6 Event / 1 Nachbereitung) | final nach tatsächlichem Aufwand

Die Pauschale dient zunächst als Richtwert und kann durch die Auswahl Ihrer Speisen, das Ergänzen von Fingerfood zum Empfang, Mitternachtsimbiss, Tellergeld für die mitgebrachte Torte, Longdrinks oder die Länge Ihrer Feier noch variieren.

Ihre individuellen Wünsche sind willkommen!

Weiterhin inklusive:

ein Probeessen für 2 Personen wochentags im Zeitraum von 11.00 - 14.00 Uhr -

in Absprache mit dem Cateringteam von Feinkost Lautenschläger.

catering@feinkost-lautenschlaeger.de

06172 - 600 59 59

über einen externen Anbieter

Feinkost Lautenschläger ist fester Partner im Güterbahnhof.

Umsatzausfall in Kombination mit der Nutzung der Catering-Finisher-Küche | pauschal

1.900,00 €

Dieses Angebot ist freibleibend bis zum Vertragsabschluss.

In den o.g. Kosten ist die aktuell gültige, gesetzliche Mehrwertsteuer inkludiert.

CATERING | BEISPIEL

BUFFET | ITALIA

VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Salat | frischer Basilikum

Gebratene Hähnchenwürfel | Parmesandressing | Rucolasalat

Antipasti-Variation | gebratene Zucchini | Aubergine | Paprika | getrocknete Tomaten & Oliven

Pollo „tonnato“

Frutti di Mare Salat

Pochierte Salmtranche | Limonendressing

Salumi Brett: Parmaschinken | Salami Milano

Ausgewähltes Brotsortiment | Butter

HAUPTGANG

Toskanisches Rinderragout | Barolosauce | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

HAUPTGANG VEGETARISCH

„Strangolapreti“ Spinatklößchen | Salbeibutter | gehobelter Parmesan

DESSERT IM GLAS

Espresso-Panna Cotta | Mandelkrokant

Mascarpone-Vanillecreme | Fruchtmark

CATERING | BEISPIEL

BUFFET | FRANCE

VORSPEISE

Nizza Salat | verschiedene Toppings | Vinaigrette

Quiche Lorraine

Auswahl an Fischspezialitäten & Meeresfrüchten | erlesene Dips

Kartoffelsalat „Strasbougéoise“

Verschiedene Pasteten

Französische Schinken- & Wurstplatte

Französisches Brotsortiment & Butter

HAUPTGANG

Boeuf Bourguignon | Speck | Karotten | Champignons | Perlzwiebeln | Kartoffelgratin

Marrite „Dieppoise“ | Lachs & Scampi | Cognac-Hummersauce | Safranreis

HAUPTGANG VEGETARISCH

Ratatouille mit Risolée kartoffeln

DESSERT IM GLAS

Apfel-Tarte Tatin

Crème brûlée-Mousse

Traditionelle Mousse au Chocolat Noir | Valrhonachokolade

CATERING | BEISPIEL

BUFFET | HESSISCH

VORSPEISE

Handkäs | Musik

Sachsenhäuser Heringssalat | Boskop | rote Zwiebeln

Fein gehobelter Krautsalat

Blattsalate | verschiedene Toppings | Apfelwein-Dressing

Kartoffelsalat | Gewürzgurken | Sauerampfer

Bauerntopfsülze | Schnittlauch | Radieschen-Vinaigrette

HAUPTGANG

Rinder-Tafelspitz im Wurzelsud | Meerrettichsauce | Dampfkartoffeln

Zanderfilet | Apfel-Sauerkraut | Stampfkartoffeln

HAUPTGANG VEGETARISCH

Gekochte Eier mit Gartenkresse & Frankfurter Grüne Soße

DESSERT IM GLAS

Rheingauer Weincreme

Gemischter Blechkuchen | Fingerfoodgrösse

Frankfurter Pudding | Erdbeerkompott | Krokant

CATERING | BEISPIEL

BUFFET | LAUTENSCHLÄGERS BARBECUE

VORAB AM TISCH hausgemachte Frischkäsesorten | frisch geschnittener Schnittlauch | Peppadew | Andalusisches Brot

FLEISCH STATION

Lautenschlägers Rostbratwurst
Hähnchenbrust | Lemon-Curry-Marinade
Schweinenackensteak | Kräutermarinade
Kleines Rinderhüftsteak | Paprika-Kräuter-Marinade

FISCH-STATION

Lachsfilet auf der Haut | Kräutermarinade

VEGETARISCHE STATION

Fetakäse in Alufolie | Rosmarin | Olivenöl
Gegrillte Mini-Maiskolben am Spieß

BEILAGEN

Kartoffelsalat | Tomate | Gurke
Italienischer Nudelsalat „mediterran“
Gurkensalat „natur“ | Coleslaw Salat
Tomate Mozzarella „Caprese“ | Karotten-Apfelsalat
Bauernsalat „Griechische Art“ | Schafskäse | Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressing
Rosmarinkartoffeln

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

SAUCEN

Currysauce | Tsatsiki | Knoblauchsauce | Barbecuesauce | Avocadocreme | Senf & Ketchup

DESSERT IM GLAS

Panna Cotta mit Himbeermark
Mangomousse
Obstsalat von exotischen Früchten

TECHNIK

Unser vertrauensvoller & verlässlicher Partner für technische Dienstleistungen ist die Firma ASES e.K.

Herr Alexander Schmidt erstellt Ihnen sehr gerne ein maßgeschneidertes Angebot, angepasst an Ihre individuellen Bedürfnisse.

ASES Alexander Schmidt Event Service e.K.

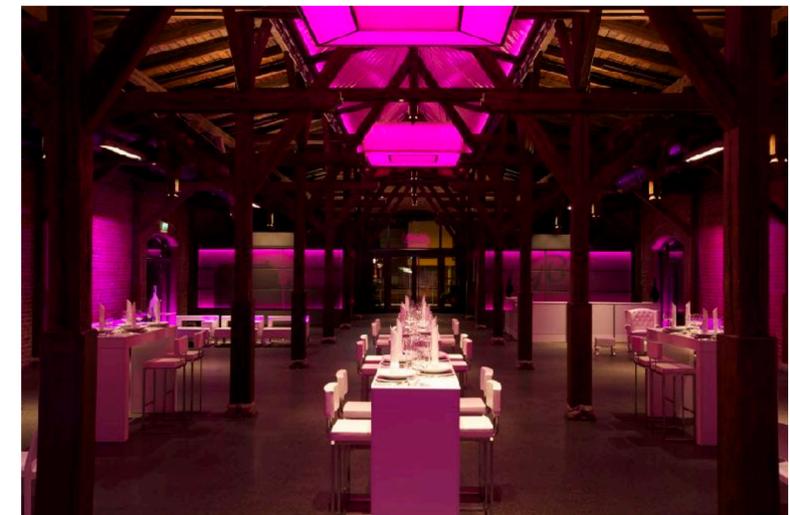
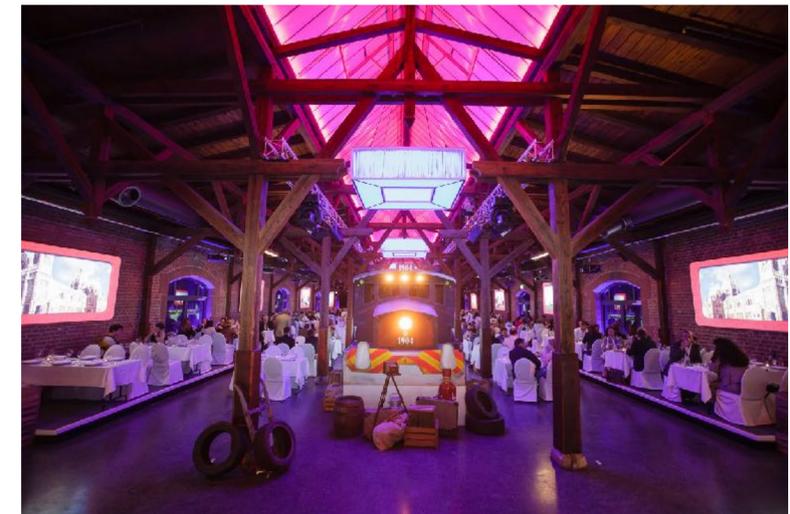
Tel: 06081-15842383

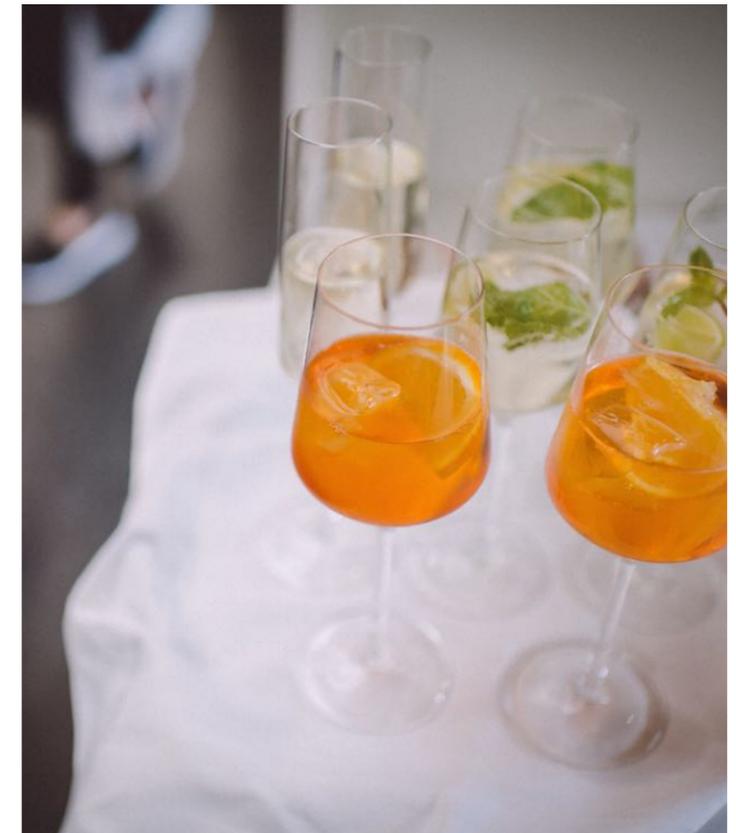
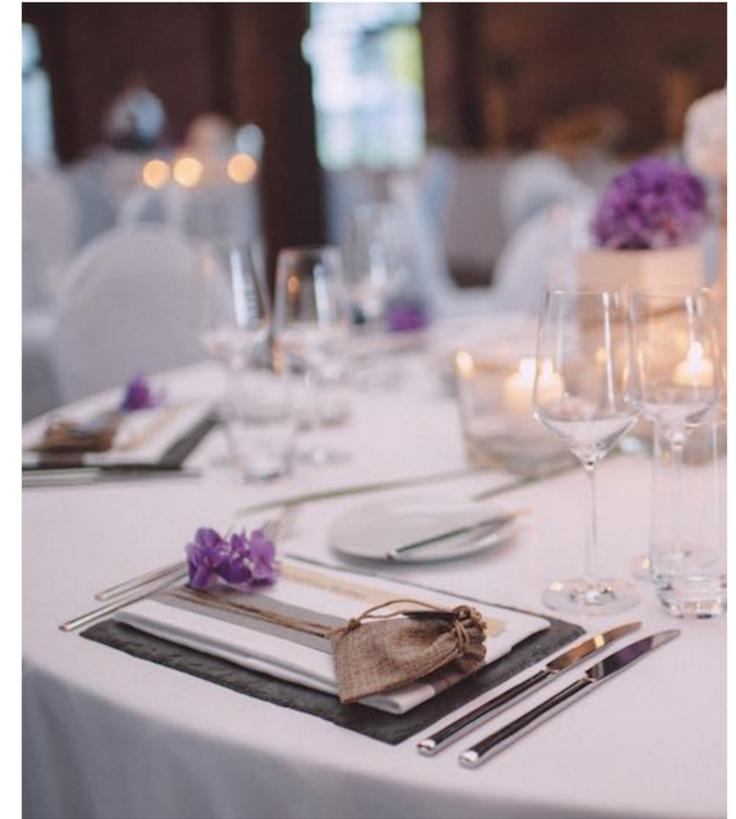
Mail: gb@a-s-e-s.de

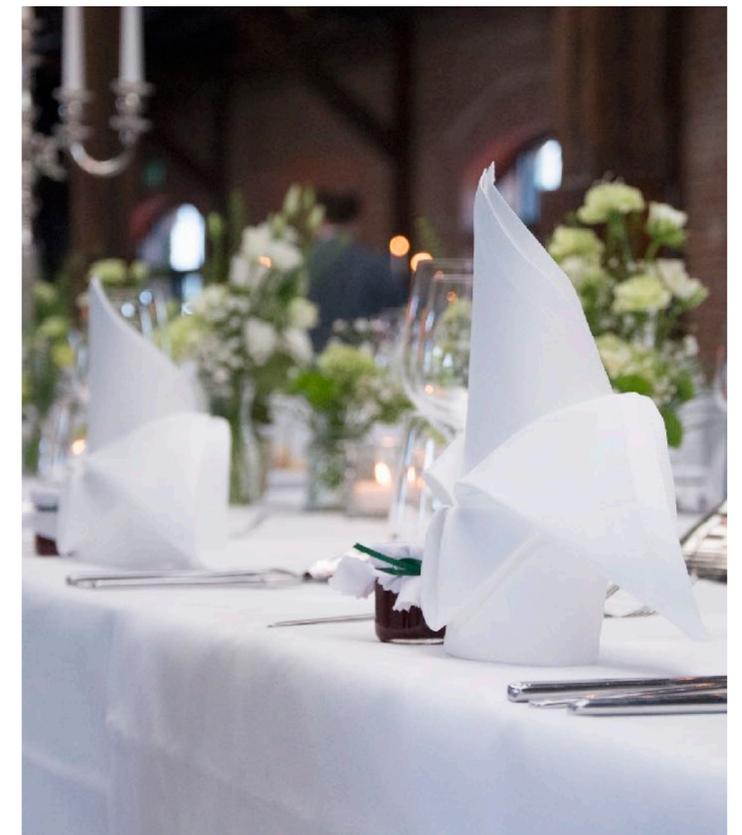
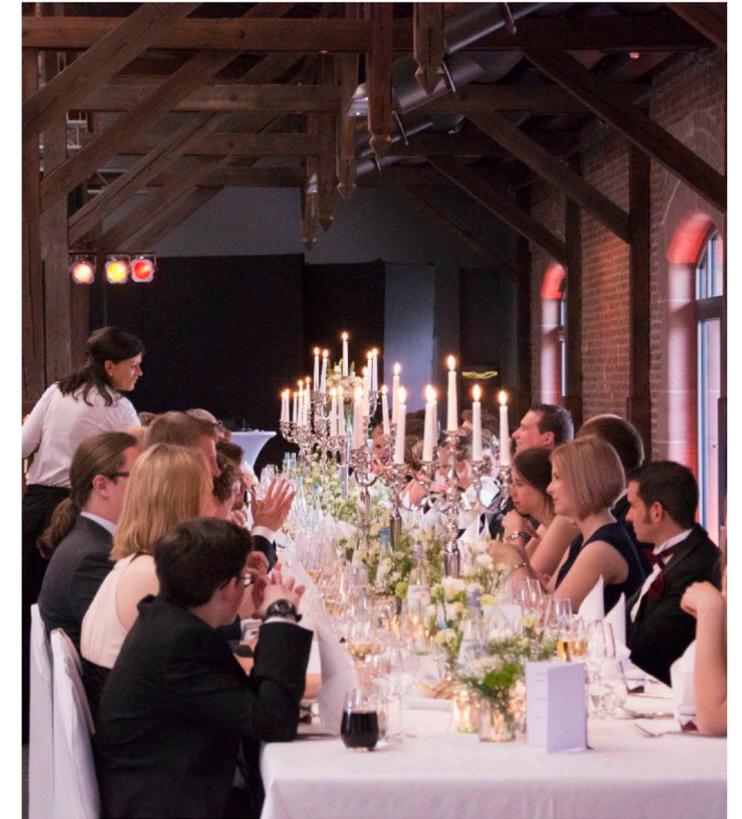
www.a-s-e-s.de

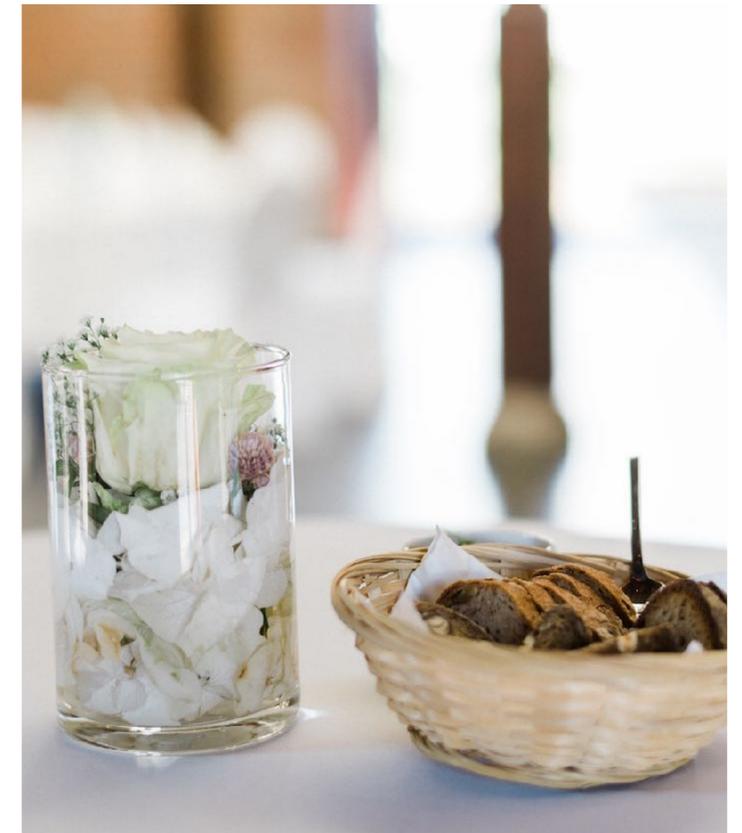
98 Zoll Samsung Flatscreen -statt Beamer und Leinwand- | optional buchbar | 150,00 €

Bitte beachten Sie, dass DJs zwingend unsere vorhandene Tonanlage nutzen müssen.
Bei Bands gibt es eine individuelle Absprache.









HOTEL | ÜBERNACHTUNG

MARITIM Bad Homburg

Bei einer Buchung unserer Leistungen haben Sie die Möglichkeit in unserem Partnerhotel Maritim Hotel Bad Homburg besondere Konditionen in Anspruch zu nehmen:

Bei einer Abnahme von 10 Zimmern:

Doppelzimmer: ab 119,00 € inklusive Frühstück | auf Anfrage & Verfügbarkeit

Einzelzimmer: ab 109,00 € inklusive Frühstück | auf Anfrage & Verfügbarkeit

Das Brautpaar erhält ein kostenfreies Upgrade, inklusive Frühstück & Sekt | Studio nach Verfügbarkeit.

Sofern Sie keine 10 Zimmer buchen, erhält das Brautpaar das Upgrade in ein Studio inklusive Frühstück und Sekt für 129,00 €. Die Konditionen für Doppel- und Einzelzimmer bleiben bestehen.

MARITIM Bad Homburg

Ludwigstr. 3 | 61348 Bad Homburg

Tel. 06172 - 660138

reservierung.hom@maritim.de



WEITERER PARTNER

VILLA AM KURPARK

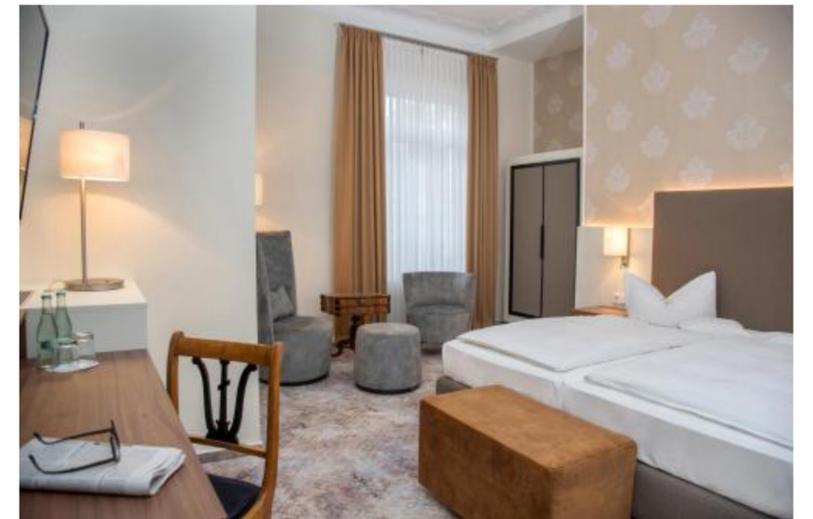
Familiengeführtes Jugendstil-Hotel im Herzen Bad Homburgs

Kaiser-Friedrich-Promenade 57

61348 Bad Homburg

Tel. 06172 - 18000

www.villa-am-kurpark.de



VILLA AM KURPARK

Boutique HOTEL

KONTAKT



EVENTLOCATION

Güterbahnhof Bad Homburg
Horexstraße 1
61352 Bad Homburg

FIRMENSITZ

Feinkost Lautenschläger GmbH
Louisenstraße 50
61348 Bad Homburg

www.gueterbahnhof-badhomburg.de
info@gueterbahnhof-badhomburg.de
Telefon: 06172 - 92 380 - 40
Fax: 06172 - 92 380 - 19

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen oder auch für einen Besichtigungstermin jederzeit zur Verfügung.

Herzliche Grüße
Ihr Güterbahnhof-Team