

GÜTERBAHNHOF
Eventlocation Bad Homburg

PRIVATPAKET

Ihre unvergessliche Veranstaltung im
Güterbahnhof Bad Homburg

Stand März 2025

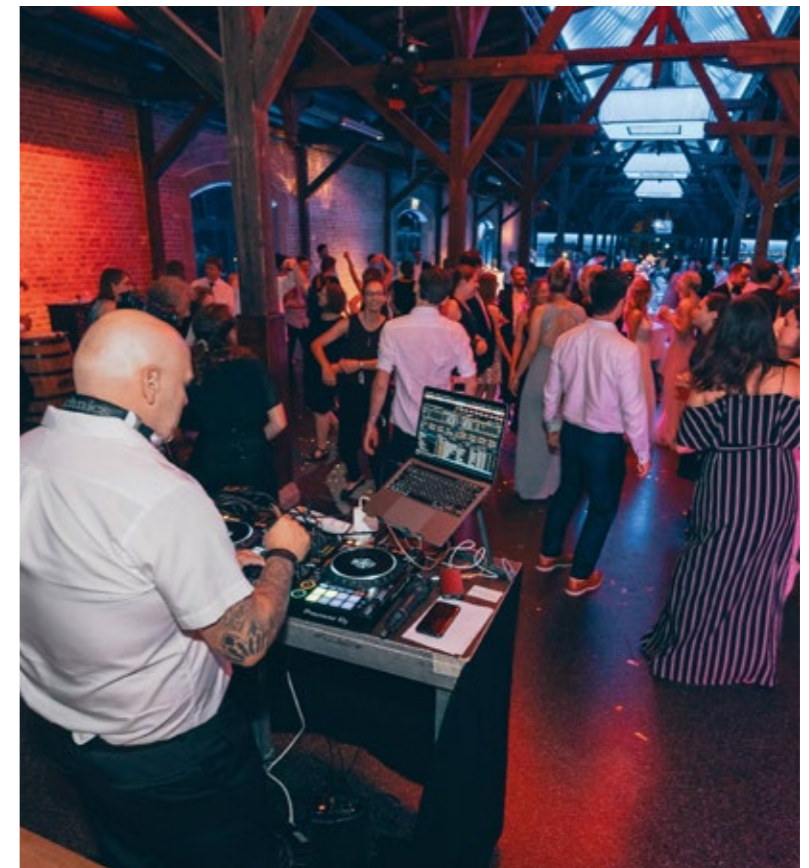
Historischer Charme trifft moderne Eventkultur

Herzlich willkommen im historischen Güterbahnhof Bad Homburg – einem Ort mit Geschichte und einzigartigem Charme. Seit seiner Erbauung im Jahr 1904 diente er als lebendiger Handelsplatz der Stadt, an dem Waren aus aller Welt gehandelt wurden. Heute bietet der Bad Homburger Güterbahnhof ein stilvolles Ambiente für Ihre Veranstaltung – von großen Feiern in unserer 600 m² großen, multifunktionalen Halle mit modernster Licht- und Tontechnik bis hin zu gemütlichen Feiern in unserer charmanten „Stube“.



Eine Perfekte Kulisse: Die Güterbahnhof-Halle

Der Güterbahnhof Bad Homburg, eine Eventlocation vom Feinkostunternehmen Lautenschläger, bietet Ihnen die perfekte Kulisse für private Feiern im stilvollen Ambiente. Egal, ob Hochzeit, runder Geburtstag oder Jubiläum – unsere Güterbahnhofshalle ist ideal für Feiern mit 60 bis 350 Gästen. Dank mobiler Trennwände lässt sie sich flexibel anpassen, für kleine oder große Feste. Unser Rundum-Service mit Catering, Dekoration, Mietmöbeln und Veranstaltungstechnik sorgt dafür, dass Sie bei uns auf erfahrene Partner zurückgreifen können, die mit viel Liebe zum Detail und hoher Professionalität Ihre Wünsche perfekt umsetzen.



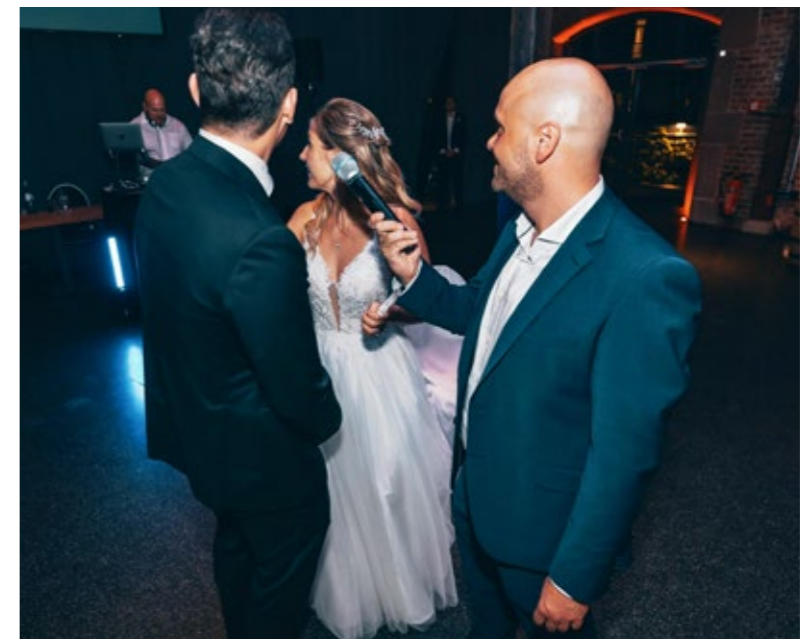
Kosten Location

Unsere All-Inclusive-Hallenmiete – für bis zu 100 Gäste:

- **Stilvolle Bestuhlung & Mobiliar:** Stehtische mit eleganten Hussen, Bankettische, gemütliche Polsterstühle, Bar und Buffettische.
- **Modernste Technik:** Individuell anpassbare Ambientebeleuchtung, professionelle Tanzflächenbeleuchtung, hochwertige Tonanlage mit Handmikrofon.
- **Rundum-Sorglos-Paket:** Betreuung durch unser erfahrenes Team, Reinigung vor und nach dem Event, sowie Energiekostenpauschale.



Gesamtmiete 3.990,00 €



Details

LOCATION | MIETZEITRAUM 12.00 Uhr des Veranstaltungstages – 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.

Details

ZUSATZKOSTEN MOBILIAR ab 100 Personen

Stehisch inklusive weißer Husse	26,00 €
Eckiger Bankettisch inklusive Tischwäsche max. 6 Personen	20,00 €
Runder Bankettisch inklusive Tischwäsche max. 10 Personen	52,00 €
Polsterstuhl	3,00 €

OPTIONAL

Weißer Stuhlhusse inklusive Auf- und Abziehen	7,00 €
Eckiger Bankettisch für Gästebuch, Geschenketisch etc. inkl. Husse	28,00 €
Kinderhochstuhl weiß	6,00 €

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT

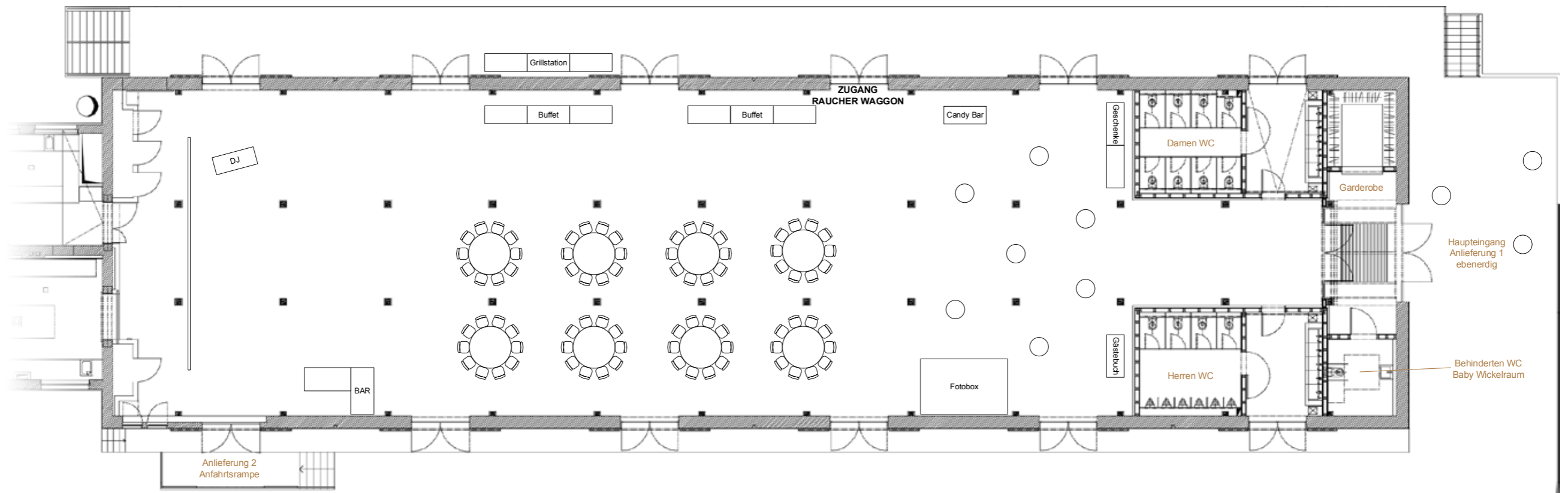
Miete Aufbau am Vortag von 10.00 - 18.00 Uhr	1.200,00 €
Miete Aufbau am Veranstaltungstag von 08.00 - 12.00 Uhr	250,00 €

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.

Bestuhlung | Beispiel 80 Personen

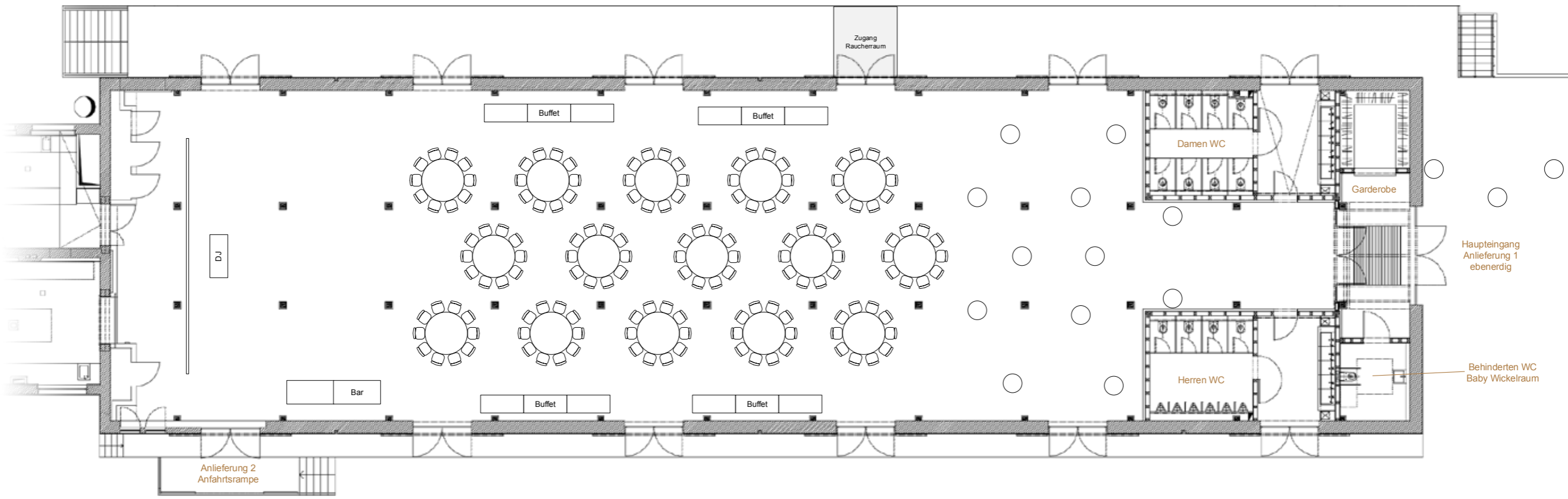
Rückseite des Gebäudes
zu den Gleisen raus



Frontseite des Gebäudes

Bestuhlung | Beispiel 150 Personen

Rückseite des Gebäudes
zu den Gleisen raus

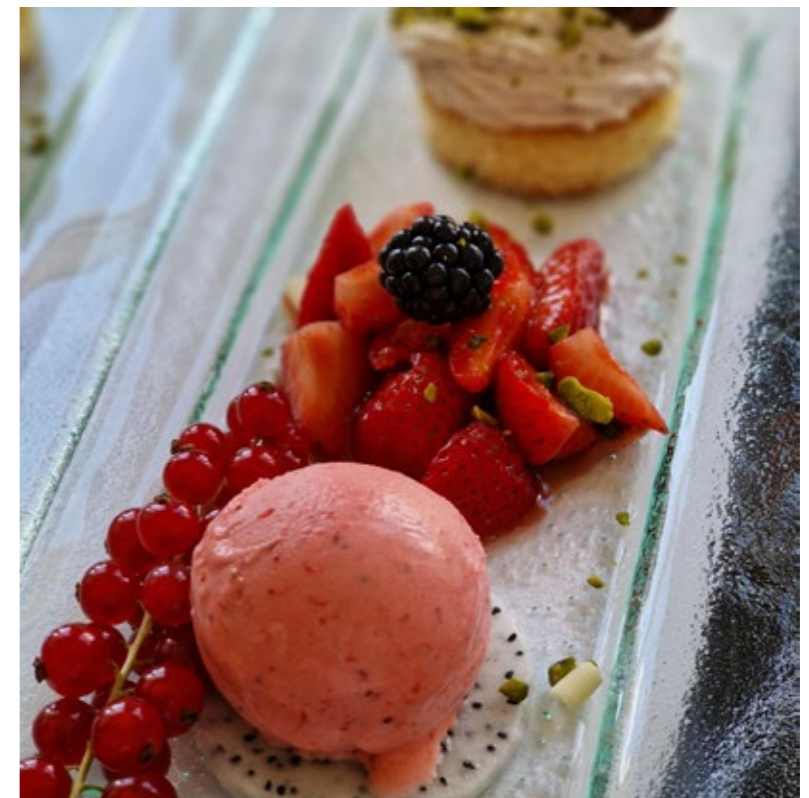


Frontseite des Gebäudes
Terrasse | 160qm | befahrbar

Lautenschläger Catering

Ihre Traumlocation haben Sie gefunden – nun fehlt nur noch das perfekte Catering! Mit langjähriger Erfahrung und hochwertigen Zutaten aus unserem renommierten Feinkostunternehmen sorgen wir dafür, dass Ihr Fest nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich unvergesslich wird. Unser Catering-Team kreiert individuelle Menüs und kreative Buffets für Feiern jeder Größe – von stilvollen Hochzeiten bis hin zu großen Festgesellschaften.

Wir begleiten Sie von der Planung bis zum großen Tag, damit Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen und jeden Moment genießen können. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier kulinarisch einzigartig machen!



Catering | Feinkost Lautenschläger

PAUSCHALE pro Person ab

139,00 €

BEINHALTET

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

Saisonales Dinnerbuffet | 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

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

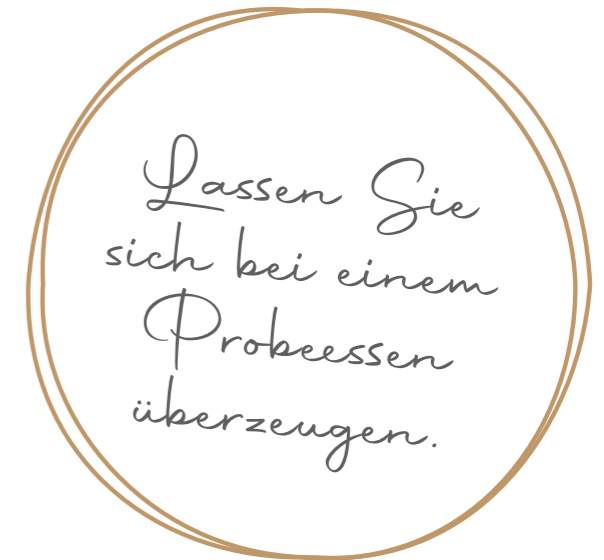
Die Pauschale dient zunächst als Richtwert und kann durch die Auswahl Ihrer Speisen, das Ergänzen von Fingerfood zum Empfang, Mitternachtsimbiss, Tellergeld für die mitgebrachte Torte, Longdrinks oder die Länge Ihrer Feier noch variieren. Ihre individuellen Wünsche sind willkommen!

ABLÖSE EXTERNER CATERER

Sollten Sie einen anderen Caterer wünschen, wird die Nutzung der

Catering-Finischer-Küche berechnet | pauschal

2.000,00 €



Feinkost Lautenschläger
Louisenstraße 50
61348 Bad Homburg

06172 - 600 59 59
catering@feinkost-lautenschlaeger.de



LAUTENSCHLÄGER
CATERING
DELIKATESSEN - CATERING & EVENTS - LOCATION

Catering Beispiel | Feinkost Lautenschläger

BUFFET | ITALIA

Vorpeise

Tomaten-Mozzarella-Salat | frischer Basilikum
Gebratene Hähnchenwürfel | Parmesandressing | Rucola-salat
Antipasti-Variation | gebratene Zucchini | Aubergine | Paprika | getrocknete Tomaten & Oliven
Pollo „tonnato“
Frutti di Mare Salat
Pochierte Salmtranche | Limonendressing
Salami Brett: Parmaschinken | Salami Milano
Ausgewähltes Brotsortiment | Butter

Hauptgang

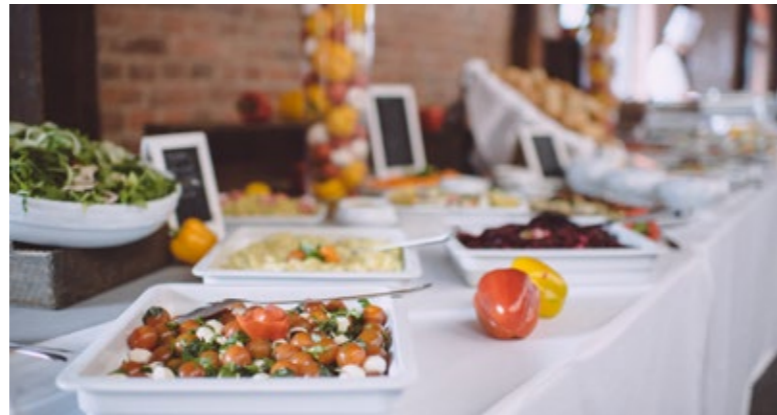
Toskanisches Rinderragout | Barolosauce | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Hauptgang Vegetarisch

„Strangolapreti“ Spinatklößchen | Salbeibutter | gehobelter Parmesan

Dessert im Glas

Tiramisu
Mascarpone-Creme mit Waldbeeren
Ananas-Mango-Minze-Salat mit Granatapfelkernen



Catering Beispiel | Feinkost Lautenschläger

BUFFET | FRANCE

Vorpeise

Nizza Salat | verschiedene Toppings | Vinaigrette
Quiche Lorraine
Auswahl an Fischspezialitäten & Meeresfrüchten |
erlesene Dips
Kartoffelsalat „Strasbougé“
Verschiedene Pasteten
Französische Schinken- & Wurstplatte
Französisches Brotsortiment & Butter

Hauptgang Vegetarisch

Ratatouille mit Risolée kartoffeln

Hauptgang Fleisch

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

Hauptgang Fisch

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

Dessert im Glas

Apfel-Tarte Tatin Mousse
Crème brûlée-Mousse
Traditionelle Mousse au Chocolat



Catering Beispiel | Feinkost Lautenschläger

BUFFET | HESSISCH

Vorpeise

Handkäs | Musik

Sachsenhäuser Heringsalat | Boskop | rote Zwiebeln

Fein gehobelter Krautsalat

Blattsalate | verschiedene Toppings | Apfelwein-Dressing

Kartoffelsalat | Gewürzgurken | Sauerampfer

Bauerntopfsülze | Schnittlauch | Radieschen-Vinaigrette

Hauptgang Vegetarisch

Gekochte Eier mit Gartenkresse &

Frankfurter Grüne Soße

Hauptgang Fleisch

Rinder-Tafelspitz im Wurzelsud | Meerrettichsauce |

Dampfkartoffeln

Hauptgang Fisch

Zanderfilet | Apfel-Sauerkraut | Stampfkartoffeln

Dessert im Glas

Rheingauer Weincreme

Frankfurter Pudding | Erdbeerkompott | Krokant

Milchreis mit Roter Grütze



Catering Beispiel | Feinkost Lautenschläger

BUFFET | LAUTENSCHLÄGERS BBQ

Fleisch Station

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

Fisch Station

Lachsfilet auf der Haut | Kräutermarinade

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
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Vegetarische Station

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

Saucen

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

Dessert im Glas

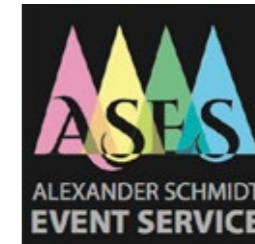
Panna Cotta mit Himbeermark
Mangomousse
Obstsalat von exotischen Früchten

Technik | ASES Event Service

Unsere Eventlocation ist bereits mit hochwertiger Licht- und Tontechnik ausgestattet, sodass Ihr Event perfekt in Szene gesetzt wird. Sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche oder individuelle Anforderungen haben, steht Ihnen unser zuverlässiger Technikpartner ASES e.K. zur Verfügung. Herr Alexander Schmidt erstellt Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot, das exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. So bleibt kein technischer Wunsch offen und Ihre Veranstaltung wird ein voller Erfolg.

Buchen Sie z.B. einen Hochleistungsbeamer mit versenkbarer Leinwand 290,00 €

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



ASES Alexander Schmidt Event Service e.K.
06081-15842383
gb@a-s-e-s.de



Hotelübernachtung | Maritim

Profitieren Sie von besonderen Übernachtungsangeboten in unserem Partnerhotel Maritim Hotel Bad Homburg, wenn Sie unsere Eventlocation buchen.

Sonderkonditionen bei Buchung von 10 Zimmern:

Einzelzimmer: ab 109,00 € pro Nacht inkl. Frühstück
(auf Anfrage & Verfügbarkeit)

Doppelzimmer: ab 119,00 € pro Nacht inkl. Frühstück
(auf Anfrage & Verfügbarkeit)

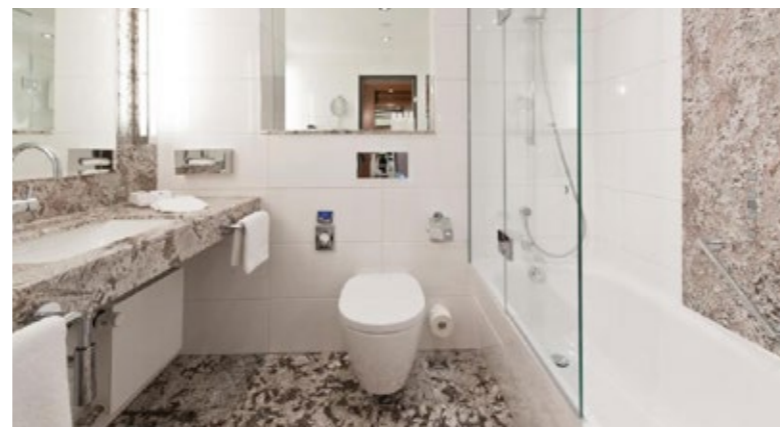
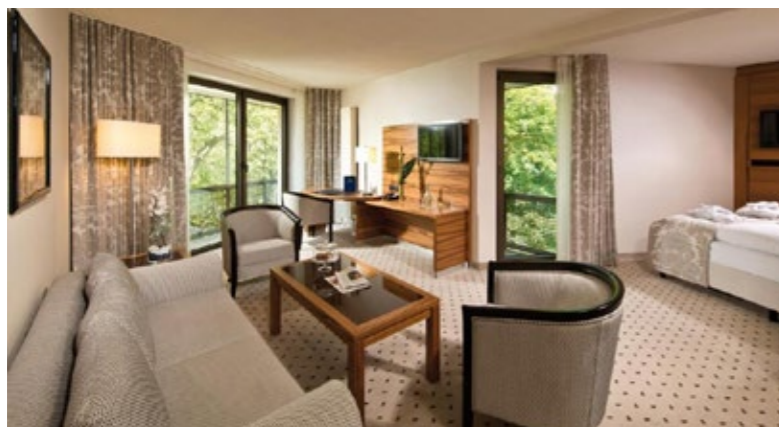
Als besonderes Highlight erhält das Brautpaar ein kostenfreies Upgrade in ein Studio – inklusive Frühstück und einer Flasche Sekt (je nach Verfügbarkeit).

Auch ohne die Buchung von 10 Zimmern bietet das Maritim dem Brautpaar das Upgrade auf ein Studio zum exklusiven Preis von 129,00 € inkl. Frühstück und Sekt. Die Preise für Doppel- und Einzelzimmer bleiben unverändert.



MARITIM Bad Homburg
Ludwigstr. 3
61348 Bad Homburg

06172 - 660138
reservierung.hom@maritim.de



Hotel Empfehlung | Villa am Kurpark

Die Villa am Kurpark, ein familiengeführtes Jugendstil-Hotel, bietet stilvollen Komfort in zentraler Lage von Bad Homburg und liegt nur 5 Auto-Minuten vom Güterbahnhof entfernt. Mit viel Liebe zum Detail verbindet das charmante Hotel historischen Flair mit modernem Wohnkomfort.

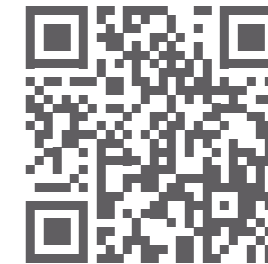
Hochzeits-Arrangement

Für eine unvergessliche Hochzeitsnacht empfehlen wir die Villa am Kurpark. Das stilvolle Hochzeitszimmer im obersten Stockwerk bietet einen einzigartigen Blick auf den historischen Kurpark (auf Anfrage & Verfügbarkeit).

Im Arrangement enthalten sind eine Übernachtung und ein reichhaltiges Frühstück vom gesunden und vielfältigen Buffet – der perfekte Start in Ihr gemeinsames Glück.



VILLA AM KURPARK
Boutique HOTEL



Villa am Kurpark
Kaiser-Friedrich-Promenade 57
61348 Bad Homburg

06172 - 18000
info@villa-am-kurpark.de



Das sagen unsere Gäste

Lesen Sie, was andere über ihre Erfahrungen im Güterbahnhof sagen:



„Wir haben diese Location für unsere Hochzeit gewählt und waren rundum begeistert! Der Raum ist wunderschön und perfekt für jede Art von Event – großzügig, stilvoll und mit viel Charme. Das Personal war unglaublich freundlich und zuvorkommend und hat uns bei der Planung und Durchführung unseres Events hervorragend unterstützt und jeden Wunsch erfüllt.“



„Absolute schöne und coole Location. Hier wird jede Feier zum absoluten Hingucker und Höhepunkt. Die Toiletten und Eingänge sind behinderten gerecht, sauber und toll eingerichtet. Der Saal lässt durch die Holzbalken in der Halle an Urlaub in den Alpen denken.“



„Wir durften im Güterbahnhof unserer Hochzeit feiern und haben in diesem Zusammenhang auch das Catering über Lautenschläger dazu gebucht. Die gemeinsame Planung, Vorbereitung, Organisation und auch der Tag war absolut super. Es war zu jeder Zeit ein Ansprechpartner verfügbar, der uns bei jeder Frage weitergeholfen hat. Das Buffet ist bei unseren Gästen super angekommen und wir haben nur positives Feedback erhalten.“

Neben dem Essen möchten wir auch nochmal das Team hervorheben, welches absolut freundlich, hilfsbereit und super organisiert war. Es hat an nichts gefehlt.“



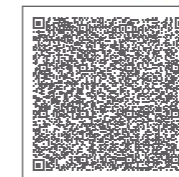
„Sehr gute Atmosphäre, und überaus freundliche Personal, immer gern wieder.“



„Traumhafte Location mit Loft-Charme, gemütlicher Atmosphäre und exzellentem Service. Haben alle unsere Wünsche für unsere Hochzeit erfüllt. Das hauseigene Catering wurde von all unseren Gästen gelobt. Auf alle Fälle weiterzuempfehlen, vielen Dank für den unvergesslichen Tag!“



„Schöne Event Location mit tollem Ambiente. War bei meinem Besuch schön und festlich eingedeckt. Empfehlenswert für runde Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern.“



Für weitere Bewertungen QR-Code scannen.

Gut zu wissen – unsere FAQs

Gibt es Parkmöglichkeiten vor Ort?

Ja, im „Parkhaus am Güterbahnhof“ stehen ausreichend Parkplätze auf dem Nachbargrundstück für Ihre Gäste zur Verfügung.

Wie erreiche ich die Location mit öffentlichen Verkehrsmitteln?

Der Güterbahnhof liegt nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Bad Homburg entfernt und ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Ist die Location barrierefrei?

Ja, unsere Eventlocation ist barrierefrei und verfügt über entsprechende Sanitäreinrichtungen.

Können wir unsere Hochzeitstorte oder andere Spezialitäten mitbringen?

Ja, Sie können beispielsweise Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen. Ggf. fällt ein Tellergeld an, das wir im Vorfeld besprechen.

Gibt es eine Sperrstunde?

Nein, im Innenbereich kann ohne zeitliche Einschränkung gefeiert werden.

Gibt es einen Raucherbereich?

Ja, wir verfügen über eine stilvolle Indoor-Raucher-Möglichkeit, in der Ihre Gäste rauchen können, ohne die Veranstaltung verlassen zu müssen.

Gibt es eine Klimaanlage?

Ja, der Güterbahnhof ist vollklimatisiert und sorgt zu jeder Jahreszeit für angenehme Temperaturen.

Wie sieht der Zahlungsprozess aus?

Nach Vertragsabschluss ist eine Anzahlung erforderlich, der Restbetrag wird zwei Wochen nach Rechnungsstellung fällig.

Sie haben noch Fragen?

Melden Sie sich gern!



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Nutzen Sie ganz bequem unser Anfrageformular auf unserer Webseite oder kontaktieren Sie uns direkt. Ihre **Ansprechpartnerin Katrin Riedel** steht Ihnen mit Freude und Expertise zur Seite, um Sie individuell zu beraten und gemeinsam Ihr perfektes Event zu planen. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!



EVENTLOCATION

Güterbahnhof Bad Homburg
Horexstraße 1
61352 Bad Homburg

Ansprechpartner: Katrin Riedel
info@gueterbahnhof-badhomburg.de
Telefon: 06172 - 92 380 - 40

Güterbahnhof ist eine Eventlocation von Feinkost Lautenschläger
Louisenstraße 50 • 61348 Bad Homburg.



WWW.GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE