Willkommen auf der Burg Hohnstein

Ihr einzigartiger Veranstaltungsort –
Feiern, Tagen und Erleben in
historischem Ambiente

Burg Hohnstein

Ihre Veranstaltung auf Burg Hohnstein

Die Burg Hohnstein ist mehr als nur ein historisches Monument –
sie ist ein Ort, an dem Geschichte lebendig wird und besondere Anlässe in
einem einzigartigen Ambiente gefeiert werden können.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Meetings oder
Tagungen – bei uns finden Sie die perfekte Kulisse für Ihre Veranstaltung.

Unsere Veranstaltungsräume bieten Platz für Feiern
von bis zu 120 Personen.

Unsere Räumlichkeiten:

Entdecken Sie unsere vielfältigen Räumlichkeiten – von gemütlich bis festlich. Übrigens: Wenn Sie ein Menü oder Buffet aus unserem Angebot buchen, entfällt die Raummiete.

Kleiner Burgkeller - 50 € pro Tag

21 qm - bis zu 16 Personen

Der Kleine Burgkeller eignet sich perfekt für Feiern im kleinen Kreis – ob Geburtstag oder intime Hochzeit. Genießen Sie die rustikale Atmosphäre.

Meißner Zimmer - 50 € pro Tag

21 qm - bis zu 20 Personen

Die rustikale Holzvertäfelung erinnert an ein Herrenzimmer des 18./19. Jahrhunderts und bietet den idealen Rahmen für kleine Gesellschaften oder geschäftliche Meetings, die den historischen Charme des Meißner Zimmers schätzen.

Clubraum - 50 € pro Tag

24 qm - bis zu 20 Personen

Unser heller Clubraum bietet die ideale Umgebung für Meetings, Tagungen und Workshops. Mit separater Sitzecke und kleinem Kühlschrank.

Großer Burgkeller - 100 € pro Tag

30 qm - bis zu 45 Personen

Weihnachtsfeier, Familienfest oder Firmenevent – der Große Burgkeller mit seinem mittelalterlichen Flair ist die perfekte Wahl, auch für Trauungen.

Tonnengewölbe - 100 € pro Tag

56 qm - bis zu 50 Personen

Das Tonnengewölbe, liebevoll „die Tonne" genannt, ist ideal für größere Gesellschaften oder Firmenfeiern. Zur Abwechslung können Sie den nahegelegenen Aussichtsturm erklimmen.

Amtsstube - 100 € pro Tag

105 qm - bis zu 70 Personen

Die Amtsstube ist einer unserer größten Räume, ideal für Tagungen, Seminare oder Vereinsfeiern. Ausreichend Platz ist vorhanden.

Festsaal mit Bühne - 200 € pro Tag

125 qm - bis zu 120 Personen

Unser Festsaal mit Bühne ist perfekt für große Feiern. Die Tische und Stühle sind flexibel arrangierbar, und es gibt ausreichend Platz für ein großes Buffet.

Feiern im Freien:

Genießen Sie unvergessliche Momente inmitten mittelalterlicher Pracht und romantischer Atmosphäre.

Schlossgarten - 120 € pro Tag

Für bis zu 40 Personen.

Feiern Sie Ihre Hochzeit im kleinen Schlossgarten und nutzen Sie den Pavillon für den feierlichen Kuss des Brautpaares. Als Regenvariante stehen Ihnen unserer Räumlichkeiten zur Verfügung.

Pavillon - 120 € pro Tag

Für bis zu 20 Personen

Unser Pavillon am Burgteich ist ideal für eine Sommer-Trauung in romantischer Atmosphäre. Nach der Zeremonie können Sie und Ihre Gäste in einem unserer Veranstaltungsräume bis spät in die Nacht feiern.

Burggarten ab 2026

Platz für bis zu 250 Personen

Seit 2025 wird unser Burggarten umfassend saniert. Die Wiedereröffnung ist für Anfang 2026 geplant – mit Kletterspielplatz, Multifunktionalem Bühnengebäude und viel Raum zum Feiern, Verweilen und Genießen.

Kulinarische Angebote

Auf der Burg Hohnstein genießen Sie regionale und saisonale Küche – frisch zubereitet und in besonderem Rahmen serviert.
Ob im kleinen Kreis oder bei größeren Feiern: Das historische Ambiente bietet eine passende Kulisse für jede Gelegenheit.

Vom rustikalen Buffet bis zum festlichen Menü – wir kümmern uns um die passende kulinarische Begleitung Ihrer Veranstaltung.
Unser Serviceteam unterstützt Sie bei der Planung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Burg Hohnstein

Genuss auf der Burg

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt – ob kleine Snacks, warme Mahlzeiten oder Getränke ganz nach Ihrem Bedarf.

Empfang

Bei schönem Wetter heißen wir Sie und Ihre Gäste im Burghof herzlich willkommen.

Sektempfang (Prossecco, Saft und Alkoholfreie Getränke):	3,50 € p. P.
Hausschnaps:	3,80 € p. P.
Glühwein/Kinderpunsch (saisonal):	3,50 € p. P.

Gerne reichen wir Ihnen

Canapés ---------- 2,50 € p. Stück
Variationen nach Rücksprache

Halbe belegte Brötchen ---------- 3,00 € p. Stück
(Wurst, Käse, Aufstriche)

Kaffeetafel

Kaffee, Tee, heiße Schokolade und
verschiedene Kuchensorten ---------- 11,50 € p. P.
selbst mitgebrachter Kuchen ---------- 5,50 € p. P.

Zubuchbar

Obstkorb für 10 Personen	15,00 €
Feuer mit dem Feuerkorb	25,00 €
Knüppelteig	1,00 € p.P.

Getränke

Getränke auf Kommission

Die Bereitstellung erfolgt entsprechend der beigefügten Liste und Preisliste.
Bitte beachten Sie: Es handelt sich um ein Selbstbedienungsangebot – eine persönliche Bedienung ist nicht vorgesehen. Abgerechnet wird nach tatsächlichem Verbrauch.

Die Preislisten finden Sie im Anhang.

Getränkeausschank mit Bedienung

Der Ausschank erfolgt zu den Preisen unseres Burg-Cafés.
Unser Servicepersonal steht Ihnen kostenfrei bis 22:00 Uhr zur Verfügung, danach gilt eine Servicepauschale je Mitarbeiter von 50,00 € für jede angefangene Stunde.
Das Mitbringen eigener Getränke ist nicht gestattet.

Buffet

Unsere Buffets erhalten Sie ab 20 Personen.

Für Feierlichkeiten mit weniger als 20 Personen können Sie gemeinsam mit unseren Küchenchef ein kleines Buffet mit bis zu drei Gerichten festlegen.

Ab 20 Personen stehen Ihnen folgende Buffets zur Auswahl:

Wintermenü	33,00 € p. P.
Festliches Buffet	42,00 € p. P.
Rustikales Buffet	33,00 € p. P.
Sommerliches Grillbuffet	32,00 € p. P.
Weihnachtsbuffet	45,00 € p. P.

Die Details zu unseren Menüs & Buffets finden Sie im Anhang.
Kleinkinder bis 4 Jahre sind kostenfrei. Kinder und Jugendliche von 5 bis 12 Jahren zahlen den halben Preis auf das Essen.

Heiraten auf Burg Hohnstein

Erleben Sie Ihre Traumhochzeit in historischer Kulisse – romantisch, einzigartig und unvergesslich. Trauungen sind direkt auf der Burg möglich. Für Ihre Feier stehen Ihnen festliche Räume, liebevolle Dekoration und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Termine vergibt das Standesamt Hohnstein:

Frau Herlitze
Rathausstraße 10 | 01848 Hohnstein
Telefon: 035975 86816 | E-Mail: standesamt@hohnstein.de

Unsere Empfehlungen

Machen Sie Ihren Aufenthalt zu etwas Besonderem.

Führungen und Touren für Gruppen

Burgführung (~45 min)	90,00 € pro Gruppe
Burg & Stadtführung (~120 min)	100,00 € pro Gruppe
Wandertouren (60 - 120 min)	ab 120,00 € pro Gruppe

Ab 30 Personen teilen wir die Gruppen für ein angenehmes Erlebnis auf.

Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Buchung finden Sie auf unserer Website oder per E-Mail an: marketing@burg-hohnstein.info

Künstlervermittlung

Gerne empfehlen wir Ihnen auf Anfrage passende Künstlerinnen und Künstler – ob Musik, Kleinkunst oder thematisch abgestimmte Programmpunkte.

Blumenschmuck:

Gärtnerei Gruschwitz
Blumenpavillon Neustadt

Hohwaldstraße 5
01844 Neustadt in Sachsen-
Telefon: 03596/602040

Naturverbunden
Christin Horn
Wilhelm-Kaulisch-Straße 26,
direkt im Kaufland,
01844 Neustadt in Sachsen
Telefon: 03596 504161

Unterhaltung:

DJ Steve
Steve Knopf
kontakt@dj-steve.info
Mobil: 0152/55661534
www.dj-steve.info

Stefan´s rollende Disco
Stefan Halfter
srdisco@web.de
Tel.: 0351/3206679
Mobil: 0162/4105934

Wichtige Hinweise

Damit alles bestens vorbereitet ist, finden Sie hier die wichtigsten Informationen im Überblick.

Anreise & Service vor Ort

Kostenfreie Parkmöglichkeiten stehen nach Verfügbarkeit zur Verfügung.

WLAN ist im Bereich der Rezeption und des Cafés kostenlos nutzbar (begrenzte Kapazität).

Zum Be- und Entladen kann die Burg mit dem Auto befahren werden – bitte stimmen Sie dies im Vorfeld mit uns ab.

Wichtige Hinweise zur Planung

Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl **spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung** schriftlich oder telefonisch mit. Diese Zahl dient als Grundlage für die Abrechnung.

Die Bezahlung ist per Rechnung, Banküberweisung, bar oder per EC-Cash möglich.

Stornierungen

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 14 Tage vor der Veranstaltung möglich. Danach fallen Stornogebühren in Höhe von 50 % des Gesamtpreises an.

Übernachtungsmöglichkeiten

Damit Ihre Gäste den Abend in vollen Zügen genießen können, bieten wir unsere Zimmer für die Nacht der Veranstaltung zu folgenden Preisen an – inklusive Frühstücksbuffet:

Hotel

	Hauptsaison 16.03.25 – 31.10.25		Nebensaison 01.11.25 – 31.12.25	
	ÜF	HP	ÜF	HP
5 bis 16 Jahre	44 €	55 €	41 €	52 €
Ab 17 Jahre	53 €	65 €	49 €	61 €

Herberge

	ÜF	HP	ÜF	HP
5 bis 16 Jahre	34 €	45 €	32 €	43 €
Ab 17 Jahre	38 €	50 €	36 €	49 €

Inklusive Frühstück (NF) | Halbpension (HP)

Die Preise gelten pro Person und Übernachtung.
Kinder bis einschließlich 4 Jahre übernachten kostenfrei.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich Kurtaxe.

Bitte beachten Sie: Je nach Buchung können zusätzliche Kosten anfallen. Eine Übersicht finden Sie in unserer aktuellen Preisliste oder erhalten Sie direkt an der Rezeption.

Festliches Buffet

42 € p.P.

Vorspeise

Kräutersalat | Rohkostsalat | Feinkostsalat | Waldhonig-Dressing
Wurst- und Käseplatte | Buttervariationen | Auswahl an Brot

Sauerkrautsuppe mit Wurst, Gemüse, Kartoffeln und Kräutern

Hauptspeise

Pulled Pork | Champignonragout | Kartoffeln
Hähnchenkeule mariniert und gebacken | Käsespätzle
Basmati Reis | Grill Gemüse | Burgschnitzel

Vegetarisch

Pikanter Blumenkohl aus dem Wok | Rösttomaten mit Majoran
Graupen Risotto mit Waldpilzen

Dessert

Auswahl nach Saison

Rustikales Buffet

33 € p.P.

Vorspeise

Salat Variation | Wurst und Käse Platte | Kräuterbutter
Brotauswahl | Schweineschmalz

Sauerkrautsuppe mit Wurst, Gemüse, Kartoffeln und Kräutern

Hauptspeise

Wildschweingulasch | Semmelknödel | Preiselbeeren
Kaninchen gebacken mit Knoblauch und Kräutern | Kräuter Drillinge
Hähnchenkeule mariniert nach Saison | Grillgemüse

Vegetarisch

Rote Bete Patties | Ratatouille Gemüse

Dessert

Auswahl nach Saison

Sommerliches Grillbuffet

32 € p.P.

Blattsalat

Waldhonig Dressing

Nudelsalat Mediterran

Kartoffelsalat

Marinierte Hähnchenkeule

Bratwurst

Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)

Maiskolben mit Butter

Brotkorb oder Baguette

Kräuterbutter

Ketchup, Senf eventuell Mayo

Weihnachtsbuffet

45 € p.P.

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit Nüssen, Ziegenkäse, Kräutern und Zitronenöl
Butter-Variation | Brotauswahl | Schweineschmalz | Rohkost
Wurst- und Käseplatte | Feinkost-Salate
Rinderbrühe mit Leberknödel | hausgemachte Nudeln und Gemüse

Hauptspeise

Schnitzelvariationen mit Kartoffelsalat | Lammkeule mit Cidre und Honig
Graupenrisotto mit Waldpilzen | Lachs mit Haut gebraten, dazu Kürbispüree
Grillgemüse | Kräuterklöße | Gebackene Drillinge | Basmati-Reis

Dessert

Eine thematische Variation

Wintermenü

33 € p.P.

Vorspeise

Cremige Fischsuppe mit Sauerrahm,
Saibling und Lachs

Hauptspeise

Fleischvariante

Wildschweingulasch mit Semmelknödeln,
roten Zwiebeln und Preiselbeeren

Vegane Variante

Rote-Bete-Bananen-Patties mit Kartoffeln,
Gemüse und veganer Soße

Dessert

Mit Pflaumen gefüllter Quarkknödel,
dazu Butter, Zimt und Quark