



Traumhochzeiten

auf der eigenen Insel

 **DIE INSEL**
im Schliersee



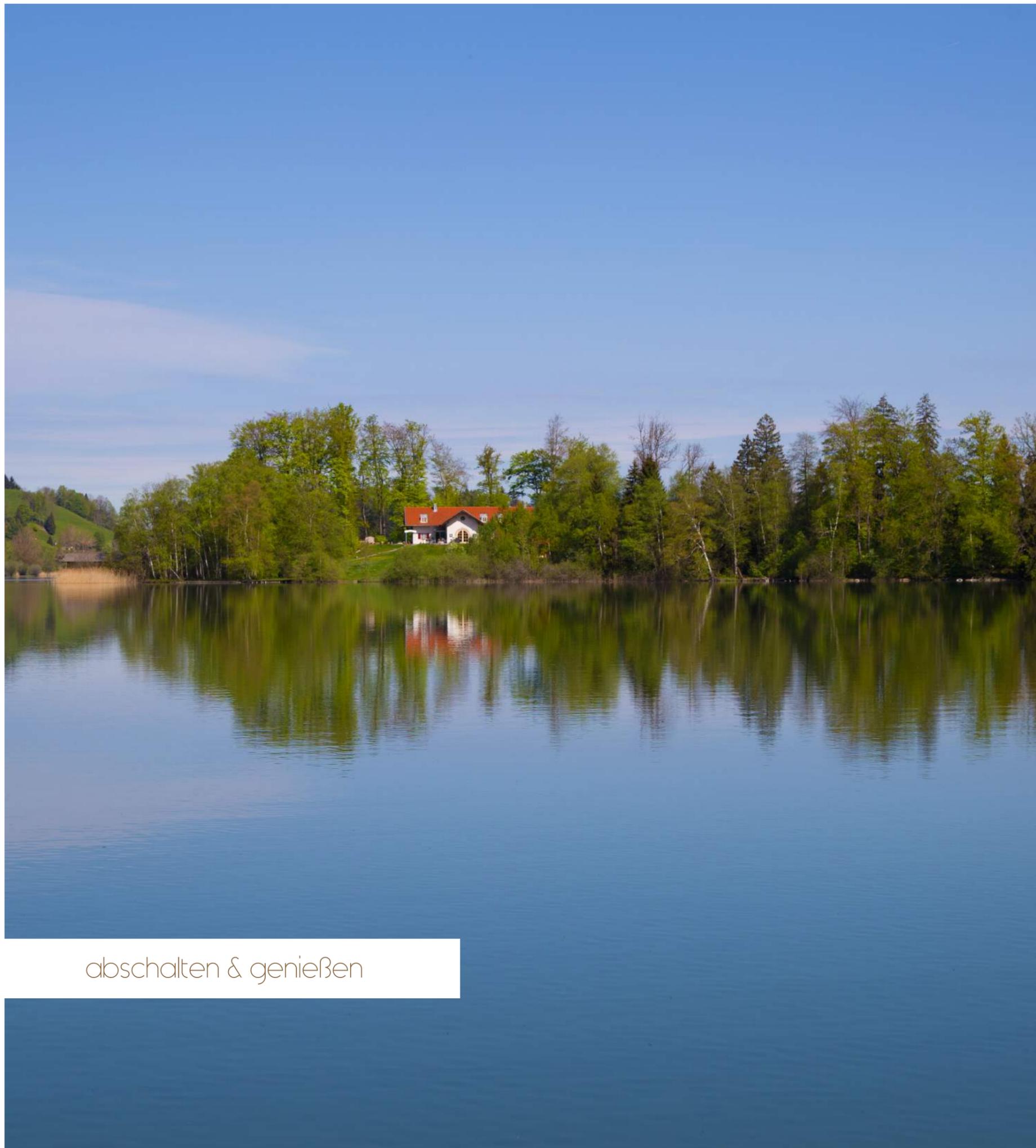
*L*iebes Brautpaar,

dieses besondere Ereignis in Ihrem Leben erfordert eine
aussergewöhnliche Location. Wer träumt nicht vom
Hochzeitstag auf der eigenen Insel? Sie können sich diesen Traum
erfüllen.

Sie haben sich entschieden, den künftigen Lebensweg gemeinsam zu bestreiten.
Wir möchten Sie gern ein Stück dabei begleiten...

Wir unterstützen Sie und stehen Ihnen bei den Vorbereitungen zur Seite.
An diesem Tag wird nichts dem Zufall überlassen
und wir werden unseren Beitrag dazu leisten, dass Sie Ihre persönliche Traumhochzeit bekommen!
Legen Sie die Organisation in die Hände
unserer Profis und überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Hochzeitsfeier
der ganz besonderen Art!

Vielen Dank für das Interesse an unserer Insel im Schliersee!



abschalten & genießen

Die Insel im Schliersee

Auf unserer Insel im Schliersee werden Träume wahr. Heiraten auf der eigenen Insel mit atemberaubendem Bergpanorama, romantischem Flair und einzigartigem Ambiente. Wetterunabhängig bietet unsere Insel verschiedene Räumlichkeiten, um Ihr perfektes Fest zu feiern.

Im Haupthaus befinden sich drei verschiedene Räumlichkeiten, welche individuell von Ihnen genutzt werden können.

Ob als Festsaal, Tanzbereich oder Rückzugsraum.

Vor dem Haus befindet sich die Sonnenterrasse mit wunderschönem Blick auf die Schlierseer Berge und den See. Am Tag für die Sonnenanbeter, am Abend für die Romantiker.

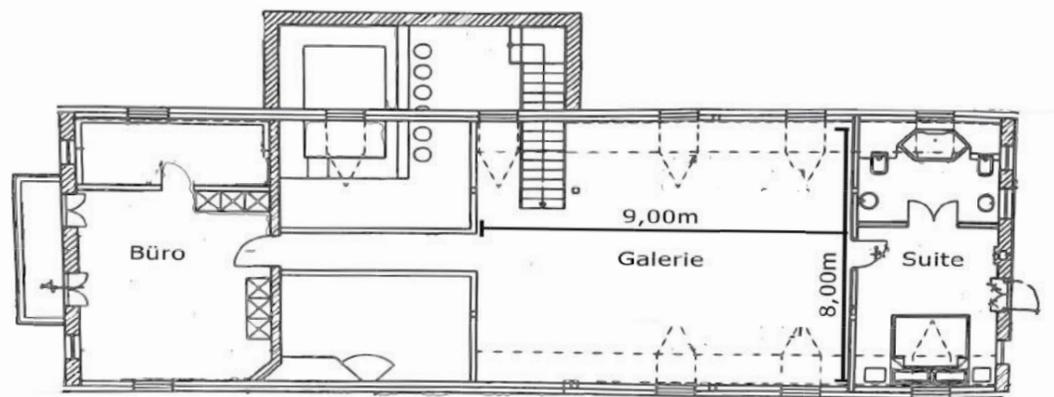
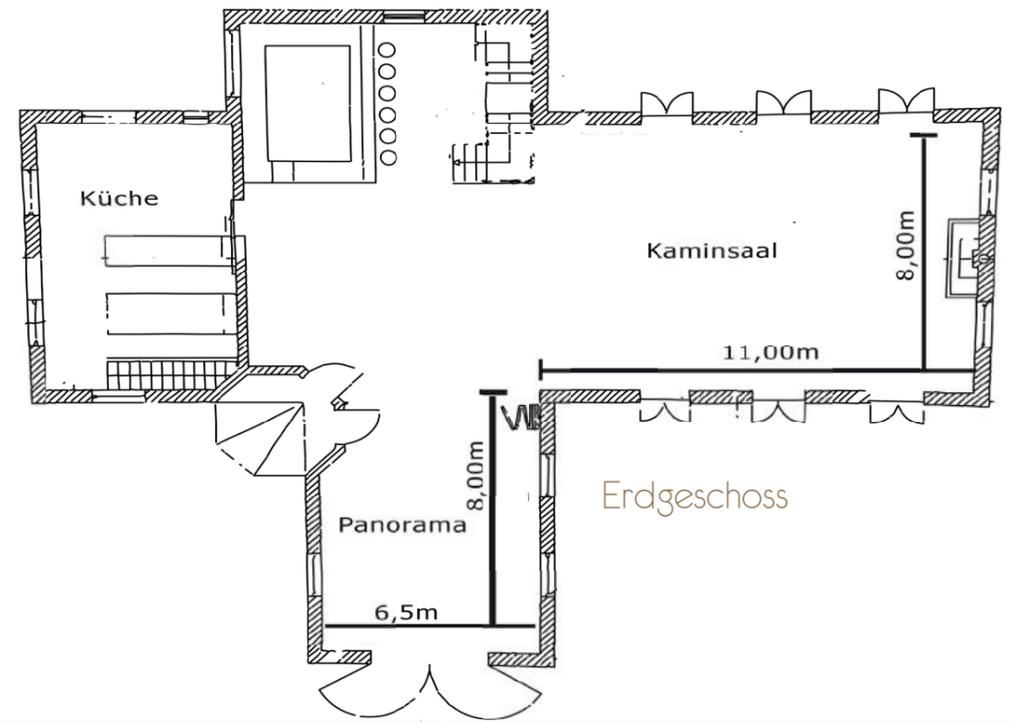
Mit Kerzenschein und Feuerschalen verwandeln wir die Insel in ein Lichtermeer...

Weiter gestalten wir gerne mit Ihnen gemeinsam Ihre freie Trauung z.B. auf unserer Wiese mit romantischem Blick auf den See. Die Bestuhlung und Dekoration stimmen wir mit Ihnen ab, ganz persönlich nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Kapazitäten



Haupthaus	Kaminsaal	max. 120 Personen
	Panorama	max. 30 Personen
	Galerie	max. 50 Personen
Sonnenterrasse		max. 140 Personen
Blockhütte		max. 15 Personen



Obergeschoss

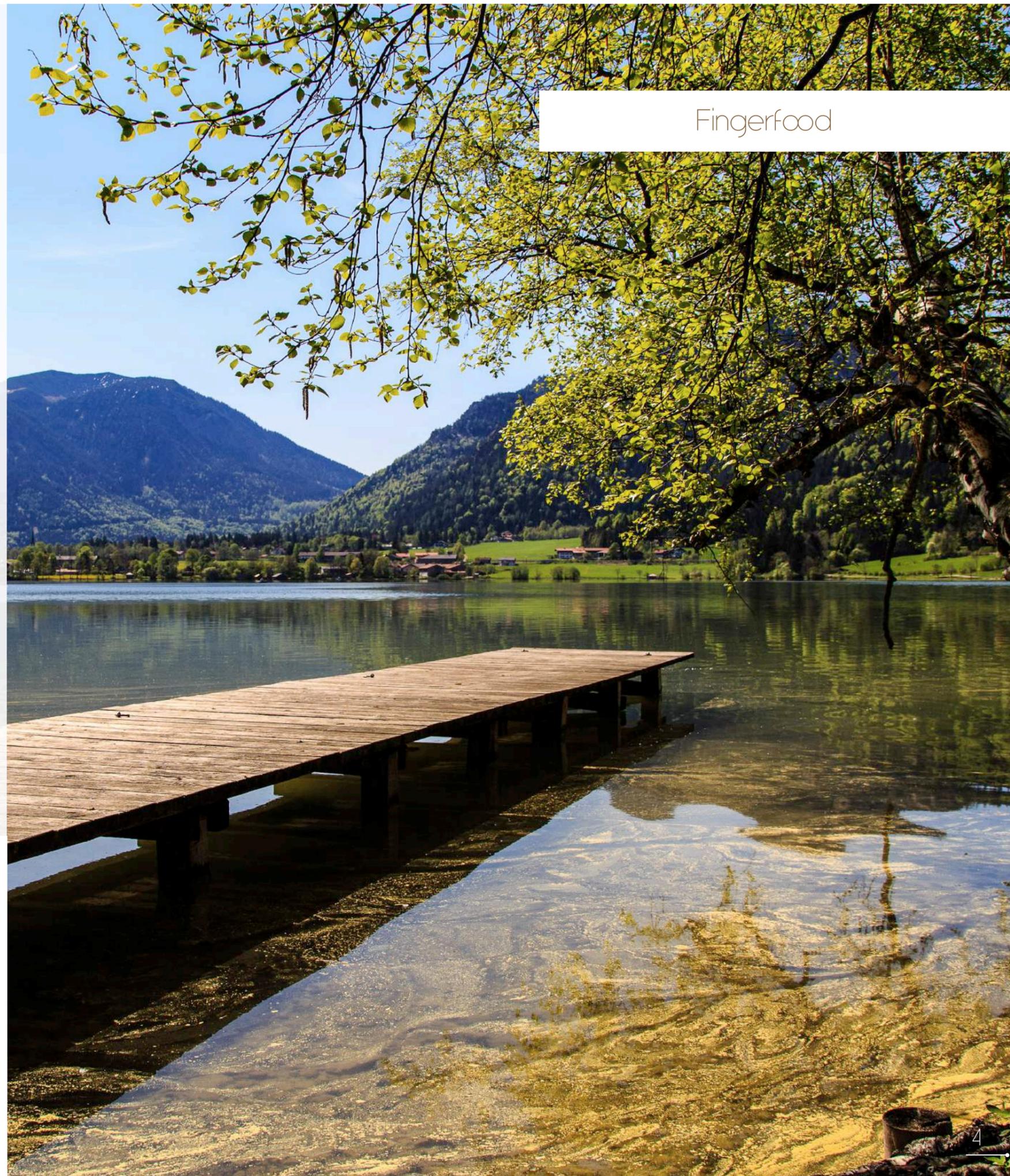
Um das Warten auf das große Festmahl zu erleichtern, empfangen wir Ihre Gäste nach Belieben mit verschiedenen farbenfrohen und leckeren Kreationen. Ob rustikal, süß oder klassisch. Sie können sich Ihr Fingerfood je nach Wunsch zusammenstellen. Hier sehen Sie eine Auswahl an möglichem Fingerfood. Selbstverständlich setzen wir uns gerne mit Ihnen zusammen und erstellen eine Auswahl genau nach Ihren Vorstellungen.

FINGERFOOD

- Rindertatar mit Wachtel Spiegelei
- Ziegenkäse Panna cotta mit Thymian Honig
- Thunfischwürfel im Sesam-Mantel
- Kürbis-Praline
- Pilztatar in der Croustade
- Karottenmillefeuille
- Mit Burrater gefüllte Cocktailtomaten
- Mit Thunfischtatar gefüllte Babyorange auf Algensalat
- Lolli von der Entenbrust mit Orangenkonfit
- Roastbeefröllchen mit Remoulade
- Vitello tonnato Röllchen
- Gemüsebeet
- Garnelen im Tempurateig
- Mit Raz el Hanout gefülltes Wachtelei auf Pumpernickel
- Apfel-Gutkentatar im Knuspermantel
- Paket vom Lachs

je 3,80 €

Fingerfood



Hochzeitpackage „Inseltraum“

„unser rundum sorglos Paket“
für Ihren Insel-Hochzeitstraum ohne böses Erwachen

enthalten sind alle folgenden Leistungen
im Zeitraum von 16:00 bis 01:00 Uhr
bzw. über einen Veranstaltungszeitraum von 9 Stunden.

- drei Schifffahrten (eine für alle Gäste hin- und zwei zurück)
- der Aperitif am Steg oder auf der Terrasse
- Kaffeegedeck mit sämtlichen Kaffeespezialitäten und Service
- unlimitierte Getränke (Softs, Wasser, Bier, Hauswein in rot und weiss)
- ein hochwertiges Menü bzw. Büffet, ganz nach ihrer Wahl
- Cateringpauschale inkl. weissen Stuhlhussen, Heizkosten und Servicepersonal
- exklusive Locationmiete für die komplette Insel (inkl. Wirtshaus, Bootshaus und Hütte)

Preis pro Person 159 € inkl. MwSt.
(ab 80 Personen)

Bei weniger als 80 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.
Sprechen Sie uns an!

Übrigens:

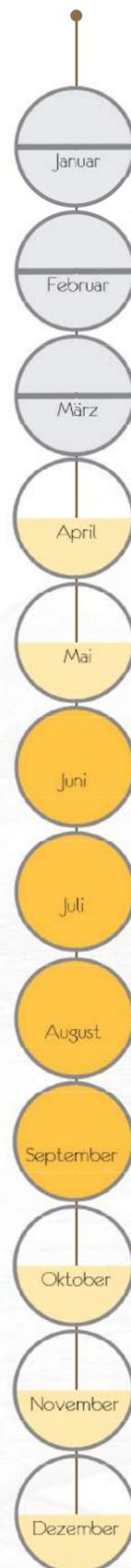
Sie bekommen 10 % Rabatt wenn Sie Ihre Hochzeit in der Nebensaison oder Werktags buchen!

Kleingedrucktes:
gibt es bei uns nicht!

Einzig bei Ihrer Torte bzw. dem Kuchen sowie dem Blumenschmuck dürfen Sie selbst oder Ihre Gäste kreativ sein!

Diese Kosten liegen ausserhalb unseres Leistungsumfangs und werden vom jeweilig gewählten Dienstleister separat in Rechnung gestellt.

Gültig ab 2016



Winterpause 
Nebensaison 
Hauptsaison 

Inselpauschale



Menüvorschläge

Menü 1

Dreierlei vom Lachs mit Senf-Dillsauce
dazu ein Bukett von Wildkräutersalat
in Holunderblüten Dressing

Scheibe von der gebratenen Rinderlende
mit weißem Spargel an Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

Dunkles Schokoladenmousse
an beschwipsten Erdbeeren und Pfefferminzpesto

Menü 3

Riesengarnele auf einem grünen Spargelsalat
mit Mozzarella und Erdbeeren

Ummantelte Kalbshüfte mit Thymianjus auf Artischockenboden
mit Babyspinat und Süßkartoffelpüree

Lauwarmer Schokoladenkuchen
dazu
cremigies Vanilleeis an filetierten Orangen

Menü 2

Almwiesensalat mit leichtem
Himbeerdressing und Bärlauchcroûtons

Cremiges Babylauchsuppchen
mit knusprigem Ministrudel

Rosa gebratene Kalbshüfte
mit Spinatsemmelknödel und glasierten Babykarotten
an Gorgonzolasauce

Mousse von grünem Apfel
verfeinert mit karamellisierten Honignüssen



Menüvorschläge

Menü 4

Lauwarmer Feldsalat
mit Speck, Trauben und Nüssen garniert

Bayerische Hochzeitssuppe
mit klassischen Einlagen

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelpüree
und angeschwitzten Pfifferlingen
an kräftiger Rotweinsauce

Minitopfenstrudel mit cremigem Vanilleeis
und Quittenkompott

Menü 5

Geräuchertes Forellenfilet angerichtet in der Kartoffel
mit feinem Salat und Meerrettichcreme

Gebratene Steaks von der Kalbshälfte
an Winzersauce, scharfen Apfelspalten
und knusprigen Kürbiswürfeln

„Herbstrose“
Apfelstrudel mit Vanillesauce



„A ndalusia“

Vorspeisen:

Tomaten-Paprika-Tortilla
Knackige Salate und Rohkost
Gambas in Knoblauchöl
Auberginensalat «escalivada» mit Thunfisch
Luftgetrockneter Serranoschinken mit frischen Feigen
Marinierte Champignons mit würziger Chorizo

Suppe:

Katalanische Knoblauchsuppe mit Olivenbrot

Hauptgänge:

Kanarisches Gemüse-Omelette
Paella Valenciana mit Meeresfrüchten
Knusprig überbackene Meerzungenfilets
Spanferkel mit Kapern und Peperoni
Bandnudeln mit Gurkenstreifen und Safransauce
Sautiertes Gemüse mit Ei

Desserts:

Katalanischer Knusperpudding
Erfrischende Mandarinencreme
Cremiger Milchreis mit Zimt und Muskat

„I talia“

Antipasti:

Marinierte Pilze, Zucchini
Kirschtomaten in Balsamico
Gebratene Auberginen
Mini Peperoni, Gemüseterrine
Tomate-Mozzarella
Galiamelone mit Landschinken
Oliven und Bruschetta

Zuppa:

Mediterrane Tomatensuppe mit Knoblauch Croûtons

Pasta, Pesce e Carne:

Tagliatelle mit Basilikumpesto und gebratenen Gemüse
Spinat-Gnocchi mit frischem Parmigiano
Gebratener Heilbutt auf Ratatouille

Piccata Milanese

Dolci:

Panna Cotta mit Himbeercouli
Espressosorbet
Tiramisu

„Sommerliches BBQ“

Angemachte Salate:
Kidney Bohnen Salat
Würziger Krautsalat
Bunter Nudelsalat
Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella

Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Vom Grill:

Hähnchenkeulen in Whiskey-Marinade
Rauchige Spareribs
Marinierter Bauchspeck
Würzige Rindersteaks
Schweinerückensteaks

Auswahl an verschiedenen Bratwürsten
dazu

Curry-Dip und verschiedene Chutneys

Beilagen:

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
Maiskolben, Gemüsespiesse
Verschiedene Brotsorten

Desserts:

Mousse au chocolate
Frische aufgeschnittene Früchte
Leichte Mangocrème

„Premium Heimische“

Luftgetrockneter Rauchschinken, Melonen-Cole Slaw
Vitello vom Kalbsrücken in Rauchfisch-Senfsauce
Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Dillhonig
Mille Feuille vom Ziegenkäse und Tomate
Tegernseer Camembertsalat mit Walnüssen
Schmankerlsalate in feinen Dressings

Rohkost -und Blattsalate

Suppe:

Aufgeschmolzene Brezensuppe
Röstzwiebeln, Blutwurstwürfel, Schnittlauch

Hauptgänge:

Spanferkelkaree mit Weißbier-Zwiebelsauce, am Buffet geschnitten
Kleine Kartoffel- und Semmelknödel
Forellenfilet „Doria“ mit Gurke und Dill pochiert
Risoleeskartoffeln, Basmatireis

Backhendl von Maispoulardenbrust in Wildkräuterbrösel
Buntes Wurzelgemüse, Pastinakenpüree
Oberlandpasta mit Pfifferlingen und Sauerampferpesto

Desserts:

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Schokomousse, Bayerisch Creme
Obst, Beeren und Früchte
Auswahl von Käsespezialitäten
der Naturkäserei TegernseerLand

Für das Brautpaar stellen wir unser Hochzeitszimmer auf der Insel zur Verfügung. Eine Nacht in Ihrem eigenen Inselparadies. Natürlich werden Sie rund um die Uhr von einem Angestellten versorgt und genießen am nächsten Morgen ein ausgedehntes Insel-Frühstück.

Alternativ können Sie die Hochzeitsnacht in unserem, nur wenige Fahrminuten entfernten Hotel BEST WESTERN PREMIER Bayerischer Hof Miesbach verbringen.

Genießen Sie nach einer unvergesslichen Inselnacht gemeinsame Stunden in unserer Junior Suite.

Die Übernachtung erhält unser Brautpaar als Geschenk des Hauses!

Auch für Ihre Gäste gibt es natürlich in unserem Hotel BEST WESTERN PREMIER Bayerischer Hof Miesbach die Möglichkeit, sich nach dem großem Fest zu erholen.

Unser Haus verfügt über insgesamt 134 Doppel-/Twinzimmer und Suiten. Zimmerpreise erhalten Sie in Ihrem Angebot.

www.bayerischerhof-online.de



BEST WESTERN PREMIER
BAYERISCHER HOF
CONFERENCE-, EVENT- & SPORTHOTEL · MIESBACH

