



EVENT
SCHEUNE

W a l l e n b u r g



Ihre *Traumhochzeit*
in der EVENTSCHUNE Wallenburg

Mit viel Liebe zum Detail...

Liebes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihr Interesse
an unserer wunderschönen EVENTSCHEUNE Wallenburg!
Sie möchten heiraten und suchen eine urige, romantische
und einzigartige Hochzeitslocation südlich von München?

Dann ist die EVENTSCHEUNE Wallenburg
auf dem gleichnamigen Biogut der perfekte Ort
für Ihre Traumhochzeit!

Hier feiern Sie exklusiv und zu jeder Jahreszeit
Ihren schönsten Tag im Leben.

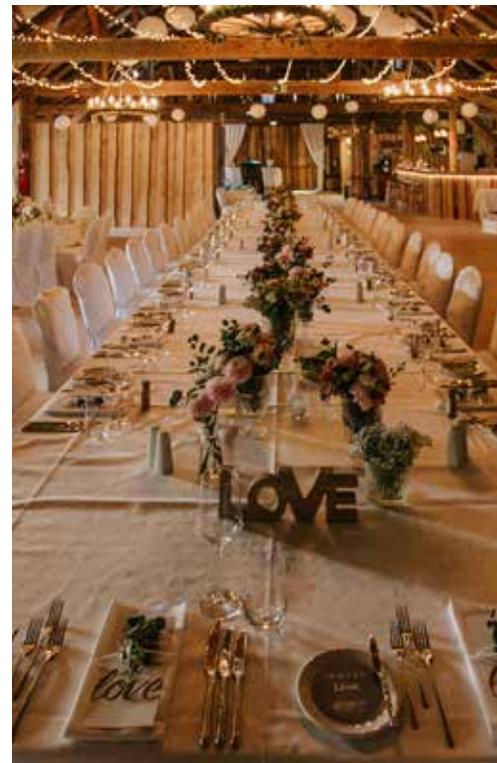
Sie träumen von einer freien Trauung im Grünen,
einer romantischen Winterhochzeit
oder einem Fest im Vintage-Stil?

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie
bei Ihren Wünschen und Vorstellungen.

134 Zimmer in unserem 4-Sterne Hotel Best Western Premier
Bayerischer Hof Miesbach komplettieren unser Angebot.

Legen Sie die Organisation in die Hände unserer Profis
und lassen Sie uns gemeinsam Ihren schönsten Tag im Leben gestalten!

Ihr Team der EVENTSCHEUNE Wallenburg





Ein möglicher Ablauf

13:00 Uhr	Treffpunkt der Hochzeitsgesellschaft im Hotel
13:40 Uhr	Abfahrt Bus zur EVENTSCHNEUNE Wallenburg
14:00 Uhr	Freie Trauung auf der Schlosswiese
14:45 Uhr	Empfang
15:00 Uhr	Kaffee
18:00 Uhr	Eröffnung der EVENTSCHNEUNE Wallenburg
18:30 Uhr	Abendessen
02:00 Uhr	Letzter Tanz und Ende einer unvergesslichen Hochzeitsfeier Shuttle zurück zum Hotel

Schlosswiese

Die große Wiese neben der EVENTSCHNEUNE Wallenburg können Sie anmieten für z. B. Ihre freie Trauung oder die Kaffeezeit.
EUR 350,00 Miete und Stromanschluss 220 V

- Freie Trauung: Setup Bänke, weiße Hussen und Traubogen
EUR 350,00 Setup-Gebühr
- Kaffeezeit: Setup Bestuhlung und Tischwäsche
EUR 250,00 Setup-Gebühr

Alternativ oder als Schlechtwetter-Variante kann Ihre freie Trauung im festlichen Ballsaal des Hotels statt finden.





Hochzeitpackage

- Empfang
- 1 Aperitif (Hugo, Aperol Spritz, Prosecco und Orangensaft)
- Menü oder Buffet
Vorschläge anbei
 - Unlimitierte Getränke
Bier, Hauswein, Wasser, Softgetränke
 - 1 Kaffeespezialität nach dem Abendessen
 - Shuttle
- 1x Bayerischer Hof Miesbach zur Scheune und 1x bis 2:00 Uhr zurück
- Weiße Stuhlhussen
 - Servicepersonal, Locationmiete

EUR 145,00 pro Person (ab 80 Personen)

Bei weniger als 80 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Die Pauschale beinhaltet die oben genannten Leistungen
in der Zeit von 17:00 - 2:00 Uhr bzw. für 9 Stunden.

Sperrzeit ist um 2:00 Uhr.

Hugo und Aperol Spritz-Upgrade:

EUR 6,90 pro Person Aufpreis im oben genannten Zeitfenster

Für die Monate Mai bis Oktober gilt ein Mindesumsatz von EUR 12.000,00.

Unser Geschenk des Hauses:

Wir laden das Brautpaar zur Hochzeitsnacht
in eine romantisch dekorierte Suite im Bayerischen Hof Miesbach ein!

Empfang

Canapés

Canapé mit Emmentaler und Kirschtomaten	€ 2,50
Canapé mit würziger Salami und Essiggürkchen	€ 2,50
Canapé mit Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Remouladensauce und Kapern	€ 3,50
Canapé mit Rauchlachs und Meerrettichcreme	€ 3,50
Canapé mit Camembert von der Naturkäserei Tegernseerland und Trauben	€ 3,50

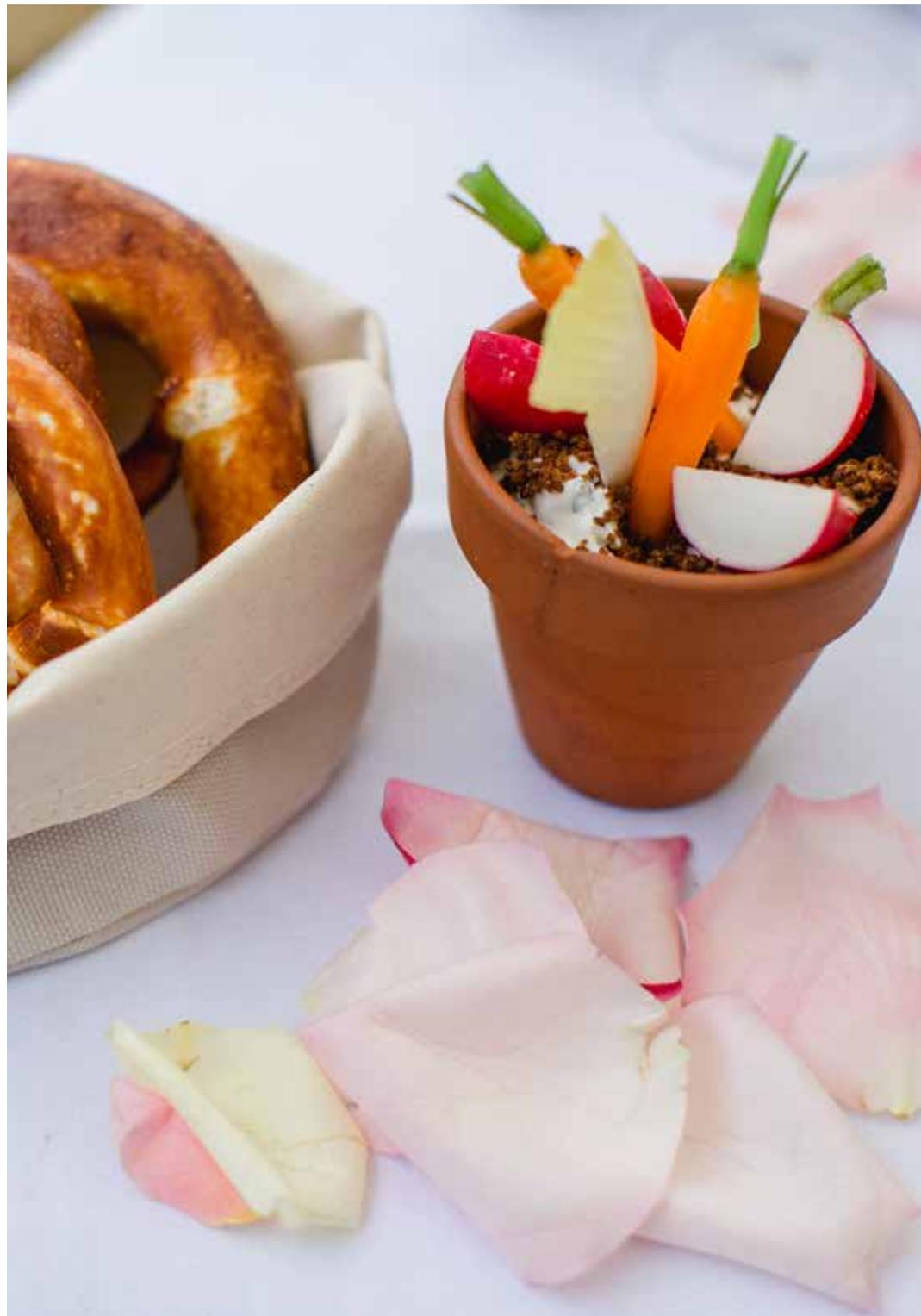
Bayerische Brotzeit

Mini Breze	€ 0,80
Grissini mit Landschinken umwickelt	€ 1,50
Unser Blumenbeet: Kräuterfrischkäse im Blumentopf mit Pumpernickel-Erde und Babygemüse	€ 2,50
Semmelhälfte mit Käse und Paprika	€ 4,00
Semmelhälfte mit Schinken und Meerrettich	€ 4,00
Semmelhälfte mit würziger Salami und Essiggürkchen	€ 4,00
Semmelhälfte mit Lachs und Dill-Senf-Sauce	€ 4,00
Semmelhälfte mit Obazda und Zwiebeln	€ 4,00
Brotzeit-Spieß - Cabanossi, Silberzwiebel, Emmentaler und Gewürzgurke	€ 4,50

Süßes und Fruchtiges

Joghurt im Glas	€ 2,00
Mini Muffin	€ 2,50
Saisonal Obst-Spieß	€ 3,50

Canapés und alle weiteren Speisen auf dieser Seite
sind nicht im Hochzeitspackage inkludiert.



Kaffeezeit

Bei schönem Wetter bereiten wir Ihnen am Nachmittag eine liebevoll gedeckte Kaffeetafel auf der Schlosswiese vor.
Bitte beachten Sie hier unsere Setup-Gebühr.

Falls es Petrus mit dem Wetter nicht gut meint, weichen wir in unser Hotel aus.
Je nach Personenzahl kann die Kaffeetafel im Wintergarten, im Restaurant Da Vinci oder Spitzweg sein.

- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten
 - Bier
 - Hauswein
 - Wasser
- Softgetränke
- Gedeckpreis
- Personalkosten

EUR 22,00 pro Person für 2 Stunden

Die Hochzeitstorte und weitere Kuchen sind nicht inklusive, dürfen deshalb gerne selbst mitgebracht werden.

Die „Kaffeezeit“ ist im Hochzeitspackage nicht inkludiert.





Liebe geht durch den Magen

Neben den emotionalen Momenten ist das Hochzeitsessen ein wichtiger Punkt, wenn es um eine gelungene Feier geht.

Ein Buffet mit einer großen und vielfältigen Auswahl oder ein liebevoll ausgewähltes Menü? Sie haben die Wahl!

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Ideen für Ihr Hochzeitsmenü oder Buffet zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund des saisonalen Angebots einzelne Komponenten ändern können.

Sie haben schon genaue Vorstellungen? Unser Küchenteam steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.





Buffet Andalusia

Vorspeisen:

Tomaten-Paprika-Tortilla
Knackige Salate und Rohkost
Gambas in Knoblauchöl
Salat „escalivada“ mit Thunfisch
Luftgetrockneter Serrano Schinken mit frischen Feigen
Champignons mit Chorizo

Suppe:

Katalanische Knoblauchsuppe
mit Olivenbrot

Hauptgänge:

Paella Valenciana mit Meeresfrüchten
Überbackene Meerzungenfilets
Spanferkel mit Kapern und Peperoni
Bandnudeln mit Safransauce und Gurke
Kanarisches Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Desserts:

Knusperpudding
Mandarinencreme
Milchreis mit Zimt und Muskat
Obstplatte

Italianische Rundreise

Antipasti:

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

Zuppa:

Mediterrane Tomatensuppe
mit Knoblauch-Croûtons

Pasta:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
Tagliatelle mit Basilikumpesto und gebratenem Gemüse
Spinat-Gnocchi mit frischem Parmesan

Piatto Principale:

Gebratener Heilbutt auf Caponata
Saltimbocca vom Schwein

Dolci:

Panna Cotta mit Himbeer-Coulis
Exotische Früchte
Tiramisu

Spanferkel Grillfest (ab 60 Personen)

Auf den Tischen eingesetzt:

Brot und Brezen, Kräuterquark mit Blumenbeet, Obatzda,
Griebenschmalz und Butter

Vorspeisen:

Kalter Braten mit Weißbier-Senf Vinaigrette
Antipasti
Sauer eingelegter Brezenknödel
Kleine Fleischpflanzerl
Schmankerl- und Rohkostsalate
Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hauptgänge:

Ganzes Spanferkel am Grill -
vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet und tranchiert
Forelle „Müllerin Art“
Bayerische Käsespätzle

Beilagen:

Kartoffel- und Semmelknödel
Bayerisches Weißkraut, Kartoffel- und Krautsalat

Desserts:

Karamellierter Kaiserschmarrn
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Eis, Obst und Früchte

* Aufpreis € 250,00 pauschal zum Hochzeitspackage *

Sommernachtsbuffet

Auf den Tisch eingesetzt:

Mediterranes Brot, verschiedene Dips und Butter
Öl und Fleur de Sel

Am Tisch eingesetzte Vorspeisenplatten mit:

Antipasti und Oliven
Gambas in Knoblauchöl
Italienischer Landschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella
Fleischbällchen, Guacamole und Nachos

An der Grillstation:

Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust in Whisky-Marinade
Forellenfilet, im Grill auf Zedernholz gedünstet
Zarte Spareribs in Barbecuesauce
Verschiedene Steaks von Rind und Schwein
Bauchspeck und unsere hausgemachte Wurst „Slurst“

Beilagen:

Gegrillte Maiskolben, Gemüsespieße,
Rosmarin- und Ofenkartoffeln mit Quark oder Sour Cream
Tomate-Mozzarella, leichter Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Feld- und Blattsalate

Desserts:

Verschiedene Eissorten
Kaiserschmarrn aus der Riesenfanne
Schokoladen- und Erdbeermousse
Whiskymousse, Obst und frische Früchte

* Aufpreis € 10,00 pro Person zum Hochzeitspackage *

Menü 1

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Leichter Sommersalat mit Himbeerdressing,
Früchten und knusprigem Brotsegel

Roastbeef rosa gebraten mit Whiskyjus,
mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

Mousse von grünem Apfel mit karamellisierten Honignüssen

Menü 2

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Bayerische Tapas
Tatar vom Rind, Obazda, Griebenschmalz, roher Schinken mit Kren

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Boulliongemüse
und Pastinaken-Meerrettichpüree

Weißes Kaffeemousse mit Kürbisragout und Kernöl

Menü 3

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Dreierlei vom gebeizten Lachs
mit Senf-Dillsauce und feinem Salatbouquet

Entrecôte rosa gebraten mit tasmanischem Bergpfeffer verfeinert,
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit Mangoragout und Pfefferminzhippe

Menü 5

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Burrata
mit bunten Tomaten an Balsamico-Kaviar

Saftiger Schweinenacken vom Iberico Schwein
mit Apfel-Haselnussragout, Rosenkohlblättern und Mohnspätzle

In der Zitronenhaube serviertes Zitronenmousse
auf Joghurt-Crumble

Menü 4

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Wildkräutersalat mit Croûtons
und Holunderblütendressing

Sous-vide gegarter Wildschweinerücken mit kräftiger Rotweinjus,
Haselnusspätzle und Apfelblaukraut

Marmoriertes Joghurtmousse
mit Erdbeeren und gezuckerter Erde

Menü 6

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Feines Tatar vom Rind
auf einem Onsen-Ei und gerösteten Brotstreifen

Rosa gebratene Lammhüfte mit Thymianjus,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

New York Cheesecake
mit Blaubeerkompott

Menü 7

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

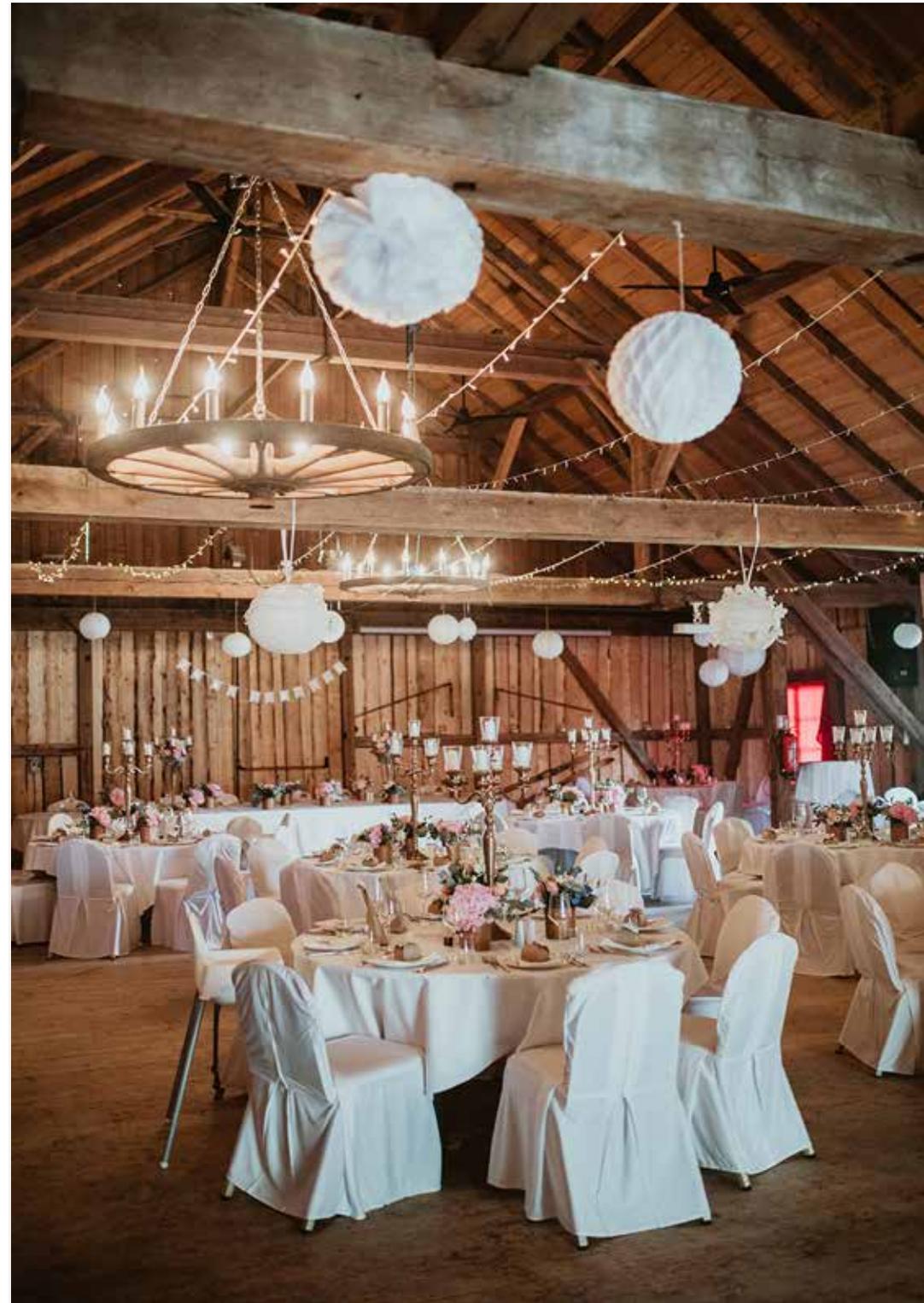
Rießengarnele
auf Melonen Coleslaw im Radiccioblatt serviert

Duette vom Kalb
Kalbsbries und Semmerrolle mit Sherrysauce,
Pfifferlingen und Selleriepüree

Kleine Pfannkuchen mit Orangen-Karamellbutter

Mitternachtssnack-Ideen

Gulaschsuppe mit Baguette
Chilli Con Carne mit Baguette
Currywurst Brunnen mit Baguette
Mini-Burger
Deftiges Brotzeitbrett





Übernachtung

Im Anschluss an die Hochzeitsfeier übernachten Sie und Ihre Gäste im nahegelegenen Hotel

Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach.

In 5 Minuten per Shuttleservice erreichen Sie unser 4-Sterne-Hotel.

Ein unvergesslicher Tag klingt nun an der gemütlichen Hotelbar aus.

Die Übernachtung in der Suite ist unser Geschenk an das Brautpaar!

Am nächsten Morgen frühstücken Sie gemeinsam mit Ihren Gästen und lassen die Hochzeit nochmals Revue passieren.

Unser Tipp:

Ein Zimmer-Abbrufkontingent zu Sonderkonditionen für Ihre Gäste!

Unser 4*Hotel auf einen Blick

134 Doppelzimmer und Suiten, teilweise mit Klimaanlage

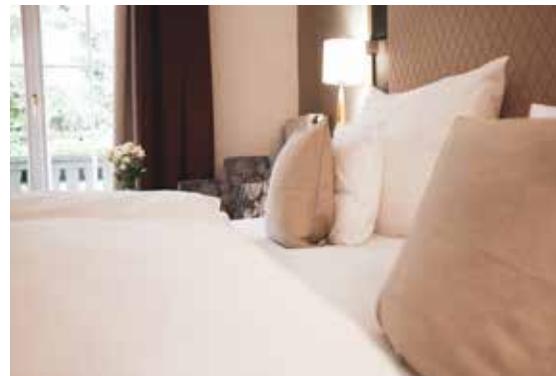
Restaurant | Biergarten | Hotelbar

15 Veranstaltungsräume | Ballsaal für freie Trauung

5.000 m² Sportpark mit Saunalandschaft

Sonntagsbrunch 11:30 - 14:00 Uhr

Check in 15:00 Uhr | Check out 11:00 Uhr



Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin mit!

EVENTSCHEUNE Wallenburg
auf dem BioGut Wallenburg
83714 Miesbach

Bewirtschaftet wird die EVENTSCHEUNE Wallenburg
vom Hotel

Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach
Oskar-von-Miller-Straße 2-4
83714 Miesbach

Tel.: +49 (0)8025/288-0
info@bayerischerhof-online.de
www.bayerischerhof-online.de

Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram!

Unser Team im Bayerischen Hof Miesbach
freut sich auf Ihre Anruf!

Stand 01.03.2020
Ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.



E_xterne Dienstleister rund um Ihre Hochzeit

Floristik



www.il-fiori.de



www.bluetenzeit-miesbach.de

Weddingplaner

ANNA SCHULZ
Weddings

www.annaschulzweddings.de



www.das-bluehende-atelier.de



www.dufte-blume.de



E_xterne Dienstleister rund um Ihre Hochzeit

Fotografie



www.skop-photos.de



www.sabineholaubek.com

FOTO & LIEBE

www.fotoundliebe.de

Paul and Stephanie
PHOTOGRAPHY

www.paulandstephanie.net

Anna Fichtner
— Fotografie —

www.annafichtner.com



www.annywherephotography.de



www.weddingmemories.de

Geckeler
PHOTOGRAPHY

www.geckeler.photography