EVENT SCHEUNE
Wallenburg



Ihre

Traumhochzeit

in der

EVENTSCHEUNE 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!

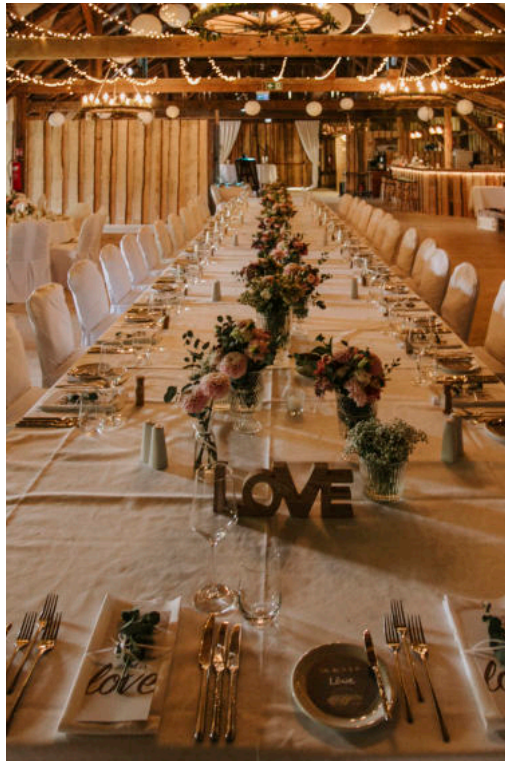
Hier feiern Sie exklusiv und zu jeder Jahreszeit
Ihren schönsten Tag im Leben.
Sie träumen von einer freien Trauung im Grünen,
einer romantischen Winterhochzeit
oder einem Fest im Vintage-Stil?
Unser erfahrenes Team unterstützt Sie
bei Ihren Wünschen und Vorstellungen.

134 Zimmer in unserem 4-Sterne Hotel Best Western Premier
Bayerischer Hof Miesbach kompletieren 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 EVENTSCHEUNE Wallenburg
14:00 Uhr	Freie Trauung auf der Schlosswiese
14:45 Uhr	Empfang
15:00 Uhr	Kaffee
18:00 Uhr	Eröffnung der EVENTSCHEUNE 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 EVENTSCHEUNE 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 350,00 Setup-Gebühr

• Bei Bedarf können wir Ihnen ein Zelt auf der Wiese bereitstellen
ab EUR 800,00 Miete, Auf- und Abbau

Alternativ kann Ihre freie Trauung bei Verfügbarkeit
im festlichen Ballsaal des Hotels statt finden.
EUR 800,00 Miete und Setup-Gebühr



Hochzeitspackage

• Kurzer Empfang
1 Aperitif (Hugo, Aperol Spritz, Prosecco oder 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 159,00 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 Samstags ein Mindestumsatz von EUR 12.000,00
und Freitags ein Mindestumsatz von EUR 10.000,00.

Unser Geschenk des Hauses:

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

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.

- Unlimitierte Getränke (Bier, Hauswein, Wasser, Softgetränke)
- Filterkaffee, Kaffee- und Teespezialitäten
- Gedeckpreis
- Personalkosten

EUR 22,00 pro Person für bis zu 2 Stunden

Gerne können wir Ihnen von unserem Küchenchef das Buffet
mit süßen und herzhaften Oberländer-Leckereien zusammenstellen lassen.
Die Hochzeitstorte ist nicht inklusive
und darf deshalb gerne selbst mitgebracht werden.

Die „Kaffeezeit“ ist zusätzlich zum Hochzeitspackage buchbar.





Liebe geht durch den Magen

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

Ein liebevoll zusammengestelltes Buffet oder vorab ausgewähltes Menü?
Sie haben die Wahl!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug möglicher Speisen
für Ihr Hochzeitsmenü oder Buffet.
Da wir mit saisonalen Produkten regionaler Hersteller arbeiten,
kann sich das Angebot der Komponenten ändern.

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







Brotauswahl

Baguette
Mediterranes Brot
Walnussbrot
Mini-Semmeln
Glutenfreie Semmeln
Brezn

Butter

Butter, natur
Butter, gesalzen
Kräuterbutter
Tomatenbutter
Trüffelbutter

Aufstriche & Dips

Humus
Aioli
Kräuterquark
Paprika Marmelade
Knoblauchcreme
Sauce Ajvar

Suppen

• Hochzeitssuppe mit Grießnockerl,
Leberknödel, Kräuterpfannkuchen und Wurzelgemüse
• Erbsencremesuppe mit Minze und Garnelenspieß
• Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Salbei
• Geeistes Gazpacho mit spanischem Gemüse und Basilikum
• Gulaschsuppe vom heimischen Rind mit Kräuterschmand

Vorspeisen

• Tatar von der Ochsentomate
mit gezupftem Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen
• Trio vom Rettich ,, Natur, Kurkuma und Rote Beete‘‘
mit Wildkäutersalat und Brotcracker
• Rindercarpaccio mit marinierten Schwammerln, Pesto und Wildkräutersalat
• Törtchen vom hausgebeiztem Lachs mit Avocadocreme,
Zitronenfrischkäse und Frisée
• Hausgebeiztes Kalbsfilet auf Mangold, Frisée und Grapefruit
• Ziegenkäse-Panna cotta auf Gewürzerde mit Thymian-Blütenhonig und Babyleaf
• Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete-Carpaccio
mit Meerrettichcreme und Wildkräutersalat
• Brotzeitbrett für 8 Personen
• Tapas auf den Tischen

Fleisch

• 54 Grad Roastbeef mit Whiskeyjus,
buntem spanischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
• Rinderbäckchen mit gesalzenen Röstzwiebeln,
zweierlei Karotten und cremigen Süßkartoffeln
• Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel
• Entrecôte mit Thymianjus, Speckböhnchen und weißem Bohnenpüree
• Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Karottenstäbchen und Kartoffelgratin
• Sous-vide gegarter Wildschweinrücken mit Wildjus,
Rosenkohlblätter, Apfelblaukraut und Haselnussspätzle

Fisch

• Gebratenes Zanderfilet mit Salsa von getrockneten Tomaten
und Pesto-Perlgraupen-Risotto
• Gebratene Lachsschnitte mit Senf-Weißweinsauce,
pochiertem Babyspinat und Kartoffelmusseline
• In Olivenöl pochierter Saibling mit geschmolzenen Kirschtomaten
und Erbsen-Kartoffelpüree
• Lachspflanzerl mit Rotweinschalotten, Pak Choi und Pastinakenpüree
• Ofen-Süßkartoffel mit Avocadocreme, gebratenen Garnelen und Wildkräutersalat
• Forelle Müllerin, hohl ausgelöst,
mit flüssiger Petersilien-Zitronenbutter und Salzkartoffeln

Vegetarisch & Vegan

• Veganes Curry mit Kichererbsen,
Rosinen, Cranberrys, buntem Gemüse und schwarzem Reis
• Spanisches Gemüse mit Kichererbsenpüree und Trauben-Relish
• Gebratene Thymianpolenta auf gegrilltem saisonalem Gemüse
mit Wildkräutersalat und French Dressing
• Gebratener Ziegenkäse mit Ratatouille,
Currykartoffel und angemachtem Babyspinat
• Grüne Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und konfierten Kirschtomaten
• Ravioli gefüllt mit Feige und Riccota, dazu Rucola, Parmesan und Kerndl

Dessert

• Heiße Nektarine mit Honig-Rosmarinsud und Buttermilcheis
• Mousse au Chocolat mit Mangoragout und süßen Bröseln
• Crêpe Suzette mit Orangenlikör-Buttersauce und Vanilleeis
• New York Cheesecake mit Blaubeerkompott

Mitternachtssnack-Ideen

• Chili Con Carne
• Chili Sin Carne
• Gulaschsuppe
• Brotzeitbrett
• Curry Wurst
• Käsebrett

Der „Mitternachtssnack“ ist zusätzlich zum Hochzeitspackage buchbar.








LOVE

Übernachtung

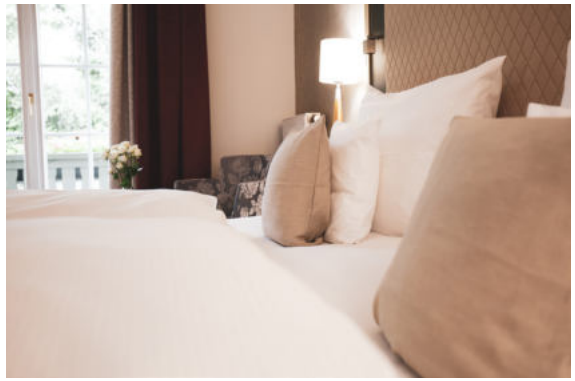
Im Anschluss an die Hochzeitsfeier übernachten Sie und Ihre Gäste
im nahegelegenen Hotel
Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach.
In 5 Minuten per Shuttleservice erreichen Sie unser 4-Sterne-Hotel.
Ein unvergesslicher Tag klingt nun an der gemütlichen Hotelbar aus.
Die Übernachtung in der Suite ist unser Geschenk
an das Brautpaar!
Am nächsten Morgen frühstücken Sie gemeinsam mit Ihren Gästen
und lassen die Hochzeit nochmals Revue passieren.

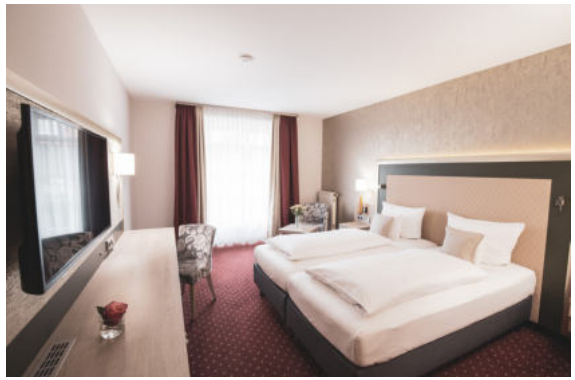
Unser Tipp:
Ein Zimmer-Abrufkontingent zu Sonderkonditionen für Ihre Gäste!
Weitere Infos hierzu finden Sie in unseren FAQs.

Unser 4*Hotel auf einen Blick

134 Doppelzimmer und Suiten, teilweise mit Klimaanlage
Restaurant l Biergarten l Hotelbar
15 Veranstaltungsräume l 120 m² Ballsaal für freie Trauung
5.000 m² Sportpark mit Saunalandschaft
Sonntagsbrunch 11:30 - 14:00 Uhr
Check in 15:00 Uhr l Check out 11:00 Uhr









Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin mit!

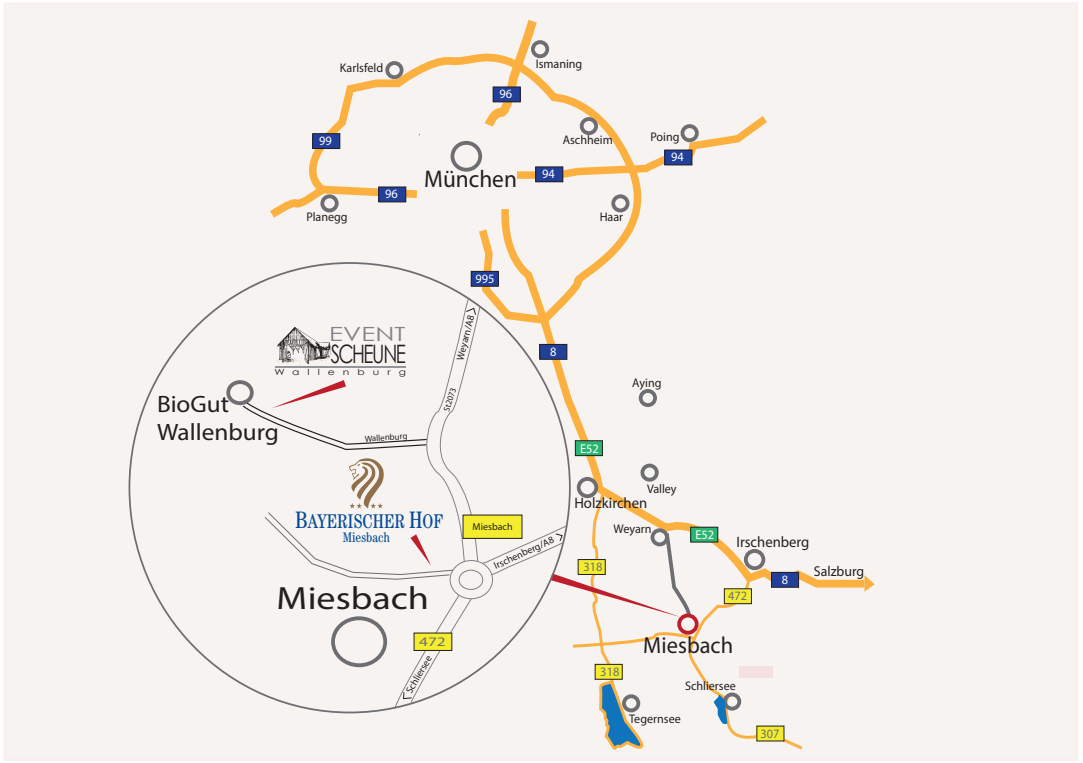
EVENTSCHEUNE Wallenburg
auf dem BioGut Wallenburg
83714 Miesbach

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 01.12.2020
Ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.





Externe Dienstleister rund um Ihre Hochzeit

Fotografie

www.lichtmaedchen.de

www.marinahuberfotografie.de

www.skop-photos.de

www.paulandstephanie.net

www.annafichtner.com

www.annywherephotography.de

www.geckeler.photography

Weitere Dienstleister
finden Sie online unter
www.eventscheune-wallenburg.de/
partner/