



Ihre Traumhochzeit  
in der EVENTSCHEUNE Wallenburg



# Mit viel Liebe zum Detail...

Liebes Hochzeitspaar,

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





# E

## in möglicher Ablauf

13:00 Uhr	Treffpunkt der Hochzeitsgesellschaft im Hotel
13:30 Uhr	Abfahrt Bus zur EVENTSCHNEUNE Wallenburg
14:00 Uhr	Freie Trauung auf der Schlosswiese
14:45 Uhr	Empfang
15:00 Uhr	Kaffeezeit
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

# S

## chlosswiese

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 450,00 Setup-Gebühr
- Kaffeezeit: Setup Bestuhlung und Tischwäsche  
EUR 450,00 Setup-Gebühr
- Bei Bedarf können wir Ihnen ein Zelt auf der Wiese bereitstellen  
ab EUR 1500,00 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 2025

- Wasser unlimitiert
- Menü\* oder Buffet
  - Shuttle

1x Bayerischer Hof Miesbach zur Scheune und 1x bis 2:00 Uhr zurück

- Weiße Stuhlhussen
- Servicepersonal, Locationmiete

ab EUR 174,00 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.

Zusätzlich buchbare Getränkepauschalen:

- Empfangspauschale
- Alkoholfreie Pauschale
- Wein und Bier Pauschale
  - Spritz Upgrade
- Nachmittagsgetränke Upgrade

## Unser Geschenk des Hauses:

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

\*Falls die Option „Menü“ gewählt wird,  
ist eine Vorabauswahl der Speisen seitens Ihrer Gäste erforderlich.  
Diese Auswahl muss bis 4 Wochen vor der Veranstaltung zugesandt werden.

# 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.

- Wasser unlimitiert
- Kaffeespezialitäten und Heißgetränke unlimitiert
  - Gedeckpreis
  - Servicepersonal
  - Personalkosten

EUR 18,00 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 ein vorab ausgewähltes 3-Gang-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.





## Aufstriche & Dips

Geschlagene Salzbutter  
Tomatenbutter  
Aioli  
Paprikamarmelade

## Vorspeisen

- Beef Tatar vom heimischen Rind  
Focaccia | Trüffel-Mayonnaise | Marinierter Wildkräutersalat | Kerbel-Tomaten-Öl
- Tomaten Tatar  
Geröstete Pinienkerne | Tomatenfond | Baby Leaf | Avocado-creme | Brotchip
- Gebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Rummel  
Gurken-Relish | Avocado-Emulsion | Eingelegte Radieschen | Wildkräuter
- Ziegenkäse Panna Cotta  
Schwarzbrothippe | Kirschtomatensalat | Rucolafond | Honigcreme
- „Golden Eye“  
In Ahorn gebeizter Sellerietaler | Preiselbeer-Kerbel Crumble |  
Knollencreme | Brot Chip | Aprikosen Kernöl Sauce
- Schrobenauser Spargel (April-Anfang Juni)  
Mariniert in Miso | Saure Gurken-Apfel-Gel | Eigelbcreme | Glasierter Sellerie |  
Selleriecreme | Frittiertes Eigelb

# Suppen

- Consommé vom Rind

Zuckerschote | Erbsen | Karotten | Grießnockerl | Leberknödel

- Krustentier-Cappuccino

Kokos | Garnele | Parmesanchip

- Weiße Spargelcremesuppe (April – Anfang Juni)

Schnittlauch | Croûtons | Spargeltopping

- Kalte Gazpacho

Paprika | Gurke | Zwiebel | Mediterranes Tatar | Olivenöl | Croûtons

# Vegetarisches & Vegan

- Miesbacher Nockerl-Trio

Knödelnocken von Spinat, Kartoffeltopfen und Karotte |  
Sauce Velouté vom Appenzeller Käse | Gerste | Miso-Butter

- Kichererbsen Ragout

Beluga-Linsen | Saisonales Gemüse im Tempura gebacken |  
Miesbacher Kräuter-Olivenöl

- Ravioli gefüllt mit Feige und Ricotta

Rucola | Parmesan | Kerndl

# Fleisch

- Rinderbrust 48 Stunden gegart

Cremiges lila Kartoffelpüree | Gedämpfter Sellerietaler | Portwein-Jus |  
Konfierte Kirschtomate

- Strohschwein im Panko-Knuspermantel

Leichte Wasabi-Kartoffel-Musseline | Zitrus-Karotten-Petersilien-Mayonnaise-Emulsion

- Maispoularde auf Kartoffel-Maiscreme

Karotte | Zucchini | Getrüffelte Geflügeljus | Speck-Kracherl

- Reh- und Hirschgulasch aus heimischer Jagd (Oktober – Januar)

Preiselbeerspätzle | Butter-Wirsing

# Fisch

- Heimische Forelle

Sesam | Geschmortes Gurkenragout |  
Koriander-Zitrus-Kartoffelcreme | Geschäumte Weißwein Beurre blanc

- Heimisches konfiertes Saiblings Filet

Spinat-Kartoffelcreme | Grillgemüse | Chorizo

- Heimische konfierte Lachsforelle

Erbsen-Kartoffelcreme | Getrocknete Tomaten-Oliven-Salsa | Weißweinsauce

- Gebratenes Zanderfilet (saisonal)

Bayerisches Feldgemüse „asiatisch angehaucht“ | Wasabi-Kartoffelcreme |  
Sakura Kresse

# Dessert

- Karottentörtchen

Vanille-Karottenfond | Mandel Crumble | Limetten Frischkäsecreme | Beeren-Gel

- Apfelstrudel neu interpretiert

Mousse vom grünen Apfel | Biskuit mit Vanille-Topfencreme |  
Karamellisierte Gala Apfelwürfel

- Gebackene Marzipan-Zigarre im Strudelteig  
Zartbitter Schokoladen-Krokantsauce | Himbeeren

- Mousse au Chocolat

Brownie-Erde | Mango-Minz Ragout | Himbeeren

- Aperol Sorbet

Orangensaft | Zitronensaft | Orange

- Glühwein Mousse

Rotwein | Zimt | Orange | Zitrone

- Baileys Creme

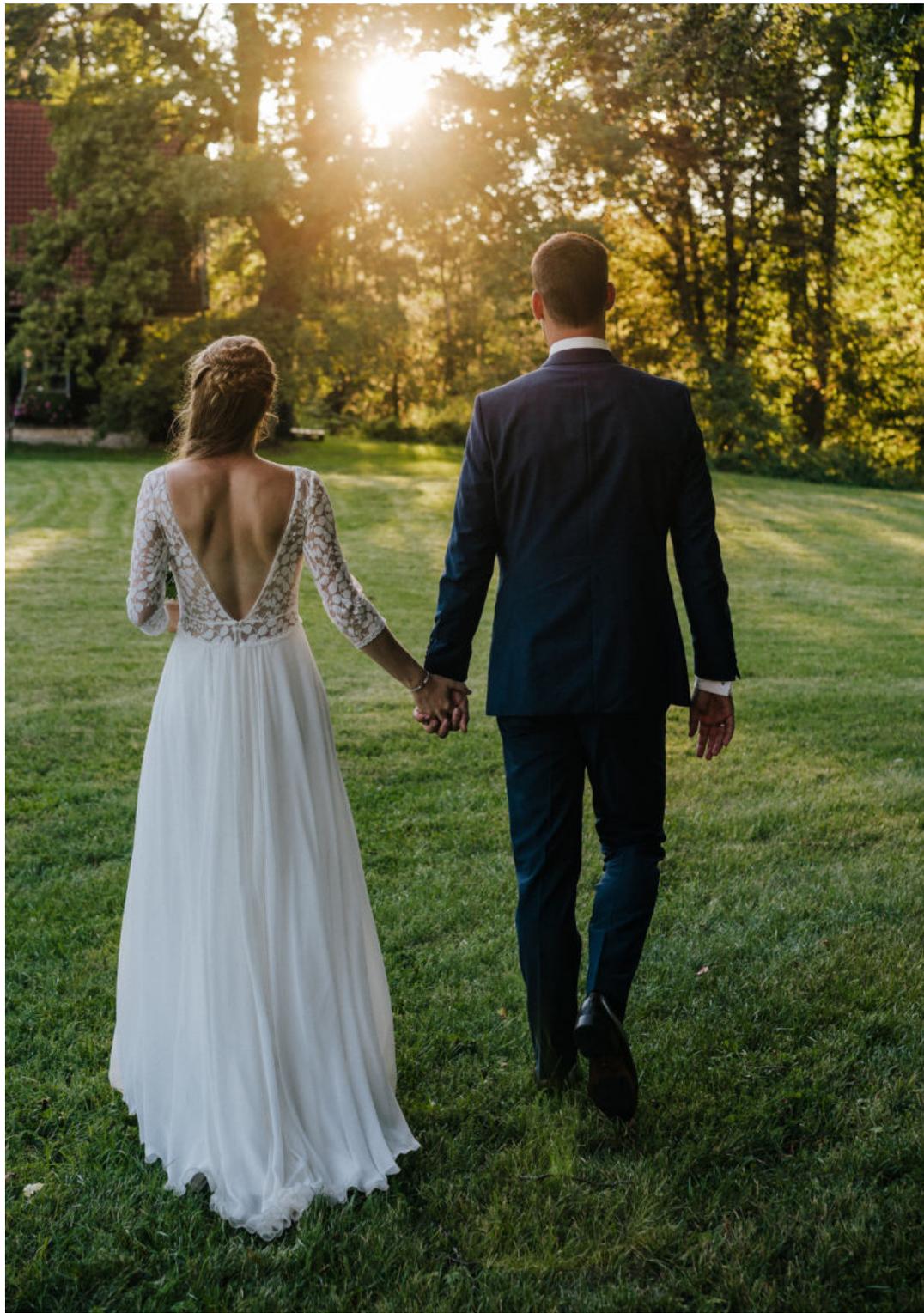
Mascarpone | Sauerkirschen | Baileys

# Mitternachtssnack-Ideen

- Chili Con Carne
- Flammkuchen
- Brizza (Pizza aus Brezenteig)
  - Taco-Bar
  - Tapas
- Brotzeitbrett

Der „Mitternachtssnack“ ist zusätzlich zum Hochzeitspackage buchbar.





# Übernachtung

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

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!  
Weitere Infos hierzu finden Sie in unseren FAQs.

## Unser 4\*Hotel auf einen Blick

134 Doppelzimmer und Suiten, teilweise mit Klimaanlage

Restaurant | Biergarten | Hotelbar

15 Veranstaltungsräume | 120 m<sup>2</sup> Ballsaal für freie Trauung

5.000 m<sup>2</sup> clever fit Miesbach 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

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 01.02.2024  
Alle Preisangaben ohne Gewähr.  
Ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.



# E<sub>x</sub>terne Dienstleister rund um Ihre Hochzeit

## Fotografie



[www.lichtmaedchen.de](http://www.lichtmaedchen.de)



[www.anywherephotography.de](http://www.anywherephotography.de)



[www.skop-photos.de](http://www.skop-photos.de)

Paul and Stephanie  
PHOTOGRAPHY

[www.paulandstephanie.net](http://www.paulandstephanie.net)



[www.chriseberhardt.de](http://www.chriseberhardt.de)

fotogalerie  
TERRY KERN  
PORTRAITFOTOGRAFIE

[www.terrykern.de](http://www.terrykern.de)

Geckeler  
PHOTOGRAPHY

[www.geckeler.photography](http://www.geckeler.photography)

Stories by Toni

[www.storiesbytoni.com](http://www.storiesbytoni.com)