



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.

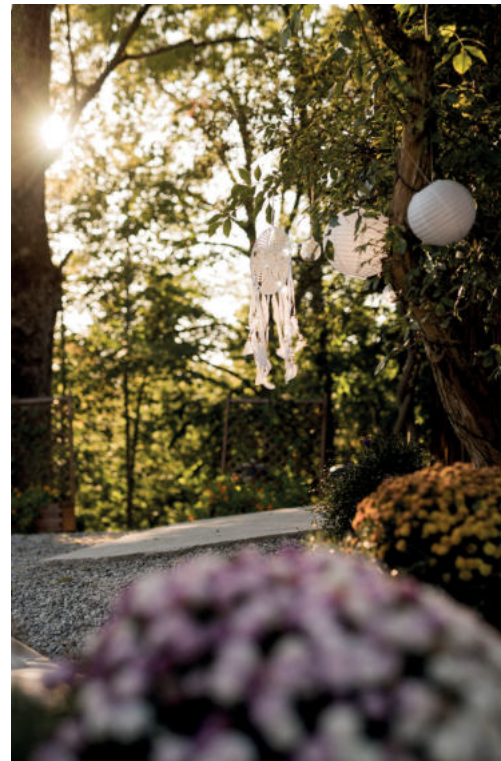
Sie träumen von einer freien Trauung im Grünen,
einer romantischen Winterhochzeit
oder einem Fest im Vintage-Stil?

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie
bei Ihren Wünschen und Vorstellungen.

134 Zimmer in unserem 4-Sterne Hotel 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



Hochzeitpauschale Premium 2025

- Freie Trauung

Wasser, Miete Schlosswiese, Bestuhlung inkl. Hussen und Traubogen

- Empfang und Nachmittagszeit

alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffeespezialitäten, Heißgetränke, Gedeckpreis

- Abendveranstaltung

alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, 3-Gang-Menü* oder Buffet, 1 Heißgetränk

Shuttle:

1x Bayerischer Hof Miesbach zur Scheune

und Bereitstellung für 1,5 Std. für die Rückfahrt

Weißer Stuhlhussen, Tischwäsche, Servicepersonal, Locationmiete

ab 50 Personen EUR 279,00

ab 60 Personen EUR 269,00

ab 70 Personen EUR 259,00

ab 80 Personen EUR 249,00

2/15

*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.

Unser Geschenk des Hauses:

Wir laden das Hochzeitspaar zur Hochzeitsnacht

in eine romantisch dekorierte Junior Suite im Bayerischen Hof Miesbach ein!





Hochzeitsbaukasten 2025

Basispauschale:

- Wasser
- 3-Gang-Menü* oder Buffet
- 1 Heißgetränk
- Shuttle

1x Bayerischer Hof Miesbach zur Scheune
und Bereitstellung 1,5 Stunden für die Rückfahrt

- Weiße Stuhlhussen, Tischwäsche
- Servicepersonal, Locationmiete

ab 50 Personen EUR 204,00

ab 60 Personen EUR 194,00

ab 70 Personen EUR 184,00

ab 80 Personen EUR 174,00

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

*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.



Baukasten Optionen - individuell nach Ihren Wünschen

Nachmittags bis 17:00 Uhr:

- Schlosswiese: für freie Trauungen oder Nachmittagszeit
EUR 350,00 Miete und Stromanschluss 220 V
- Freie Trauung: Setup Bänke, weiße Hussen, Traubogen
EUR 450,00 Setup-Gebühr
- Freie Trauung im Ballsaal: Setup Bestuhlung, Traubogen
EUR 800,00 Miete und Setup-Gebühr
 - Biergarten: Setup Biergarnituren, Tischwäsche
EUR 450,00 Setup-Gebühr
 - Nachmittagszeit: Setup Bestuhlung, Tischwäsche
EUR 450,00 Setup-Gebühr
- Empfangspauschale: 1 Glas Sekt oder Spritzgetränk pro Person
EUR 8,50 pro Person
- Nachmittagszeit: Wasser, Kaffee, Gedeck für Kuchen, Servicepersonal
EUR 18,00 pro Person
- Nachmittags-Getränke Upgrade: alkoholfreie Getränke, Bier, Wein
EUR 6,00 pro Person

Abends von 17:00 - 02:00 Uhr:

- Alkoholfreie Pauschale: alkoholfreie Getränke
EUR 15,00 pro Person
- Wein- und Bierpauschale: 3 verschieden Weine, Bier
EUR 30,00 pro Person
 - Spritz Upgrade: 3 verschieden Spritz
EUR 17,00 pro Person
 - Longdrinks nach Verbrauch
ab EUR 9,80
- Dienstleisterpauschale: Getränke und Essen
EUR 25,00 pro Person



E in möglicher Ablauf

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





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

14 Veranstaltungsräume | 120 m² Ballsaal für freie Trauung

5.000 m² 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 01.10.2024
Alle Preisangaben ohne Gewähr.
Ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.



E_xterne Dienstleister rund um Ihre Hochzeit

Fotografie



www.christinasperschneider.de



www.skop-photos.de



www.noemiverollaphotography.de



www.paulandstephanie.net



www.chriseberhardt.de



www.terrykern.de



www.vanessamay-photographymoments.de



www.storiesbytoni.com