



**EVENTSCHEUNE**  
**WALLENBURG**



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.

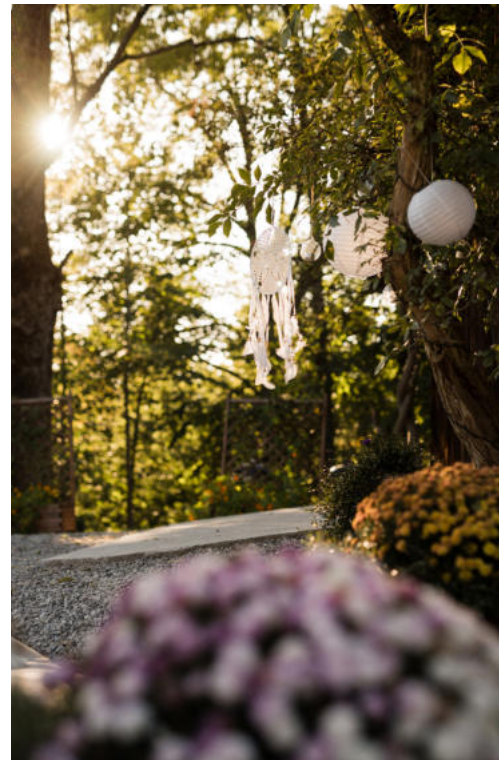
Sie träumen von einer freien Trauung im Grünen,  
einer romantischen Winterhochzeit  
oder einem Fest im Vintage-Stil?

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie  
bei Ihren Wünschen und Vorstellungen.

134 Zimmer in unserem 4-Sterne Hotel Bayerischer Hof Miesbach  
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





# Hochzeitspauschale

- Empfang mit 1 Spritz pro Person
  - Unlimitierte Getränke
- Abendveranstaltung mit 3-Gang-Menü\* oder Buffet
  - 1 Kaffeespezialität nach dem Abendessen
  - Bus-Shuttle

1x Hotel Bayerischer Hof Miesbach zur Scheune  
und Bereitstellung für 1,5 Std. für die Rückfahrt

- Stoffservietten, Tischwäsche, Servicepersonal, Heizkosten, Locationmiete

ab 60 Erwachsenen EUR 219,00

ab 80 Erwachsenen EUR 209,00

ab 100 Erwachsenen EUR 199,00

Die Pauschale beinhaltet die oben genannten Leistungen  
in der Zeit von 17:00 - 02:00 Uhr.

## Unser Geschenk des Hauses:

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











## Freie Trauung

- Traubogen, Bänke mit weißen Hussen, Wasser

EUR 500,00 Setup-Gebühr

Die Schlosswiese ist der perfekte Ort für Ihre Zeremonie unter freiem Himmel.

Alternativ kann die freie Trauung in den Ballsaal vom Hotel Bayerischer Hof Miesbach verlegt werden.

## Nachmittagszeit

- Unlimitierte Getränke

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, 2 Spritz nach Wahl des Hochzeitspaares, Bier, Wein, Wasser, Softgetränke

- Gedeckpreis, Stoffservietten, Tischwäsche, Servicepersonal

EUR 26,00 pro Erwachsenem für 2 Stunden

Bei schönem Wetter richten wir Ihnen am Nachmittag eine liebevoll gedeckte Kaffeetafel im Biergarten her.

Alternativ verlegen wir das Kaffeetrinken in unser Hotel.

Die Hochzeitstorte und weitere Kuchen dürfen selbst mitgebracht werden.

## Spritz-Upgrade

- 2 Spritz nach Wahl des Hochzeitspaares in der Zeit von 17:00 - 02:00 Uhr

EUR 10,00 pro Erwachsenem









# E in möglicher Ablauf

- 13:00 Uhr      Treffpunkt der Hochzeitsgesellschaft im Hotel
- 13:30 Uhr      Abfahrt Bus zur EVENTSCHEUNE Wallenburg
- 14:00 Uhr      Freie Trauung auf der Schlosswiese
- 14:45 Uhr      Empfang
- 15:00 Uhr      Kaffeezeit
- 17:00 Uhr      Eröffnung der EVENTSCHEUNE Wallenburg
- 18:00 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 | Mariniertes Wildkräutersalat | Kerbel-Tomaten-Öl
- Tomaten Tatar  
Geröstete Pinienkerne | Tomatenfond | Baby Leaf | Avocadocreme | 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
  - Currywurst
  - 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.

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-Abrufkontingent zu Sonderkonditionen für Ihre Gäste!

## Unser 4\* Hotel auf einen Blick

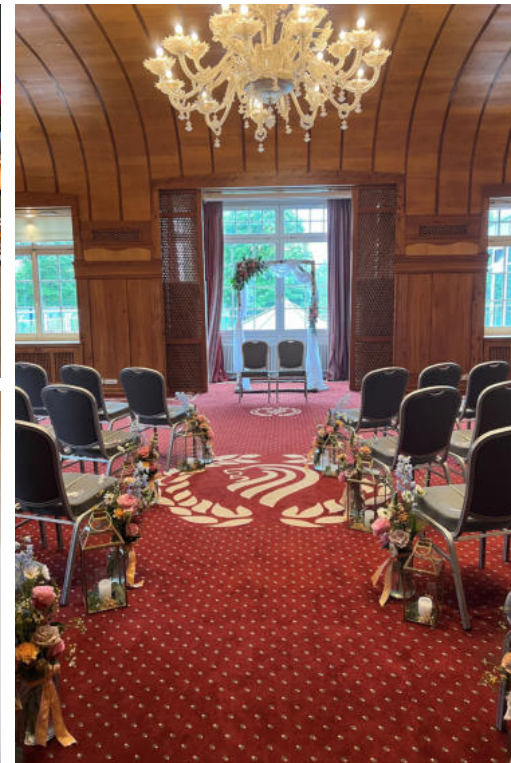
134 Doppelzimmer und Suiten, teilweise mit Klimaanlage

120 m<sup>2</sup> Ballsaal für freie Trauung

Restaurant | Biergarten | Hotelbar

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

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](mailto:info@bayerischerhof-online.de)  
[www.bayerischerhof-online.de](http://www.bayerischerhof-online.de)

Folgen Sie uns auch auf Instagram und Facebook!

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

Stand 15.11.2025  
Alle Preisangaben ohne Gewähr.  
Ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.





Danke an die folgenden Fotografen für die Bilder in dieser Hochzeitsmappe!



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



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



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



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



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



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



[www.vanessamay-photographymoments.de](http://www.vanessamay-photographymoments.de)



[www.studio-morgenrot.de](http://www.studio-morgenrot.de)

Weitere Dienstleister finden Sie online unter [www.bayerischerhof-online.de/de/feiern-sie-mit-uns/](http://www.bayerischerhof-online.de/de/feiern-sie-mit-uns/)