



EVENTSCHEUNE
WALLENBURG



Ihre Traumhochzeit
in der EVENTSCHEUNE WALLENBURG

Mit viel Liebe zum Detail...

Liebes Hochzeitspaar,

herzlichen Dank für Ihr Interesse
an unserer wunderschönen EVENTSCHUNE WALLENBURG!
Sie möchten heiraten und suchen eine urige, romantische
und einzigartige Hochzeitslocation südlich von München?
Dann ist die EVENTSCHUNE WALLENBURG
auf dem gleichnamigen Biogut der perfekte Ort für Ihre Traumhochzeit!

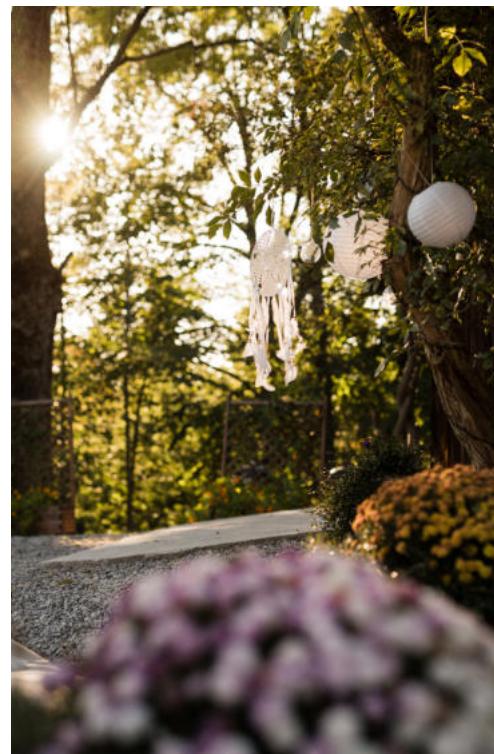
Hier feiern Sie exklusiv und zu jeder Jahreszeit
Ihren schönsten Tag im Leben.

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



Hochzeitspauschale

- Empfang mit 1 Spritz pro Person
- Unlimitierte Getränke
Bier, Wein, Wasser, Softgetränke
- 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 Hochzeitspaars, 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 Hochzeitspaars in der Zeit von 17:00 - 02:00 Uhr

EUR 10,00 pro Erwachsenem



Ein möglicher Ablauf

- | | |
|-----------|---|
| 13:00 Uhr | Treffpunkt der Hochzeitsgesellschaft im Hotel |
| 13:30 Uhr | Abfahrt Bus zur EVENTSCHUNE Wallenburg |
| 14:00 Uhr | Freie Trauung auf der Schlosswiese |
| 14:45 Uhr | Empfang |
| 15:00 Uhr | Kaffeezeit |
| 17:00 Uhr | Eröffnung der EVENTSCHUNE 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 | Marinierter 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
- Schrobenhauser 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

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 | Geträufelte Geflügeljus | Speck-Kracherl
- Reh- und Hirschgulasch aus heimischer Jagd (Oktober – Januar)
Preiselbeerspätzle | Butter-Wirsing

Vegatarisches & 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

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

Mittennachtssnack-Ideen

- Chili Con Carne

- Flammkuchen

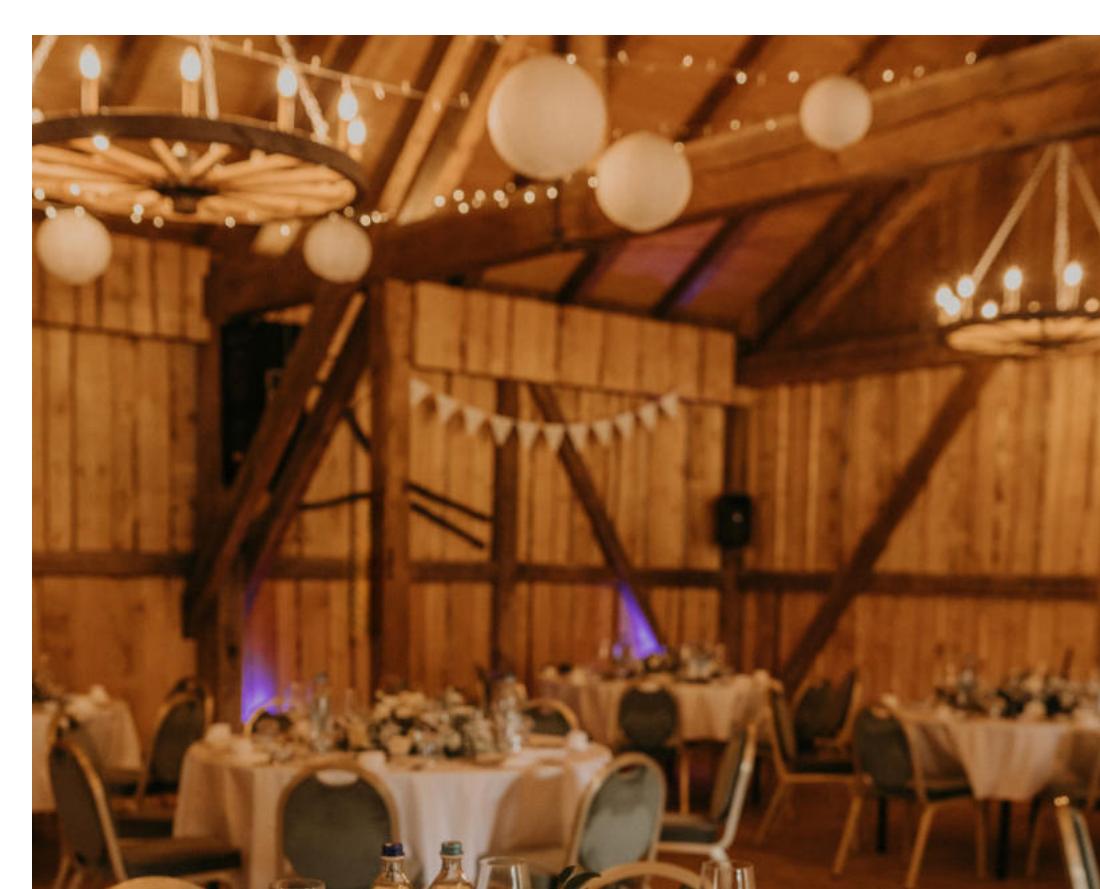
- Currywurst

- Tapas

- Brotzeitbrett

Der „Mittennachtssnack“ 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 m² Ballsaal für freie Trauung

Restaurant | Biergarten | Hotelbar

5.000 m² clever fit Miesbach mit Saunlandschaft

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



T eilen 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 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



www.skop-photos.de



www.noemiverollaphotography.de



www.paulandstephanie.net



www.chriseberhardt.de



www.lichtmaedchen.de



www.vanessamay-photographymoments.de



www.studio-morgenrot.de