

BAYERISCHER HOF
Miesbach

HOCHZEITEN IM BAYERISCHEN HOF

HOCHZEIT FEIERN

Im Herzen Oberbayerns

EVENTSCHEUNE
WALLENBURG

WILLKOMMEN

EIN TAG, DER BLEIBT

Zwischen München, Tegernsee und Schliersee feiern Sie dort, wo Oberbayern zu Hause ist: unter freiem Himmel, in unserer EVENTSCHEUNE Wallenburg oder im Ballsaal des Hauses.

Ein Team, das zuhört, Räume mit Charakter und eine Küche, die mit Ihnen plant. Von der Trauung bis zum Frühstück am Morgen danach begleiten wir Sie.





FREIE TRAUUNG

JA SAGEN UNTER FREIEM HIMMEL

Auf der Schlosswiese beim BioGut Wallenburg sagen Sie Ja, unter alten Bäumen und mit Raum für alle, die Ihnen wichtig sind.

Traubogen, Bänke mit weißen Hussen und Wasser für Ihre Gäste richten wir für Sie her. Alternativ findet die Trauung im Ballsaal unseres Hotels statt.



EVENTSCHEUNE WALLENBURG

FEIERN UNTER HISTORISCHEN BALKEN



Altes Holz, Lampions und Lichterketten: Auf dem BioGut Wallenburg feiern Sie exklusiv, zu jeder Jahreszeit.

Freie Trauung im Grünen, Winterhochzeit oder Fest im Vintage-Stil: Unser Team setzt Ihre Vorstellungen um.





IM HAUS

FESTLICH IM BALLSAAL

Unter Holzgewölbe und Kronleuchter sagen Sie Ja, klassisch und mitten im Haus.

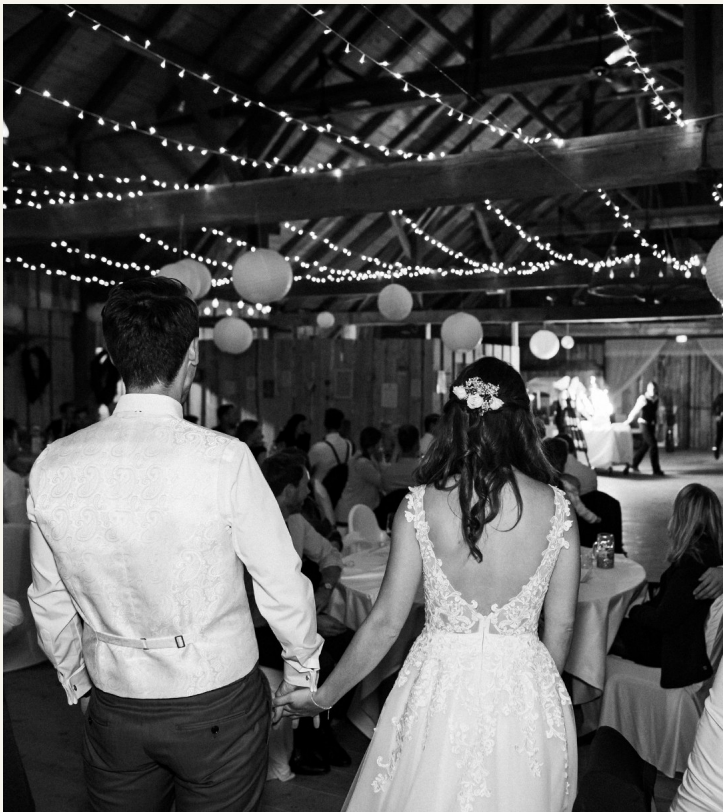
Der Ballsaal liegt im Erdgeschoss mit Zugang zur Sonnenterrasse, die Zimmer Ihrer Gäste sind nur wenige Schritte entfernt. Hier findet Ihre freie Trauung bei jedem Wetter statt.

EIN MÖGLICHER ABLAUF

IHR TAG, STUNDE FÜR STUNDE

13 Uhr	Treffpunkt im Hotel
13:30 Uhr	Abfahrt mit dem Bus zur EVENTSCHEUNE Wallenburg
14 Uhr	Freie Trauung auf der Schlosswiese
14:45 Uhr	Empfang
15 Uhr	Kaffeezeit
17 Uhr	Eröffnung der EVENTSCHEUNE Wallenburg
18 Uhr	Abendessen
2 Uhr	Letzter Tanz, danach Shuttle zurück ins Hotel







HOCHZEITSPAUSCHALE

VOM EMPFANG BIS ZUM LETZTEN TANZ

- Empfang mit einem Spritz pro Person
- Getränke ohne Limit: Bier, Wein, Wasser, Softgetränke
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Buffet
- Eine Kaffeespezialität nach dem Abendessen
- Bus-Shuttle vom Hotel zur Scheune und 1,5 Stunden Bereitstellung für die Rückfahrt
- Stoffservietten, Tischwäsche, Servicepersonal, Heizkosten und Locationmiete

PREIS PRO ERWACHSENEM	
ab 60 Erwachsenen	€ 219,00
ab 80 Erwachsenen	€ 209,00
ab 100 Erwachsenen	€ 199,00

Leistungen von 17:00 bis 2:00 Uhr

UNSER GESCHENK

Ihre Hochzeitsnacht verbringen Sie in einer romantisch dekorierten Junior Suite im Bayerischen Hof Miesbach.

Stand 1. Januar 2027. Alle Preise ohne Gewähr.

ERGÄNZUNGEN

IHREN TAG ERGÄNZEN

AM NACHMITTAG

Nachmittagszeit

€ 26,00 pro Erwachsenem, 2 Stunden

Getränke ohne Limit: Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, 2 Spritz nach Wahl des Brautpaars, Bier, Wein, Wasser und Softgetränke. Mit Gedeck, Stoffservietten, Tischwäsche und Service.

Bei schönem Wetter decken wir die Kaffeetafel im Biergarten, sonst im Hotel. Hochzeitstorte und Kuchen dürfen Sie selbst mitbringen.

Freie Trauung — € 500,00

Setup-Gebühr: Traubogen, Bänke mit weißen Hussen und Wasser. Alternativ im Ballsaal des Hotels.

Spritz-Upgrade — € 10,00

Pro Erwachsenem: 2 Spritz nach Wahl des Brautpaars, von 17:00 bis 2:00 Uhr.

Mitternachtssnack — zubuchbar

Chili con Carne, Flammkuchen, Currywurst, Tapas oder ein Brotzeitbrett, zusätzlich zur Pauschale.

Stand 1. Januar 2027. Alle Preise ohne Gewähr.







GENUSS & FEST

GENIESSEN UND TANZEN

Ein liebevoll zusammengestelltes Buffet oder ein vorab gewähltes 3-Gang-Menü: Sie haben die Wahl. Wir kochen mit saisonalen Produkten regionaler Hersteller.

Ihre Hochzeitstorte und weitere Kuchen dürfen Sie selbst mitbringen. Die Tanzfläche gehört Ihnen bis zum letzten Tanz um 2 Uhr.













KULINARIK

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Ein Auszug für Ihr Menü oder Buffet. Weil wir saisonal mit regionalen Herstellern kochen, kann sich das Angebot ändern. Unser Küchenteam berät Sie gern.

VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Rind
Focaccia, Trüffel-Mayonnaise, Wildkräutersalat

Gebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Rummel
Gurken-Relish, Avocado-Emulsion, Radieschen

SUPPE

Consommé vom Rind
Grießnockerl, Leberknödel, Gemüse

DESSERT

Apfelstrudel neu interpretiert
Mousse vom grünen Apfel, Vanille-Topfencreme

Mousse au Chocolat
Brownie-Erde, Mango-Minz-Ragout, Himbeeren

HAUPTGÄNGE

Rinderbrust, 48 Stunden gegart
Lila Kartoffelpüree, Sellerietaler, Portwein-Jus

Maispoularde auf Kartoffel-Maiscreme
Karotte, Zucchini, getrüffelte Geflügeljus

Konfiertes Saiblingsfilet
Spinat-Kartoffelcreme, Grillgemüse, Chorizo

Miesbacher Nockerl-Trio
Vegetarisch: Spinat, Kartoffeltopfen und Karotte, Appenzeller Velouté

JE NACH SAISON
Spargel von April bis Anfang Juni, Wildgulasch von Oktober bis Januar.









ÜBERNACHTEN

ANKOMMEN UND BLEIBEN

Nach der Feier bringt Sie der Shuttle in fünf Minuten ins Hotel. Am Morgen danach frühstücken Sie gemeinsam mit Ihren Gästen.

Für Ihre Gäste: Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen. Check-in ab 15 Uhr, Check-out bis 11 Uhr.

GEMEINSAM PLANEN

01 Kennenlernen

Sie erzählen uns von Ihrem Tag. Wir beraten Sie zu Orten und Terminen.

02 Besichtigen

Schlosswiese, EVENTSCHEUNE und Ballsaal vor Ort sehen und in Ruhe entscheiden.

03 Planen

Menü, Ablauf, Dekoration und Zimmer stimmen wir gemeinsam mit Ihnen ab.

04 Feiern

Am Hochzeitstag sind wir für Sie da. Sie müssen nur ankommen.



BAYERISCHER HOF
Miesbach

EVENTSCHEUNE
WALLENBURG

SPRECHEN SIE UNS AN

WIR FREUEN UNS AUF IHRE HOCHZEIT

Hotel Bayerischer Hof Miesbach
Oskar-von-Miller-Straße 2–4 · 83714 Miesbach
+49 8025 288-0
veranstaltung@bayerischerhof-miesbach.de
www.bayerischerhof-miesbach.de

BW Premier Collection by Best Western
4-Sterne Tagungs-, Event- und Sporthotel
Fotos: Chris Eberhardt, Lichtmädchen, Studio Morgenrot, Vanessa May, Noemi Verolla, Thielo Gierschner