



SEEHOTEL
————— ★★★★★ —————
SCHLIERSEER HOF

*Hochzeitsmappe für Ihren
ganz besonderen Tag*



HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie bei der Planung Ihrer Hochzeitsfeier an das Seehotel Schlierseer Hof gedacht haben und das Sie den schönsten Tag Ihres Leben bei uns verbringen möchten.


SEEHOTEL
★★★★
SCHLIERSEER HOF

Romantisch gelegen inmitten des Ortes Schliersee und den bayerischen Alpen, mit Vier- Sterne Komfort in einer atemberaubenden Landschaft, verfügen wir über 45 individuell eingerichtete Zimmer.

Die exklusive Lage direkt am See bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten im Hotel, sowie in den unterschiedlichen Außenterrassen. Unser wunderschönes örtliches Standesamt, sowie die Barockkirche St. Sixtus sind in 5 Minuten zu Fuß erreichbar. Eine kulinarische Auswahl von Menüs und Buffets, eine kleine Getränkeauswahl, sowie ein Ablaufvorschlag mit Preisangaben finden Sie in den nachfolgenden Seiten. Gerne stehen wir Ihnen für individuelle Wünsche persönlich zur Verfügung und erwarten gerne Ihren Anruf oder Email:

info@schlierseerhof.de Tel.: +49 (0) 8026 - 9292 00
Fax: +49 (0) 8026 - 92 92 050

Wo ließe sich Ihr besonderer Tag – Ihre Hochzeit am See – stilvoller feiern?

Wir wünschen Ihnen bis dahin noch viel Vergnügen und Erfolg bei der weiteren Planung. Ihr Team vom Seehotel Schlierseer Hof.



Sektempfang

Sekt / Secco Hausmarke	ab € 35,00 / pro 0,75 l
Flasche Champagner	ab € 89,00 / pro 0,75 l
Flasche Orangensaft	€ 15,00 / pro Liter
Mineralwasser	€ 7,50 / pro 0,75 l Flasche
Hugo / Aperol Spritz / Be Chill	€ 7,50 / pro 0,3l Glas
Bellini (Sekt und Pfirsichmark)	€ 7,50 / pro 0,3l Glas
Kir (Weißwein und Crème de Cassis)	€ 6,50 / pro 0,1l Glas
Bier (Party Fass)	€ 196,00 (20 l)



Gerne reichen wir Ihnen dazu Canapées, Knabbergebäck und vieles mehr. Vorschläge dazu erhalten Sie anbei. Falls Sie andere Wünsche haben sollten, geben Sie uns einfach Bescheid.

Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit Ihren Sektempfang und/oder Kaffee und Kuchen auf unserer oberen Poolterrasse, zwischen Hotel und Außenpool, einzunehmen:

(Aufbau je nach Aufwand und Personenzahl)

10-20 Personen	€ 200,00
21-30 Personen	€ 250,00
Ab 30 Personen	€ 300,00

bei schlechtem Wetter in einem unserer Restaurants

Kaffee & Kuchen

Getränke: Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen Filterkaffee in Kannen auf den Tischen bereit. Aus einer Kanne können 7 Tassen entnommen werden und wir berechnen Ihnen € 24,00 pro Kanne. Weitere Kaffeespezialitäten und Getränke bestellen Sie à la carte und die Berechnung erfolgt nach Verzehr.

Kuchen & Torten: Diverse Obstkuchen oder Käsekuchen € 55,00 pro Kuchen
Diverse Sahne- oder Crèmetorten € ab 60,00 pro Torte

Selbstverständlich sind auch andere Kuchenwünsche erfüllbar (Preise auf Anfrage). Berechnung der Kuchen und Torten nach Bestellung a/c Veranstalter. Sollten die Kuchen und Torten vom Veranstalter kommen, so wird ein Gedeckpreis von € 3,50 pro Stück berechnet.



Abendessen

Panorama-Restaurant bis zu 140 Personen
Jagdstube bis 70 Personen, Kaminstube bis 45 Personen

Speisen: Menü- und Buffetvorschläge entnehmen Sie bitte der Anlage.

Getränke: Die Wein- und Getränkepreise entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte. Das Mitbringen von eigenen Weinen berechnen wir mit einem Korkgeld von € 29,00 pro Flasche.

Verschiedenes

Raummiete: Der Mindestumsatz für die exklusive Nutzung des Panorama-Restaurants beläuft sich auf € 5.500,00 (Mai bis 1. Oktoberwochenende). (Nur Speisen & Getränkeumsätze **ab Beginn des Abendessens im Panoramarestaurant** gelten als Grundlage für die Berechnung). Sollte der festgelegte Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete. Die untere Seeterrasse (zwischen See und Hotelpool) ist für die Hotelgäste reserviert, falls Sie diese Terrasse wünschen, wird ein Preis von € 1.500,00 hierfür erhoben. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Seeterrasse nur bis 17:00 Uhr genutzt werden kann.

Mindestteilnehmer: Die uns 14 Werkstage vor der Veranstaltung bekannte Personenzahl ist **bindend und Grundlage der Rechnungsstellung**.

Weißer Hussen: € 6,00 pro Stuhl

Menükarten: € 2,50 pro Karte

Luftballons: € 2,50 € pro Ballon

Fackeln: € 8,00 pro Fackel



Brautpaar Fahrt: pro Fahrt mit unserer Hochzeits -Ape (Tuc Tuc) inkl. Fahrer € 150,00 innerhalb des Ortes z.B. Hotel – Standesamt oder Standesamt – Hotel. (Preis ohne Dekoration) - Fahrten außerhalb des Ortes sind nach Absprache möglich.

Blumendeko: Je nach Aufwand und Gesteck ab 20,00 €

Tischwäsche: Unsere weiße Tischwäsche sowie unsere Teelichter sind Preis inbegriffen. Sollten Sie andersfarbige Tischwäsche oder Sonderformate wünschen, lassen Sie uns dies bitte kurz wissen und wir fragen nach den aktuellen Preisen bei unseren Lieferanten an.

Brunch: Gerne bieten wir Ihnen für den Sonntagmorgen einen Brunch an. Weitere Details entnehmen Sie bitte den Brunch-Vorschlägen.

Sperrstunde: Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste, haben wir unsere Sperrstunde auf 03:00 Uhr festgelegt; danach können Sie gerne mit Ihren Gästen zusammen sitzen und sich in Zimmerlautstärke unterhalten, jedoch muss die Musik komplett beendet werden. Ab Mitternacht muss die Lautstärke der Musik reduziert werden.


SEEHOTEL
★★★★★
SCHLIERSEER HOF

Außenbereich: Um die Nachtruhe garantieren zu können, darf sich nach 22:30 Uhr niemand mehr in unserem Außenbereich aufhalten. Dies gilt besonders für die Bereiche am Außenpool und auf den Seeterrassen. Das Brautpaar kommuniziert diese Regelung bitte an seine Gäste. Wir werden einen Hinweis an den Ausgang aufstellen.

Nachtzuschlag: Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag in Höhe von € 140,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

Reinigung: Sollte im Rahmen Ihrer Feier Konfetti oder Ähnliches zum Einsatz kommen, behalten wir uns vor, Ihnen eine zusätzliche Reinigungsgebühr in Rechnung zu stellen. Die Höhe dieser Gebühr richtet sich nach dem tatsächlichen Reinigungsaufwand.

Anzahlung: Nach erfolgter Buchung, bitten wir um Überweisung einer Anzahlung bis spätestens zwei Wochen nach der Buchungsbestätigung. Die Höhe der Anzahlung richtet sich nach dem zu erwarteten Gesamtumsatz, basierend auf Ihrer Auswahl.

Restzahlung: Die gesamte Rechnung ist bis 1 Woche nach Ende der Feierlichkeiten ohne Abzug zu begleichen; für Rechnungen ins Ausland müssten diese sofort vor Ort beglichen werden.

Falls Sie **Übernachtungsmöglichkeiten** für Ihre Gäste und/oder für sich selbst suchen, können wir Ihnen diese wie folgt anbieten:

Einzelzimmer	ab € 79,00 bis € 120,00
Doppelzimmer	pro Person ab € 50,00 bis € 120,00 (bei Doppelbelegung)
Familienzimmer	pro Person ab € 90,00 bis € 120,00 (bei Doppelbelegung)
Kinder und Jugendliche	bis 5 Jahre im Bett der Eltern inkl. Frühstück kostenfrei – Babybett einmalig € 10,00 ab 6 bis 12 Jahre im Zimmer der Eltern € 25,00 Aufpreis pro Kind ab 13 bis 17 Jahre im Zimmer der Eltern € 35,00 Aufpreis pro Kind
Extra - Person	€ 40,00
Hunde	€ 15,00 pro Tag - (nur im Zimmer) und nur auf Anfrage. Im Restaurant und am Badestrand sind wir leider nicht erlaubt!



Wir möchten darauf hinweisen, dass wir in der Hochsaison (Mai bis Anfang Oktober) für die Seeseite-Zimmer einen Mindestaufenthalt von 5 Nächten haben und für die Straßenseite 2 Nächte. Für das Brautpaar reservieren wir für 2 Nächte gerne ein DZ zur Seeseite zum Preis von € 90,00 pro Person und Nacht inkl. reichhaltigen Frühstücksbuffets.

Unsere Hochzeitspauschalen

Hier finden Sie unsere Pauschalangebote, die ab 30 Personen gültig sind.

Arrangement „Schliersberg“

Betreuung bei der gesamten Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit

Bereitstellung eines Saales entsprechend der Personenzahl
inklusive Bestuhlung nach Ihren Wünschen

Sektempfang mit Sekt oder Prosecco unserer Hausmarke, Orangensaft, Mineralwasser, Bier
für die Dauer von 1 Stunde.

1 Stück Kuchen und Kaffeespezialitäten pro Person am Nachmittag

Wählen Sie Ihr 3-Gang Menu oder Buffet aus den Menükomponenten „Classic“
Während des Abendessens und der Feier im Anschluss servieren wir Ihnen unseren
weißen und roten Hauswein, Bier, Softgetränke (Wasser, Saft, Cola, Limonade,
Spezi, Schorle), sowie Filterkaffee und Espresso für die Dauer von 6 Stunden

weiße Tischwäsche

Teelichter oder Ähnliches

1 Menükarte pro 2 Personen

€ 155,00 pro Person



Arrangement „Spitzing“

Betreuung bei der gesamten Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit

Bereitstellung eines Saales entsprechend der Personenzahl
inklusive Bestuhlung nach Ihren Wünschen

Sektempfang mit Sekt oder Prosecco unserer Hausmarke, Orangensaft, Mineralwasser, Bier
für die Dauer von 1,5 Stunden

3 Blätterteighäppchen Ihrer Wahl, die wir zum Sektempfang servieren

1 Stück Kuchen und Kaffeespezialitäten pro Person am Nachmittag

Wählen Sie Ihr 3-Gang Menu oder Buffet aus den Menükomponenten „Superior“ Während
des Abendessens und der Feier im Anschluss servieren wir Ihnen unseren weißen und
roten Hauswein, Bier, Softgetränke (Wasser, Saft, Cola, Limonade, Spezi, Schorle), sowie
Filterkaffee und Espresso für die Dauer von 6 Stunden

weiße Tischwäsche

Teelichter oder Ähnliches

1 Menükarte pro 2 Personen

€ 170,00 pro Person



Arrangement „Schliersee“

Betreuung bei der gesamten Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit

Bereitstellung eines Saales entsprechend der Personenzahl
inklusive Bestuhlung nach Ihren Wünschen

Champagnerempfang mit Champagner, Orangensaft, Mineralwasser,
Bier für die Dauer von 1,5 Stunde

3 Blätterteighäppchen Ihrer Wahl, die wir zum Empfang servieren

1 Stück Kuchen und Kaffeespezialitäten pro Person am Nachmittag

Wählen Sie Ihr 3-Gang Menu oder Buffet aus den Menükomponenten „Deluxe“
Während des Abendessens und der Feier im Anschluss servieren wir Ihnen unseren
weißen und roten Hauswein, Bier, Softgetränke (Wasser, Saft, Cola, Limonade,
Spezi, Schorle), sowie Kaffee und Espresso für die Dauer von 6 Stunden

weiße Tischwäsche

Teelichter oder Ähnliches

1 Menükarte pro 2 Personen

€ 200,00 pro Person



**Arrangement „Winter“
Romantisch im Winter bei stimmungsvollem Ambiente
ab 30 Personen**

Betreuung bei der gesamten Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit

Bereitstellung eines Saales entsprechend der Personenzahl
inklusive Bestuhlung nach Ihren Wünschen,
weiße Tischwäsche, Teelichter und weiße Stuhlhussen

Glühwein- oder Sektempfang mit dreierlei saisonalem Fingerfood
für die Dauer von 1 Stunde.

Hochzeitstorte in Herzform mit saisonalen Beeren
1 Stück Kuchen und Kaffeespezialitäten pro Person am Nachmittag,
Festlich gedeckte Tische mit gefalteten Servietten

Ein 3-Gang Menu oder Buffet in Absprache mit unserem Küchenchef
Während des Abendessens und der Feier im Anschluss servieren wir Ihnen unseren
weißen und roten Hauswein, Bier, Softgetränke (Wasser, Saft, Cola, Limonade,
Spezi, Schorle), sowie Filterkaffee und Espresso für die Dauer von 6 Stunden

Warmer Mitternachtssnack aus unseren Vorschlägen

Übernachtung (2 Nächte) des Brautpaares im einem Doppelzimmer mit Seeblick

1 Menükarte pro 2 Personen

€ 155,00 pro Person



Fingerfood und Snacks zum Empfang

Bayerische Schmankerl

1 Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Schnitzel „Wiener Art“

€ 8,00 pro Person

Asiatische Köstlichkeiten

1 Mini-Frühlingsrolle mit Huhn-Gemüse-Füllung
1 Cutlet (leicht pikantes Fisch-Kartoffelbällchen)
1 kleiner Huhn-Ananas-Spieß mit süß-sauer Sauce

€ 8,00 pro Person

Mediterrane Spezialitäten

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
Gebackene Datteln im Speckmantel
1 Mini-Quiche, Bruschetta

€ 8,00 pro Person

Blätterteighäppchen

Pute-Champignon, Lachs-Gemüse,
Schinken-Käse, Meerrettich-Gemüse

€ 5,50 pro Person

Unsere Mitternachtssnacks

Brotzeitbrett dazu Brot und Butter € 12,90

Gulaschsuppe mit Bauernbrot € 7,50

Currywurst mit Brot € 7,50

Unsere Menüvorschläge

Bitte stellen Sie Ihr Menü aus den folgenden Einzelkomponenten selber zusammen. Sollte nicht das passende dabei sein, stehen wir Ihnen gerne für Rat und Tat zur Seite. Sehr gerne beraten wir Sie auch zu Vegetarischen und Veganen Gerichten so wie Allergene und Unverträglichkeiten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir hier nur Vorschläge auf listen und uns natürlich den Jahreszeiten anpassen.

Menü „Classic“

Rinderconsommé mit Gemüsejulienne und Leberknödeln
oder
Pilzrahmsuppe mit Portweinschaum
oder
Gemischter Salat der Saison
mit Hausdressing und gerösteten Croutons

Geschmorter Kalbsbraten
auf Selleriepüree und Schalotten
oder
Gebratenes Zanderfilet
auf Stampfkartoffeln und Babyspinat
oder
Kartoffel – Spinat - Strudel
mit Muskatschaum und marinierten Kräutern

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Walnusseis
oder
Apfelstrudel mit Vanillesoße
oder
Österreichische Käseauswahl mit Feigensenf und Brot

€ 45,00 pro Person für ein 3-Gang Menü

Menü „Superior“

Samtsüppchen von der Petersilienwurzel mit Serranochip
oder
Karotten – Ingwer Suppe mit gebratener Crevette
oder
Zweierlei vom Räucherlachs
mit Forellenkaviar und in Wasabi marinierte Gurken
oder
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Gesottener Tafelspitz
in Apfel-Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Meerrettichstampf
oder
Saiblingsfilet
mit Wurzelgemüse und Belugalinsen und Basmatireis
oder
Gebratener Ziegenkäse
auf geröstetem Bauernbrot und Feldsalat

Schokoladenküchlein
mit Fruchtragout und Vanilleeis
oder
Creme Brûlée
mit frischen Früchten und Schokoladeneis
oder
Geschmolzener Brie
mit Waldhonig und Sonnenblumenkernen und Baguette

€ 52,00 pro Person für ein 3-Gang-Menü

Menükomponenten „Deluxe“

Beef Tartar mit gebratenem Wachtelei und Bauernbrot
oder
Gebratene Riesencrevette
auf Safranrisotto und Thaispargel unter einer Apfelrauchglocke

Klare Tomatenconsommé mit Quarknocken und Basilikumöl
oder
Mediterrane Fischsuppe mit Riesencrevette

Niedrig gegartes Kotelett vom Duroc-Schwein an Pflaumensauce,
dazu Vichykarotten und Selleriepüree
oder
Dorschfilet auf Meerrettichstampf
mit körniger Senfsauce und glacierten Karotten

Dessertvariation „a la Chef“
oder
Weiße und dunkle Mousse mit Fruchtragout
oder
Schokoladenküchlein mit Waldfrüchte und Vanilleeis
oder
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette

€ 58,00 pro Person für ein 4-Gang-Menü

Unsere Buffetvorschläge

Bayrisches Buffet

ab 30 Personen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit passenden Dressings

Radi und Radieserl

Krautsalat

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Essiggurken

Saurer Knödelsalat mit frischen Kräutern

Kartoffel-Gurkensalat

Roter und weißer Pressack mit Zwiebelringen

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Kaminwurzn und Speck

Hausgemachtes Griebenschmalz

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

oder

Hochzeitssuppe

Saiblingsfilet in Mandelbutter

Schweinebraten in herzhafter Dunkelbiersauce

¼ Bauernente

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl in Kalbsjus

Bayerisch Kraut, Apfelblaukraut

Petersilienkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bayerisch Crème mit Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster

Regionale Käsespezialitäten

Obazda

Brotkörberl mit Brez'n, Hausbrot und Butter

€ 49,00 pro Person

Sri Lanka Buffet

ab 30 Personen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalaten dazu Hausdressing
Cutlets (pikante Fisch-Kartoffelbällchen)
Rolls (pikante Rinder – Kartoffelteigtaschen)
Gemüse-Pakora mit Joghurtsauce
Frühlingsröllchen mit Sojasauce
Karotten-Ingwer-Suppe

Rindercurry
Hähnchen - Ananas mit süß-sauer Sauce
Fischcurry,
Garnelencurry
Dahl (Linsen in Kokos)
Aubergine und Kartoffeln in Kurkuma - Curry
Kokosnussambal,
Mango Chutney, Speckbohnen, Asia-Nudeln
Papadams und Basmatireis

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleeis
Watlapan (Kokosnusscrème mit Kokosnusshonig)
Brotpudding mit Rosinen und warmer Vanillesauce

€ 50,00 pro Person

Bayerisch-Sri-lankanisches Buffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalaten dazu Hausdressing
Frühlingsröllchen mit Sojasauce
Hähnchen-Ananas-Spieße mit Mango-Chutney
„Cutlets“ (pikante Fisch-Kartoffelbällchen) mit süß-saurer Chillisauce
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Angemachter Camembert mit roten Zwiebeln
Bayerischer Wurstsalat
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen

Rindfleischcurry
Garnelencurry
Fischcurry
Deville Chicken
Kalbshaxen-Braten an Schwarzbierjus
Saiblingsfilet in Mandelbutter
Altbayerisches Biergulasch
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
als Beilagen:
Gebratene asiatische Nudeln mit Gemüse
Basmatireis
Kartoffelcurry
Gebratene Auberginen,
Dahl (rote Linsen in Kokossauce)
Kokossambal
Papadam
Krautsalat
Blaukraut
Semmelknödel

Exotischer Fruchtsalat
Schoko-Chilli-Mousse
Crème Brûlée
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eispyramide
Bayrisch Crème

€ 59,00 pro Person


SEEHOTEL
★★★★★
SCHLIERSEER HOF

Falls Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie nicht, uns unter der Telefonnummer 08026/92 92 00 zu kontaktieren, oder Sie besuchen uns auf unserer Internetseite www.schlierseerhof.de.

Damit wir Ihnen ein exklusives Angebot, abgestimmt auf ihre Bedürfnisse erstellen können, möchten wir Sie gerne persönlich zu uns einladen. Für Sie übernehmen wir die komplette Organisation Ihrer Feier, ob es um das Menü oder Buffet, Kaffee und Kuchen am See, ein professionelles Feuerwerk, eine Fahrt mit dem Schiff oder das Rahmenprogramm geht, reden Sie mit uns.

Liebes Brautpaar, wir würden uns freuen, gemeinsam Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause veranstalten zu dürfen. Wir unterstützen Sie vor, - während und nach Ihrer Feier!

mit herzlichen Grüßen
Ihr Seehotel Schlierseer Hof




SEEHOTEL
★★★★★
SCHLIERSEER HOF

De Alwis GmbH Ust.Id.Nr.: 139/124/20161
Seestraße 21 D- 83727 Schliersee Tel. ++49(0)8026/92 92 00
Fax ++49 (0) 80 26/92 920-50 info@schlierseerhof.de www.schlierseerhof.de

Unsere Kaminstube
Rustikale Gemütlichkeit, traditionelle Möblierung,
behagliche Atmosphäre in der Sie sich wohlfühlen werden.
Platz für bis zu 45 Personen.



Unsere Jägerstube
Ideal für fröhliche, gelöste Feiern bis zu 70 Personen.





SEEHOTEL
★★★★
SCHLIERSEER HOF

**Unser Panorama-Restaurant
Dürfen wir Ihnen einen Fensterplatz mit Seeblick
reservieren? Ideal geeignet für Feiern bis zu 140
Personen.**



SEEHOTEL
★★★★
SCHLIERSEER HOF

De Alwis GmbH Ust.Id.Nr.: 139/124/20161
Seestraße 21 D- 83727 Schliersee Tel. ++49(0)8026/92 92 00
Fax ++49 (0) 80 26/92 920-50 info@schlierseerhof.de www.schlierseerhof.de