

*Ihr Gruppenevent im*  
SEEHOTEL  
SCHLIERSEER HOF



*Ihr Event am See.*

**NUR 45 MIN VON  
MÜNCHEN ENTFERNT!**

---

# Sonne, See und Spaß!

Ideal gelegen direkt am See und inmitten der bayerischen Alpen, mit Vier- Sterne Komfort in einer atemberaubenden Landschaft, verfügen wir über 45 individuell eingerichtete Zimmer.



## Marco Kaiser Ihr Ansprechpartner

Gerne stehen wir Ihnen für individuelle Wünsche persönlich zur Verfügung:

[info@schlierseerhof.de](mailto:info@schlierseerhof.de)

Tel.: +49 (0) 8026 - 9292 00

Fax: +49 (0) 8026 - 92 92 050

## UNSERE LAGE:

Seehotel Schlierseer Hof  
Seestraße 21  
83727 Schliersee

Schliersee Bahnhof  
(in 10 Gehminuten erreichbar)



München  
(nur 45 Minuten entfernt)



## Unser Ablaufvorschlag

1. Get-together im Biergarten oder auf unserer oberen Poolterrasse.
2. Im Sommer SUP-Abenteuer auf dem Schliersee und im Winter Eisstockschießen direkt am See.
3. Ihr Wunschmenü in einem unserer Restaurants genießen.
4. Voll durchstarten mit der Firmenfeier in exklusiver Atmosphäre.



Für Ihren individuellen Ablauf stehen wir Ihnen liebend gern zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Ideen und Vorschläge!



## *Ihr Get-together*

Zu Ihrem Aperitif reichen wir gerne Canapés, Fingerfood und vieles mehr. Unsere Vorschläge entnehmen Sie der folgenden Seite.

## Sekt, Champagner, Aperitif?

### Für jeden ist etwas dabei!

Sekt / Secco Hausmarke 0,75 l	ab € 35,00
Schloss Gobelsburg Sekt 0,75 l	ab € 52,00
Flasche Champagner 0,75 l	ab € 90,00
Laurent-Perrier 0,75 l	ab € 105,00
Flasche Orangensaft pro Liter	€ 15,00
Mineralwasser 0,75 l	€ 7,90
Hugo / Aperol Spritz / Sarti Spritz pro Glas	€ 8,90
Virgin Hugo (alkoholfrei) pro Glas	€ 4,90

## Aufbaukosten je nach Aufwand und Personenanzahl:

10-20 Personen	€ 200,00
21-30 Personen	€ 300,00
31-50 Personen	€ 400,00

*Größere Gruppen auf Anfrage!*

# Canapés & Fingerfood zum Aperitif:

Als Grundlage unsere Canapés verwenden wir frisch gebackenes Baguette.

## Gemischte Canapés:

- Frischkäse, Gurke und Gartenkresse
- Frischkäse, Honig und karamellisierte Walnüsse
- Gesalzene Butter, Cornichon und Schinken
- Gesalzene Butter, Käse und Weintraube

ab 50 Stück € 2,90 pro Stück

## Zusätzlich aus dem Wasser:

- Canapés mit Forellenfilets € 3,00 pro Stück
- Canapés mit Lachs € 3,20 pro Stück

## Fingerfood:

- Hähnchen-Ananas-Spieß € 4,30 pro Stück
- Gemischtes Plundergebäck € 3,00 pro Stück
- Tomate Mozzarella Spieße € 3,00 pro Stück
- Käse-Trauben Spieße € 3,00 pro Stück

## Mit Käse überbacken:

- Flammkuchen Classic € 14,90 pro Stück  
*mit Speck, Zwiebeln und Käse*
- Flammkuchen Veggie € 14,90 pro Stück  
*mit Tomaten, Pesto, Zucchini und Mozzarella*
- Flammkuchen Schliersee € 17,90 pro Stück  
*mit Seesaibling, Kirschtomaten und Rucola*





# SUP-Abenteuer im Sommer

## RENT A SUP ab 4 Personen

- SUP-Eigenabholung (Stand-Up-Paddle) in unmittelbarer Nähe (2 Minuten)
- 2 Stunden SUP-Abenteuer
- Erkundung des wunderschönen Schliersees mit seinen Sandbänken inmitten einer traumhaften Bergkulisse
- Gleichgewichts- und Muskeltraining
- Verbesserung von Kondition und Fitness
- Anfrage und Organisation

## Preis auf Anfrage



## SUP & DRINK ab 4 Personen

- SUP-Eigenabholung (Stand-Up-Paddle) in unmittelbarer Nähe (2 Minuten)
- 2 Stunden SUP-Abenteuer
- Erkundung des wunderschönen Schliersees mit seinen Sandbänken inmitten einer traumhaften Bergkulisse
- Gleichgewichts- und Muskeltraining
- Verbesserung von Kondition und Fitness
- Anfrage und Organisation
- 1x Aperol Spritz oder 1x Hugo Virgin im Walter's am See



## Preis auf Anfrage

# O'zapft is!

ab 30 Personen

- Willkommensanstich mit einem 20l Fass im Biergarten direkt am See
- Schmankerl-Empfang mit Obazda & Brezen
- Aufbau des Willkommensanstichs/Schmankerl-Empfangs
- Bierpauschale ab dem Willkommensanstich inklusive unserer Hausweine, Softgetränke, Bier und Filterkaffee für 2 Stunden
- Unser bayrisches Grillbuffet direkt aus dem Smoker
- Grill Zubehör - wie Zangen, Bleche, Holzkohle etc.

**95,00 € pro Person**

# Bayrisches Grillbuffet

ab 30 Personen

## **Salate**

Kartoffelsalat mit Speck und Gurken (wahlweise ohne Speck)

Münchner Speckkrautsalat (wahlweise ohne Speck)

Semmelknödelsalat (Essig, Öl, Zwiebeln)

Tomatensalat mit frischen Kräutern

Nudelsalat mit Kümmelhack

## **Grillfleisch und mehr...**

Portioniert, mit Kräutern und Gewürzen grillfertig zubereitet

Schweinenackensteaks

Frische Nürnberger

Hähnchenschenkel mit Haut

Münchner Leberkäs in Scheiben

Rustikale Kartoffelspalten mit Sourcreme

Kleine Maiskolben mit flüssiger Butter

Feta en papillote mit Kirschtomaten

Kräuterbutter, Tzaziki, scharfer Senf, verschiedene Sorten

Grillsaucen und Ketchup

Brotkorb mit Baguette, Vollkornbaguette, Brezen

## **Für unsere Süßen**

Kaiserschmarrn

**55,00 € pro Person**

*(Vegane-Alternativen auf Anfrage)*



# Eisstockbahn & Co. im Winter

## EISSTOCK & GLÜHWEIN ab 4 Personen

- Begrüßung der Teilnehmer und Einteilung der Teams
- Zielwasserkunde mit Glühwein (2 Tassen) in der Walter's Ice Bar
- 1x Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck oder Käsespätzle mit Röstzwiebeln

40,00 € pro Person

### Preis Eisstockbahn:

*Inkl. Eisstockbahn (max. 2 Std.)*



## EISSTOCK & DINE ab 4 Personen

- Begrüßung der Teilnehmer und Einteilung der Teams
- Zielwasserkunde mit Glühwein (2 Tassen) in der Walter's Ice Bar
- 4-Gang Abendmenü in der Jagdstube

75,00 € pro Person

### Preis Eisstockbahn:

*Inkl. Eisstockbahn (max. 2 Std.)*





## Gesamtes Hotel mieten? auf Anfrage

- Betreuung bei der gesamten Planung und Durchführung der Feier
- **Empfang** mit Glühwein, unserem Hausprosecco, Orangensaft, Mineralwasser, Bier und gemischten Canapés (für 60 Minuten ab Eintreffen)
- Ein **3-Gang Menu oder bayrisches Buffet** aus unseren Vorschlägen
- **Getränkepauschale** ab dem Menüstart inklusive unserer Hausweine, Softgetränke, Bier, Filterkaffee und Espresso bis 24:00 Uhr
- Ausstellungsraum & Präsentationsraum
- Zur Verfügungstellung der Restaurantanlagen und der Kaminbar zu Ihren individuellen Nutzen
- DJ Area mit Lichtanlage in einem unserer Restaurants (DJ auf eigene Organisation)
- **1 Übernachtung** im Einzel- oder Doppelzimmer, inklusive Frühstücksbuffet (im Hotel bis zu 45 Zimmer)

**ab 210,00 € pro Person**



## Abendessen

**Panorama-Restaurant bis zu 140 Personen**

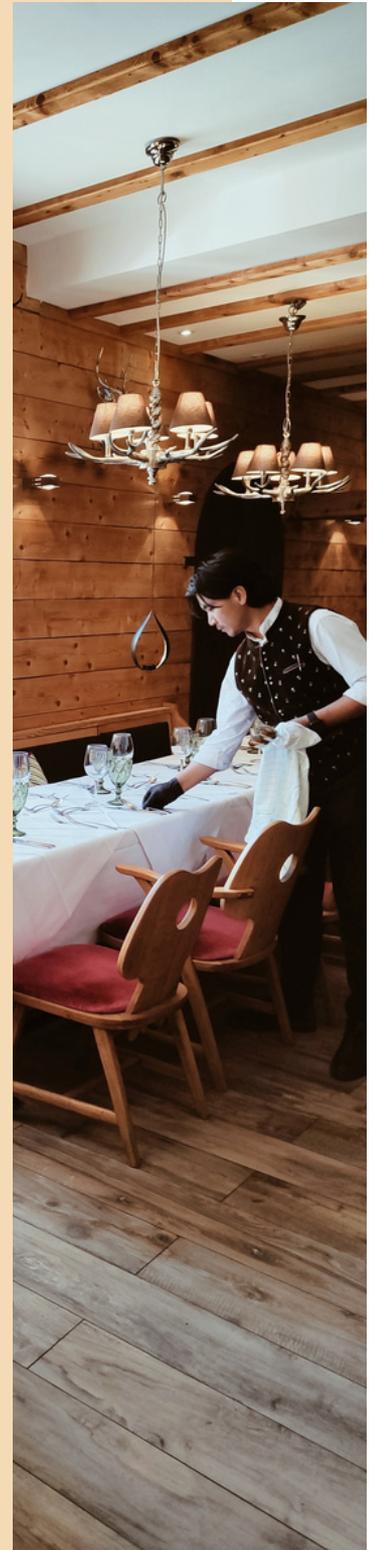
**Jagdstube bis 70 Personen, Kaminstube bis 45 Personen**

### **Speisen:**

Als Menü oder Buffet möglich. Gerne können wir auf Anfrage auch Ihr individuelles Menü ausarbeiten. Bei der Auswahl eines Menüs ist unser festliches Tischgedeck inklusive. **Das Tischgedeck beinhaltet weiße Tischdecken, Stoffservietten, Kerzen und dekorative Gläser.**

### **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.



Unsere Menü und Buffetvorschläge entnehmen Sie den folgenden Seiten.

## „Schmankerl“ 3-Gang Menü

*Gemüsebouillon mit Grießnockerl*

*oder*

*Gemischter Salat der Saison  
mit Hausdressing und gerösteten Croûtons*

*\*\*\**

*Geschmorter Kalbsbraten  
mit Kartoffelgratin und Karotten*

*oder*

*Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Drillingen, Mandelbutter und Beilagensalat*

*oder*

*Kaspressknödel  
mit Kräuterschmand und Beilagensalat*

*\*\*\**

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

*oder*

*Nougatknödel mit Vanillesoße*

**€ 55,00 pro Person**

## „International“ 3-Gang Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola und Parmesan*

*oder*

*Karotten-Ingwer Suppe  
mit Pinienkernen und Kräuteröl*

*\*\*\**

*Gebratenes Entrecôte 250g  
mit Bratkartoffel, Speckbohnen und Jus*

*oder*

*Gebratenes Lachsfilet  
mit Safran-Risotto und Romanesco*

*oder*

*Karamellisierter Ziegenkäse  
mit gedämpftem Spinat, Früchten der Saison und Nüssen*

*\*\*\**

*Crème Brûlée  
mit frischen Früchten und Schokoladeneis*

*oder*

*Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Brot*

**€ 65,00 pro Person**

## „Exquisit“ 4-Gang Menü

*Rindertatar*

*mit Pimentos de Padrons, Misomayonnaise  
und eingelegte Rote Zwiebel*

*oder*

*Melonencarpaccio*

*mit Vanille und King Prawns*

\*\*\*

*Bouillabaisse*

*mit Fisch der Saison und Dill*

*oder*

*Paprikacrèmesuppe*

*mit Ziegenkäse*

\*\*\*

*Rinderfilet*

*mit Selleriepüree, Babygemüse und Rotweinjus*

*oder*

*Walter's Safran-Risotto*

*mit Saibling und Pulpo*

*oder*

*Trüffel Gnocchi*

*mit Champignons und Crèmesauce*

\*\*\*

*Gâteau au chocolat*

*mit Vanille-Sour-Cream*

*oder*

*Crema di fragola*

**€ 79,00 pro Person**

# Bayrisches Buffet

ab 30 Personen

## Salatauswahl

*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings*

*Radi und Radieserl*

*Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Essiggurken*

*Kartoffel-Gurkensalat*

## Rustikale Brotzeit mit

*herzhaftem Obazda*

*Gemüsebouillon mit Grießnockerl*

*Brotzeitbrett mit Bergkäse, Tiroler Schinkenspeck & Landjäger*

*Brotkorb mit Weißbrot, Bauernbrot & Brezeln, dazu Butter*

## Hauptgerichte

*Wiener Rindersaftgulasch*

*Schweinebraten in herzhafter Dunkelbiersauce*

*Gefülltes Schnitzel mit Obazda*

*Saiblingsfilet in Mandelbutter*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

## Beilagen

*Semmelknödel, Kartoffelknödel, Rosmarinkartoffeln,  
hausgemachter Rotkohl, Pfannengemüse und Vichy Karotten*

## Desserts

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Bayrisch Crème mit Himbeermark*

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

*Eispyramide*

**€ 69,00 pro Person**

# Sri Lanka Buffet

ab 30 Personen

## Salatauswahl

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings

## Vorspeisen

Karotten-Ingwer-Suppe

Cutlets (pikante Fisch-Kartoffelbällchen)

Gemüse-Pakora mit Joghurtsauce

Frühlingsröllchen mit Chilimayonnaise

## Hauptgerichte

Hähnchen-Ananas mit süß-saurer Sauce

Rindercurry

Fischcurry

Garnelencurry

Dhal

Asiatische Würzkartoffeln

## Beilagen & Seasonings

Asia-Nudeln, Papadams, Basmatireis,

Kokosnuss-Sambal, Bohnen in Kokosnussmilch

und Mango Chutney

## Desserts

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Watalappan (Kokosnuss-Crème-Brûlée)

Brotpudding mit Rosinen und Vanillesauce

**€ 79,00 pro Person**

# Bayrisch–Sri–lankanisches Buffet

ab 50 Personen

## Salatauswahl

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings

Radi und Radieserl

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Essiggurken

Kartoffel-Gurkensalat

## Vorspeisen

Karotten-Ingwer-Suppe

Cutlets (pikante Fisch-Kartoffelbällchen)

Geräucherte Fischplatte mit Honig-Senf-Dressing und Sahne-Meerrettich

Brotzeit Brettl mit Bergkäse, Tiroler Schinkenspeck & Landjäger

Brotkorb mit Weißbrot, Bauernbrot & Brezeln, dazu Butter

## Hauptgerichte

Wiener Rindersaftgulasch

Schweinebraten in herzhafter Dunkelbiersauce

Saiblingsfilet in Mandelbutter

Rindercurry

Garnelencurry

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Kaspressknödel

## Beilagen & Seasonings

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Rosmarinkartoffeln,

hausgemachter Rotkohl, Dhal, Basmatireis,

Kokosnuss-Sambal und Mango Chutney

## Desserts

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Watalappan (Kokosnuss-Crème-Brûlée)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Bayrisch Crème mit Himbeermark

**€ 99,00 pro Person**



## Was sind die nächsten Schritte?

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](http://www.schlierseerhof.de).

Damit wir Ihnen ein exklusives Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse erstellen können, möchten wir Sie gerne persönlich zu uns einladen. Gerne stehen wir Ihnen beratend bei der Organisation Ihrer Feier zur Verfügung. Wir besitzen ein breites Portfolio an Kontakten direkt in Schliersee, sei es z. B. für ein professionelles Feuerwerk, eine Fahrt mit dem Schiff oder weiteren Erlebnissen.



*Ihr Marco Kaiser*

Liebe Gäste, wir würden uns freuen, gemeinsam Ihre Feier in unserem Hause veranstalten zu dürfen. Wir unterstützen Sie vor, – während und nach Ihrer Feier!



[info@schlierseerhof.de](mailto:info@schlierseerhof.de)  
[www.schlierseerhof.de](http://www.schlierseerhof.de)  
Tel.-Nr. 08026 / 929200



## *Unsere Kaminstube*

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



## *Unsere Jagdstube*

Ideal für fröhliche, gelöste Feiern in einem bayrischen und exklusiven Ambiente bis zu 70 Personen.



## *Panorama Restaurant*

Dürfen wir Ihnen einen Fensterplatz mit Seeblick reservieren? Ideal geeignet für Feiern bis zu 140 Personen.



## *Unsere Kaminbar*

Warme und willkommendheiende  
Atmosphäre mit guten Drinks und  
ausgewählten Weinen. Fragen Sie uns  
gerne an. Geeignet für kleine Feiern bis 20  
Personen.

## *Das Walter's am See*

Ideal für fröhliche, gelöste Feiern in einem  
exklusiven Ambiente direkt am See bis zu 100  
Personen. Mindestumsatz Mo-Do 55,00 € p. P.  
und Fr-So 85,00 € p. P.



## *Tagungsraum Seeblick*

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre geplante  
Tagung unser Tagungsangebot aus oder  
besuchen Sie uns auf unserer Webseite  
unter [www.schlierseerhof.de](http://www.schlierseerhof.de).