

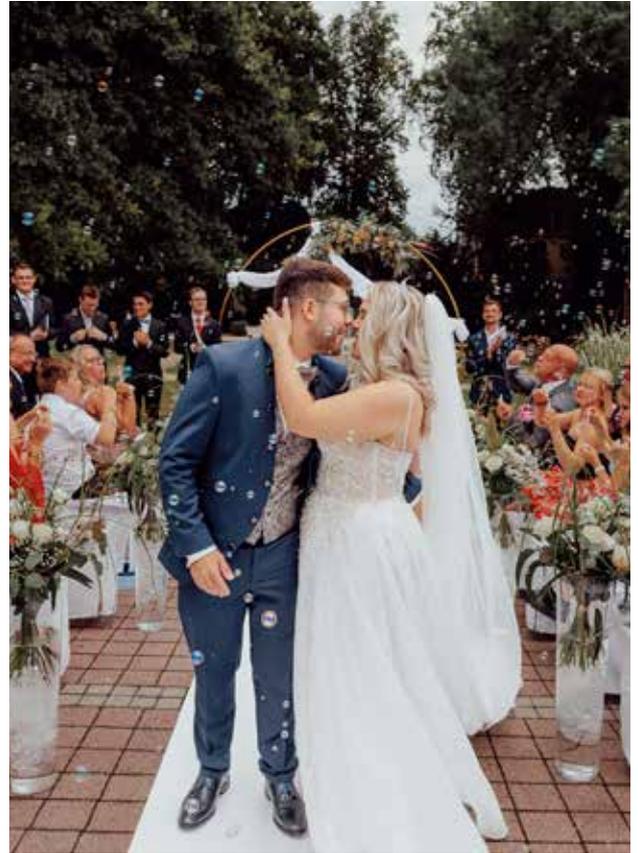

KURHAUS
KULTUR & VERANSTALTUNGEN BAD TÖLZ



*Für die schönsten
Tage im Leben*



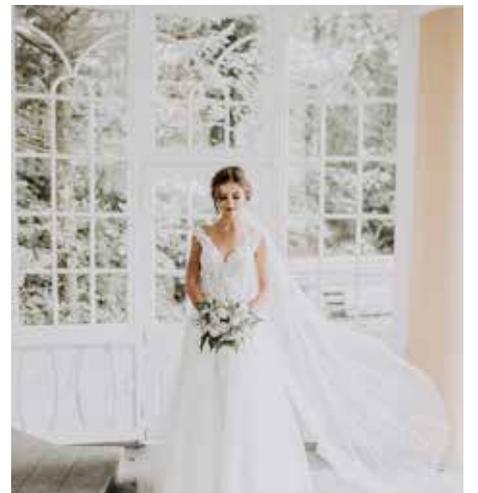
@Franz Dilger



@jelenamoro.de

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	Seite 2
Trauung vor Ort	Seite 3-4
Räumlichkeiten.....	Seite 5-12
• Foyer	
• Festsaal	
• Kaminbar / Lounge	
• Roter Salon	
• Salettl	
• Sonnengarten	
• Saalplan	
Kulinarisches.....	Seite 13-25
Serviceleistungen.....	Seite 27-28
Servicepartner.....	Seite 29-33
Preise.....	Seite 34
Kontakt / Anfahrt.....	Seite 35



*Herzlich willkommen
im Kurhaus Bad Tölz*

Wir machen Ihren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Geben Sie sich das Ja-Wort
in einem der zauberhaftesten Häuser des Oberlands.
Machen Sie die ersten Schritte des gemeinsamen Lebens
im historischen Kurhaus.

Das Kurhaus Bad Tölz wurde 1914 basierend auf den Plänen
des Münchner Architekten Gabriel von Seidl erbaut.
Das wunderschöne Haus liegt inmitten des
großzügig angelegten Kurparks und wurde 2009 umgebaut und renoviert.

Umgeben von dem malerischen Ambiente können Sie hier unsere ausgezeichnete
Gastronomie mit frischen und individuell planbaren Speisefolgen genießen.

Hinter der märchenhaften Schlossfassade befinden sich unsere
stilvollen Räumlichkeiten mit Wohlühlcharakter.

Ob freie Trauung auf der Sonnenterrasse,
große Traumhochzeit im atemberaubenden Festsaal
oder Geburtstagsfeier im kleinen Kreise im edlen Roten Salon
- wir freuen uns darauf, Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam
zu einem besonderen Ereignis werden zu lassen.

Trauung vor Ort



STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Schließen Sie den Bund für's Leben mit einer eindrucksvollen standesamtlichen Trauung, ganz persönlich und besonders feierlich im weißen Salettl des Kurhaus.

Für Ihr Eheversprechen wartet im ersten Obergeschoss unseres Hauses der Trauraum, welcher mit seinen drei imposanten Kronleuchtern eine Sitzmöglichkeit für bis zu 60 Personen bietet. Mit Ihrer ganz persönlichen und individuellen Dekoration wird er zur einzigartigen Location für Ihren ganz besonderen Tag. Um die Zeremonie musikalisch zu begleiten, steht Ihnen unser hauseigenes E-Piano kostenfrei zur Verfügung.

Nach der Trauung lädt der angrenzende und überdachte Sonnenbalkon sowie die Dachterrasse zu einem erfrischenden Sektempfang mit Flying-Buffer ein. Unser Veranstaltungsbüro unterstützt Sie gerne bei der Planung und der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Für die klassische, standesamtliche Trauung ist Herr Steger und sein Team vom Standesamt Bad Tölz Ihr Ansprechpartner. Ausschließlich dort ist ein Termin für Ihre standesamtliche Trauung in unserem Hause zu vereinbaren. Eine Besonderheit des Standesamtes Bad Tölz sind die Samstagstermine.

Standesamt Bad Tölz

Wolfgang Steger

Schlossplatz 1

83646 Bad Tölz

Telefon: 08041 504360

Email: standesamt@bad-toelz.de

Trauung vor Ort



FREIE TRAUUNG UNTER FREIEM HIMMEL

Feiern Sie gemeinsam mit Ihren Lieben in romantischem Ambiente diesen ganz besonderen Start in Ihre gemeinsame Zukunft!

Gerade Paare mit unterschiedlichen Konfessionen, mit dem Wunsch eines individuellen Liebesversprechens oder einer einfühlsamen Zeremonie, finden für diesen großen Moment mit dem Kurhaus Ihre persönliche Traumlocation.

Für Ihre zauberhafte freie Trauung haben Sie im Kurhaus zwei verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten:

- * Bei einer Gästeanzahl von bis zu 35 Personen ist eine Trauung mit Blick auf den wunderschönen Springbrunnen des Kurpark möglich.
- * Bei einer Gästeanzahl ab 40 Personen empfehlen wir Ihnen eine Trauung mit Blick auf unseren Gartenpavillon.



Räumlichkeiten



FOYER

Geeignet für Stehempfang, Fotobox, Kinderspielecke u.v.m. für bis zu 80 Personen

Sie wünschen sich einen klassischen Empfang in edlem Ambiente?

Gerne begrüßen wir Sie mit einem Aperitif in unserem einladenden Foyer mit seinen bordeauxroten Wänden, ausreichender Anzahl an Hochtischen mit Stühlen und der kuppelförmigen Decke.

Alternativ ist diese Räumlichkeit auch hervorragend geeignet, um dort eine Fotobox und/oder Ihr Gästebuch zu platzieren, da das Foyer stets für Ihren Gästekreis zugänglich ist.





FESTSAAL

Geeignet für Hochzeiten, Jubiläen und ganz besondere Anlässe für 80 bis 300 Personen

Der Saal ist in einem zeitlosen Stil erbaut worden - ob Märchenhochzeit, festlich bayerisch oder elegant pompös. Der prächtige Kronleuchter verleiht dem großen Saal eine glanzvolle Atmosphäre.

Unsere großzügige Bühne bietet für Ihr Entertainment den richtigen Rahmen.
Die angrenzende Künstlergarderobe kann gerne von Ihren Dienstleistern für Pausen genutzt werden.
Gerne kann der Konzertflügel von C. Bechstein, nach vorheriger Anmietung, genutzt werden.



KAMINBAR & LOUNGE

Geeignet für den großen Auftakt und den gemütlichen Ausklang für bis zu 80 Personen

In der Kaminbar schlägt das Herz des Kurhaus. Von dort gelangen Sie in den edlen 'Roten Salon', den pompösen Festsaal, sowie auf die Sonnenterrasse, die an den liebevoll gepflegten Kurpark grenzt.

Die Räumlichkeit eignet sich perfekt für den Aufbau Ihres Kuchenbuffets am Nachmittag oder den Empfang Ihrer Liebsten bei schlechtem Wetter.

Zudem haben Sie in der Lounge die Möglichkeit, vor dem offenen Kamin, an der stilvoll eingerichteten Bar bei einem erfrischenden Aperitif anzukommen und sich auf Ihren einzigartigen Anlass einzustimmen.

Genießen Sie entspannte Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre!



ROTER SALON

Geeignet für Hochzeiten, Familienfeiern und Feste für bis zu 80 Personen

Der charmante Salon besticht durch stilvolle Eleganz.
Kronleuchter und bordeauxrote Wände schaffen eine feierliche Atmosphäre.
Ein erstklassiger Raum für Ihre Familienfeier oder Hochzeit im kleineren Kreis.

Für ein geplantes Mittagessen im Anschluss an Ihre standesamtliche Trauung, Ihren geplanten Kaffee und Kuchen am Nachmittag oder die Brautentführung etc.

Zudem bietet unser edler 'Rote Salon' ausreichend Platz für Ihre musikalische Begleitung.



SALETTL

Geeignet für Feierlichkeiten und standesamtliche Trauungen aller Art für bis zu 80 Personen

Unser traumhaftes weißes Salettl, eignet sich mit seinen drei imposanten Kronleuchtern und seinem einzigartigen Ambiente wunderbar als Trausaal oder als Räumlichkeit für Ihre Feier. Zudem eignet sich diese Räumlichkeit hervorragend als Schlechtwetter-Alternative für Ihre freie Trauung.

Bei einer Fläche von 81 qm haben sieben runde Tische platz, bei einer Tafelbestuhlung auch mehr.

Der überdachte Sonnenbalkon ist ein besonderes Highlight für Ihren Sektempfang und die Dachterrasse eignet sich in den Sommermonaten perfekt für Ihre geplante Freie Trauung mit anschließendem Kaffee und Kuchen.

Das kleine Salettl eignet sich perfekt als Tanzfläche oder für den Aufbau von Köstlichkeiten wie z.B. Mitternachtsbuffet.





SONNENTERRASSE

Geeignet für Empfänge, Hochzeitstanz und das Rahmenprogramm Ihrer Feier

Auf unserer Sonnenterrasse können Sie in entspannter Atmosphäre feiern und Luftballons steigen lassen. Der moderne Lounge Bereich unter den Arkaden bietet Platz für ca. 20 Sitzplätze und kann ebenfalls im Winter genutzt werden. Auf unserer Terrassenbestuhlung finden bis zu 300 Gäste einen Platz. Genießen Sie zusammen mit Ihren Liebsten Ihre Feierlichkeit unter freiem Himmel und genießen diesen besonderen Tag.

Zu später Stunde eignet sich die Fläche der Sonnenterrasse ebenfalls besonders gut für eine Feuershow als Highlight Ihrer einzigartigen Feierlichkeit.

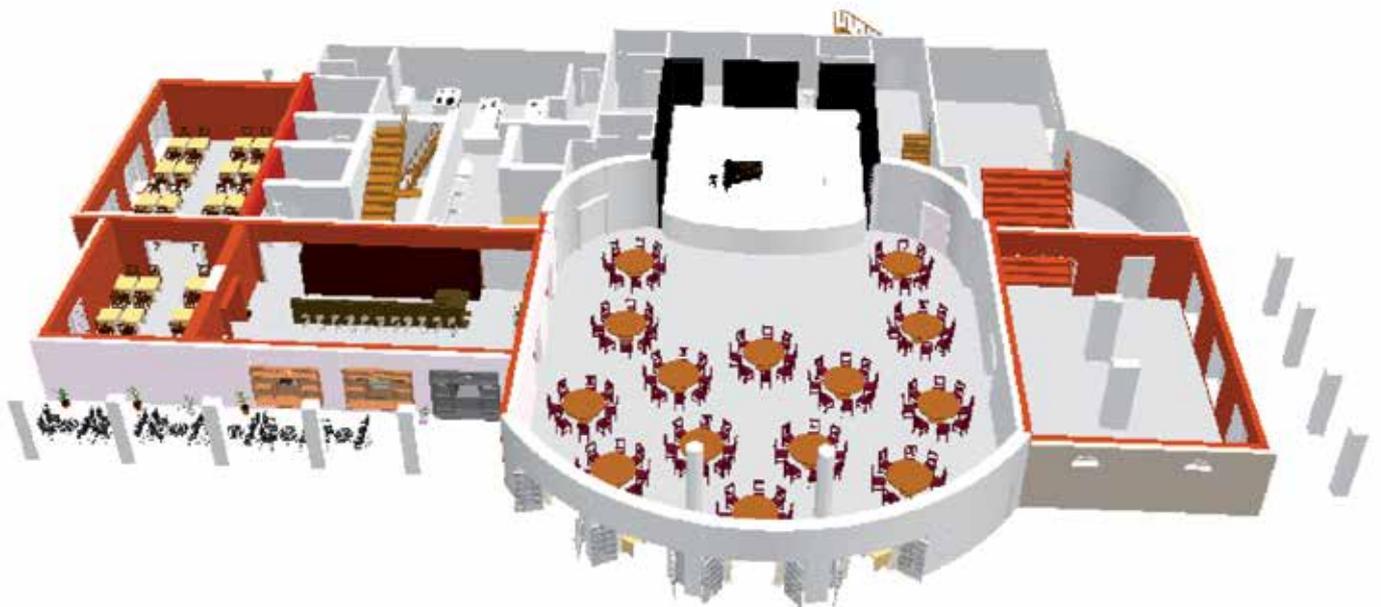
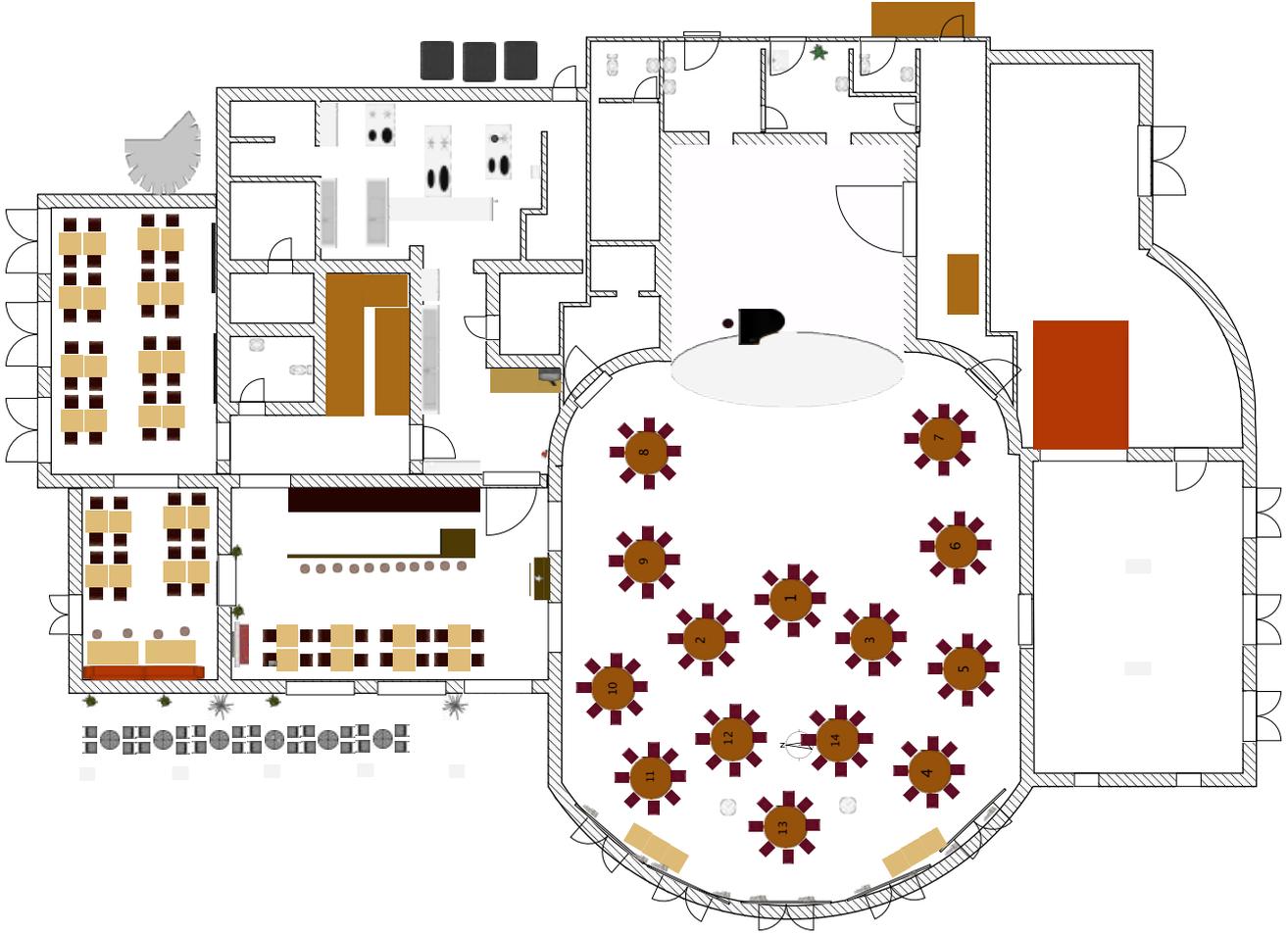
Direkt angrenzend an die Sonnenterrasse liegt als perfektes Hintergrundmotiv für Ihre Hochzeitsfotos ein traumhaft gepflegter Kurpark mit Springbrunnen. Der Park ist ebenfalls ein Paradies für Kinder. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne eine professionelle Kinderbetreuung.



Räumlichkeiten



Räumlichkeiten



Kulinarisches

Flying Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Antipasti mit frischen Kräutern im Glas (Paprika, Zucchini, Aubergine)	€ 4,90
Marinierte Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten mit Basilikumpesto	€ 4,90
Räucherlachs auf hausgemachten Mini-Rösti mit Crème fraîche und Dill	€ 6,60
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Meerrettich-Salat	€ 5,00
Vegetarische Lauchquiche mit Sauerrahm-Dip	€ 4,90
Geflügelcocktail mit Ananas, Lauchzwiebeln und Mayonaisedip	€ 4,90
Feine Scheiben vom Roastbeef an Mango-Chutney mit Chili verfeinert	€ 5,30
Couscoussalat mit Mais, Paprika und Zucchiniwürfeln an frischen Kräutern	€ 4,40
Rindfleischsalat mit Gewürzgurke an Tomatendip und geröstetem Baguette	€ 4,80
Ofenfrisches Baguette wahlweise mit Salami oder Emmentaler belegt	€ 4,00
Knuspriges Steinofenbaguette mit Schinken roh / gekocht	€ 4,00
Frischkäsevariation auf Vollkornbrot und Sprossen	€ 4,00
Mini-Laugensemmel mit Rucola und Parmaschinken	€ 5,70
Steinofenbaguette mit Roastbeef und Sahnemeerrettich	€ 5,00
Steinofenbaguette mit geräuchertem Lachs und frischem Meerrettich	€ 5,60
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit / ohne Speck	€ 4,00/ € 3,80
Pikant gefüllter Blätterteig (Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	€ 3,60
Spirelli-Salat mit Rucolapesto, dazu geröstete Pinienkerne und Cocktailtomaten	€ 4,90
Avocado-Mango-Salat mit Limetten-Chili-Vinaigrette	€ 6,60
Mini-Semmel mit Bavaria Blu und knackigem Salat	€ 4,70
Mariniertes Lachstatar mit Limette und Dill, dazu Algensalat mit zweierlei Sesam	€ 7,40
Tranche von rosa gebratener Entenbrust, dazu Gurken-Kichererbsen-Salat	€ 6,60
Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffel-Lauch-Rösti an Schmanddip	€ 7,00

Kulinarisches

Flying Buffet

Warme Köstlichkeiten

Bayerischer Burger in einer Mini-Laugensemmel mit Krautsalat	€ 6,90
Spanferkelbraten an Kreuzkümmeljus, dazu Weißkraut-Kartoffel-Gemüse	€ 5,90
Pikant marinierte Putenspieße mit Tomaten-Schalotten-Dip	€ 5,70
Paniertes Hähnchenfilet auf bunt gemischtem Salat mit Joghurtdressing	€ 6,10
Hähnchenbrustwürfel in Kokos-Curry-Sauce, dazu buntes Gemüse	€ 6,20
Lauwarmer Oktopussalat mit Zitrone und Olivenöl, dazu knuspriges Baguette	€ 7,20
Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse, dazu Basilikumpesto	€ 6,90
Gebratene Riesengarnele auf Pestorisotto	€ 7,60
Gebratene Riesengarnele auf Tomaten-Kräuter-Sugo mit Olivenöl und gegrilltem Baguette	€ 7,60
Gesottene Tafelspitzstreifen auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfeln und geraspeltem Meerrettich	€ 6,60
Schweinefiletspitzen mit Dijon-Senf-Sauce, dazu frittierte Kartoffelwürfel	€ 6,60
Gebackener Curry-Blumenkohl mit Schmand-Chili-Dip und Rucola	€ 6,00
Rahmschwammerl mit Mini-Semmelknödel	€ 5,80
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Kräuterrahm und Bergkäse überbacken	€ 5,80
Frühlingsrollen an asiatischem Gemüse und geröstetem Sesam	€ 5,80
Vegane Gemüsequiche mit Seidentofu, dazu Wasabidip	€ 5,90
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Tomaten-Kräuter-Sugo, Parmesanspäne und Basilikumpesto	€ 5,90
Gebratener Räuchertofuwürfel auf Basmatireis, Gemüsepfanne mit frischen Kräutern	€ 6,00
Gebackener Sellerie an Tomaten-Couscous, dazu gegrillte Austernpilze	€ 5,80

Bitte beachten Sie bei allen Häppchen die Mindestabnahme von 25 Stück je Sorte.

Kulinarisches

Menü
zum Zusammenstellen

Brotgedecke

Brotgedeck mit Mehrkornbrot, Partysemmeln und Butter	€ 4,00
Brotgedeck mit Mehrkornbrot, Partysemmeln und Butter, dazu Frischkäse mit luftgetrockneten Tomaten und Oliven	€ 4,90
Brotgedeck mit Mehrkornbrot, Partysemmeln und veganes Butter, dazu roter Linsenaufstrich	€ 4,90
Brotgedeck mit Mehrkornbrot, Partysemmeln und Butter, dazu Rosmarin-Ziegenfrischkäse	€ 5,70

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage	€ 6,90
Wildkräuterschaumsuppe mit Räucherforelle	€ 7,90
Wildkräuterschaumsuppe mit Croûtons	€ 6,60
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	€ 6,50
Kokos-Currysuppe mit gebratenen Kräutersaitling	€ 7,20
Tomatenessenz mit Bratnockerl und Basilikumblättern	€ 6,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießnockerl	€ 6,90
Karamellierte Fenchel-Suppe mit Croûtons	€ 6,90
Brunnenkresse-Kartoffelsuppe mit in Butter geschwenkten Graubrot-Croûtons	€ 6,50
Kalte Gurken-Melonen-Minzsuppe mit Lauchzwiebeln	€ 6,80
Süßkartoffel-Chilisuppe mit Süßkartoffelchips	€ 6,90

Vorspeisen

Bunt gemischter Salat mit Kürbiskernen und Speckwürfeln	€ 9,90
Bunter, knackiger Salat mit Croûtons und Himbeerdressing	€ 9,90
Bunter Salat mit Wildkräutern und leichtem French Dressing	€ 10,90
Mango-Mozzarella-Salat mit Limetten-Chili-Vinaigrette und Feldsalatbukett	€ 12,90
Ziegenkäse im Speckmantel mit bunt gemischtem Salat, dazu Balsamicodressing	€ 14,90
Römersalat mit Tomaten, dazu in Olivenöl, Rosmarin und Thymian gegrillte Kräuterseitlinge mit lauwarmem Kartoffeldressing und Baguette	€ 15,90
Hausgebeizter Lachs mit Wasabi-Crêpe-Röllchen an Salat der Saison und Zitronenvinaigrette	€ 17,90
Melonenbällchen am Spieß mit Parmaschinken, dazu Antipasti von Zucchini und roter Paprika an Rucola mit Honig-Senf-Dressing	€ 16,90
Carpaccio von der Kräuterrinderlende mit Salat und frischem Parmesan	€ 16,90
Trilogie vom Lachs Geräucherter sowie hausgebeizter Lachs mit Orange, Lachstatar mit Limette, Dill und frischen Meerrettichraspeln, dazu Salatbukett und knuspriges Baguette	€ 19,90
Wildkräuter-Frischkäsemousse mit gebackenen Champignons auf Radicchio-Chiffronade mit Remouladensauce, dazu würzige Tomatenbruschetta	€ 18,90
Ceviche vom frischen Doradenfilet mit Limetten, Tomaten und Zwiebeln an pikant marinierten Avocadowürfeln	€ 19,90
Wildkräuter-Frischkäsemousse an Pesto von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, dazu knuspriges Baguette	€ 15,90
Carpaccio vom Lachs und Seeteufel an jungem roten Mangold mit Himbeer-Limettenaioli und rosa Pfeffer	€ 19,90
Rote Beete Carpaccio mit getrockneten Feigen an Sesam-Walnuss-Dressing und Salatbukett	€ 13,90

Hauptgerichte

Fisch

Rotbarschfilet mit Pinienkern-Petersilienkruste auf Weißweinsauce, dazu Möhrengemüse und Duftreis	€ 24,90
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse mit Zitronenschaum und Rosmarinkartoffeln	€ 28,90
Lachsforellenfilet mit Limettensauce, dazu glasierte Zuckerschoten und Basmatireis	€ 26,90
Gebratenes Lachsfilet an Dill-Rahmsauce, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	€ 28,90
Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern auf Limetten-Riesling-Rahm, dazu Fenchel-Karotten-Gemüse und Dill-Butter-Kartoffeln	€ 33,90
Gebackenes Seeteufelfilet gebacken mit Tomaten-Basilikumpesto im Parmaschinkenmantel an gedünsteten Zuckerschoten und Basmatireis	€ 38,00

Geflügel

Hähnchenbrust im Schwarzwälder-Schinken-Mantel an aromatisierter Jus, dazu gegrillte Paprika und hausgemachte Kartoffelrösti	€ 21,90
Gebratenes Putensteak an Tagliatelle mit Pesto von getrockneten Tomaten, dazu Rucola und Parmesanspäne	€ 20,90
Gebratene Maispoulardenbrust an gefüllter Aubergine mit Tomaten und Parmesan, dazu grüne Bandnudeln	€ 22,90
Maispoulardenbrust auf Rotweinjus mit Butter verfeinert, dazu Lauch-Karotten-Gemüse und hausgemachte Kräuterrösti	€ 23,90
Geschmorter Putenbraten in Schalottenrahm mit Zuckerschoten-Paprika-Gemüse, dazu Süßkartoffelstrudel	€ 20,90

Lamm

Saftig geschmorter Lammbraten auf Thymianjus, dazu Blumenkohlröschen mit Nussbutter an Kräuter-Gnocchi	€ 31,90
---	---------

Rind

Burgunderbraten in eigener Jus mit hausgemachten Spätzle und Brokkoliröschen	€ 22,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Café de Paris Sauce, dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin	€ 29,90
Rinderfilet-Medaillons vom bayerischen Weiderind auf grüner Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnenbündchen und hausgemachte Kartoffelrösti	€ 42,90

Schwein

Schweinefilet mit Basilikumpesto im Serrano-Schinken-Mantel, dazu Brokkoliröschen und geröstete Kartoffeln	€ 23,90
Rosa Spanferkelkoteletts an zweierlei gegrillten Paprikastreifen, dazu Thymiansauce und in Butter geschwenkte Baby-Kartoffeln	€ 25,90
Krustenschweinebraten in der Dunkelbiersauce, dazu Semmel- und Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	€ 17,90
Schweinefilet im Seealgenmantel mit Koriander auf Curryrahm, Pak-Choi-Gemüse mit Papaya und Duftreis-Timbale	€ 25,90

Kalb

Geschmorter Kalbsbraten auf Portweinrahm an gedünsteten Kenia-Bohnen, dazu gegrillte Süßkartoffelecken	€ 25,90
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Salbeisauce, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Safran-Gnocchi	€ 34,90

Wild

Rehedelgulasch mit Apfelblaukraut und hausgemachten Semmelknödeln	€ 29,90
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce, dazu Speck-Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	€ 33,90

Ente

Gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Portweinsauce mit Apfelblaukraut und Minikartoffelknödel	€ 28,90
---	---------

Kulinarisches

Hauptgerichte

Vegetarisch | *Vegan

Gebratene Gnocchi mit buntem, mediterranen Gemüse und Kräutern	€ 17,90
Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Oliven-Ragout und Parmesanspäne	€ 18,90
Gebackene Zucchini mit Gemüsefüllung an Fettucine und Tomatenragout, dazu Parmesanspäne und frische Basilikumblätter	€ 18,90
Bunte Quinoarösti mit pikantem Quark-Limetten-Dip an saisonalem Pfannengemüse und Kräuter-Weißwein-Schaum	€ 21,90
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Gorgonzolasauce und geschmolzenen Cocktailtomaten	€ 20,90
*Ofen-Süßkartoffel mit Soja-Minzjoghurt und gebackenen Kichererbsen, dazu knackiger Blattsalat in Kräuterdressing	€ 18,90
*Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und zweierlei geröstetem Sesam im Duftreisring	€ 17,90
*Bohnenbratling von schwarzen Bohnen auf Zuchini-Kirschtomaten-Gemüse mit Perersilienrahm an gerösteten Rosmarin Kartoffeln	€ 18,90

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel mit Pommes	€ 12,90
Putenschnitzel mit Pommes	€ 14,90
Pasta mit Tomatensauce	€ 9,90
Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 9,90
Eiszwerg (gemischtes Eis mit Sahne und bunten Smarties)	€ 4,90

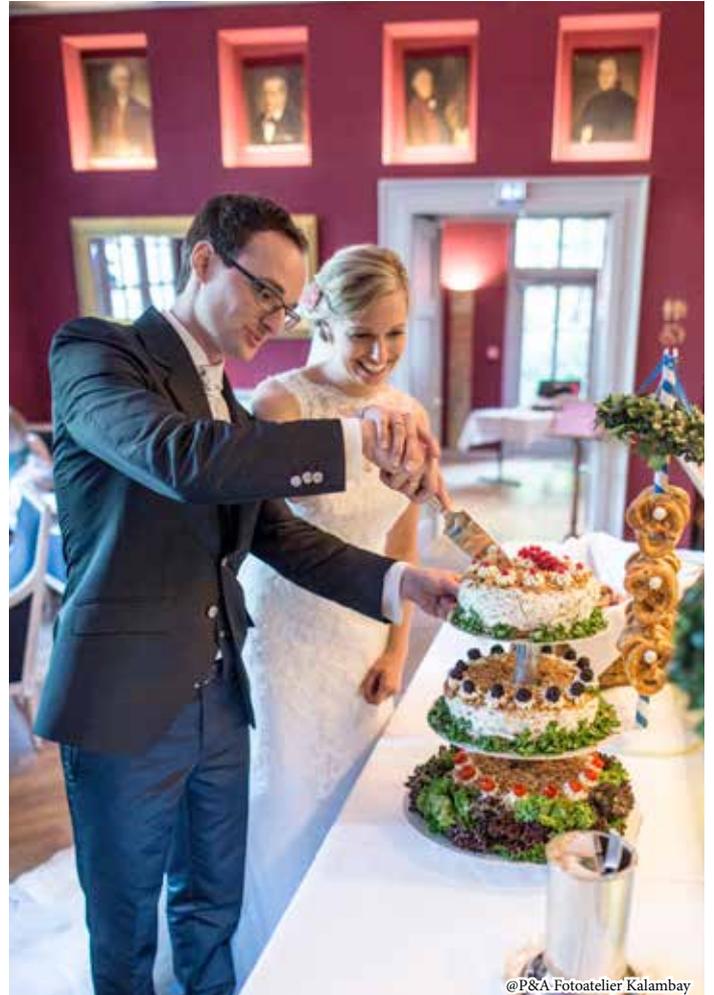
Kulinarisches

Dessert

Cassis- oder Mango-Sorbet mit Prosecco aufgegossen	€ 6,60
Bayerische Vanillecreme an Fruchtsauce mit frischen Früchten umlegt	€ 9,90
Crème brûlée mit frischen Früchten	€ 10,90
Crêpes mit lauwarmem Vanille-Kirsch-Ragout	€ 11,90
Schokobrownie mit gerösteten Mandelsplittern an hausgemachtem Waldbeerenparfait, dazu frische Früchte	€ 13,90
Katalanische Crème von der Kaffeebohne mit Maracujaparfait und frischen Früchten	€ 13,90
Avocado-Schokoladen-Creme an gerösteten Vanille Couscous mit Pistaziensplittern, dazu Früchtebukett	€ 16,90
Dessertbuffet mit Mango-Joghurt-Creme, Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse, buntem Obstsalat, Panna Cotta mit Fruchtsauce	€ 15,90
Dessertbuffet mit Crème brûlée, Schokotörtchen im Glas mit Himbeercreme, Raffaello Quark mit Ananas, Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse, Schokobrunnen mit heimischen und südländischen Früchten	€ 17,90

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Semmel	€ 9,90
Variation aus verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten, dazu Feigensenf, Walnüsse und Weintrauben, serviert mit Brot und Baguette	€ 14,90
Pikante Gulaschsuppe vom Rind mit Brot	€ 12,90
Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 13,90
Brotzeitbrettl mit rohem Schinken, Kaminwurz, Salami, kaltem Braten, Streichwurst, Putenschinken, Emmentaler, Bergkäse, Bavaria Blu, Obazda, dazu Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten und Bauernbrot	€ 13,90



@P&A Fotoatelier Kalambay



@LichtundFarben



Kulinarisches

Hauptgang zur Wahl

Zu einer gelungenen Hochzeit gehört ein fantastisches Essen.
Wir beraten Sie gerne bei der individuellen Zusammenstellung
Ihrer gewünschten Speisen und Getränke!

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Wahlmenü mit max. 3 Hauptgängen an.

Bitte beachten Sie:

Aufpreis für den Hauptgang zur Wahl € 3,00 pro Person.

Dieser entfällt bei Zusendung der Anzahl bis spätestens vierzehn Tage vor der Feier.

Eine vegetarische Alternative ist immer im Menüpreis inkludiert.

Ob Vegan, Haläl-Fleisch oder besondere Wünsche -
selbstverständlich gehen wir auf Ihre speziellen Vorstellungen ein.



Unsere Buffetvorschläge

Buffet 1

Luftgetrocknete und geräucherte Schinken- und Wurstspezialitäten
Obazda & Griebenschmalz

Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette

Variation vom Räucherlachs und Forellenfilet, dazu frisch, geriebener Meerrettich

Saisonales Salatbuffet mit zweierlei Dressing, Speckkrautsalat, bayerischer Kartoffelsalat

Ofenfrische Brezen und Bauernbrot

Tranche vom Schweinefilet auf Champignonragout mit hausgemachten Spätzle

In Rotweinjus geschmorter Rinderbraten mit Mandelbrokkoli, dazu Salzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet an Kräuter-Weißweinsauce, dazu glasierte Karottenstifte mit Basmatireis

Bayerische Vanillecrème mit Karamellsauce

Topfenockerl im Zimtbröselmantel, dazu Waldbeerenragout

Vanille-Joghurtcreme mit grünem Apfelpüree

€ 56,00 pro Person

Buffet 2

Verschiedene knackige Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

Marinierte Garnelen auf Meeresfrüchtesalat mit Limette und Dill

Gegrilltes, mediterranes Gemüse in Olivenöl mit frischen Kräutern und Parmesan

Mango-Mozzarella-Salat mit Limetten-Chili-Vinaigrette

Penne-Rucola-Salat mit Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen

Ofenfrisches Baguette und Landbrot

Tomatencremesuppe mit Sherry und Knoblauch-Basilikum-Croûtons

Tranche vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Schalotten-Rotwein-Jus,

dazu Kenia-Bohnen und Kräutergnocchi

Maispoullardenbrust auf geschmortem Paprikagemüse mit gerösteten Kartoffeln

Gebratenes Rotbarsch- und Doradenfilet an Blattspinat mit Basmatireis

Luftig aufgeschlagenes helles und dunkles Schokoladenmousse

Crème brûlée, fruchtige Mango-Joghurt-Creme

€ 68,00 pro Person

Frühstück

Buffet (ab 25 Personen) € 28,90

Wurstspezialitäten mit Schinkenvariation,
Käseplatte mit Frischkäse und Obazda, gekochte Eier, Rührei, Spiegelei, Speck
Verschiedene Müslisorten, Joghurt, Obstsalat, Gemüsesticks mit Dip, Tomate-Mozzarella
Nutella, Marmelade, Honig, Butter, Brot, Semmeln, Brezen, Croissants, Orangensaft,
Tee- und Kaffeespezialitäten

Vegetarisches Buffet (ab 25 Personen) € 29,90

Lauwarmer Quinoa mit Apfel und Rosinen
Avocado-Tomatenaufstrich, Paprikafrischkäse mit Oliven, roter Linsenaufstrich
Hüttenkäse mit Honig, Gemüsesticks mit Dip, Tomate-Mozzarella
Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse
Käseplatte mit Frischkäse und Obazda
Verschiedene Müslisorten, Joghurt, Obstsalat, gekochte Eier, Rührei, Spiegelei
Nutella, Marmelade, Honig, Butter, Brot, Semmeln, Brezen, Croissants
Orangensaft, Tee- und Kaffeespezialitäten

Weißwurstfrühstück (ab 20 Personen) € 7,90

Ein Paar Weißwürste mit Breze und Senf

Brunch (ab 30 Personen) € 55,00

Ein Willkommensgetränk, verschiedene Fruchtsäfte, Wasser,
Kaffeespezialitäten und eine große Teeauswahl sind in unserem Brunch inbegriffen.
Zusätzlich zu dem Frühstücksbuffet empfiehlt der Küchenchef aus der warmen Küche
beispielsweise Spezialitäten vom Spanferkel mit Kreuzkümmelsauce, Zander und
Rotbarsch oder vegetarische Alternativen wie Quiche oder Gemüselasagne.
An unserer Live-Kochstation können sich die Gäste ihre Lieblings-Eierspeise
zubereiten lassen. Für einen außergewöhnlichen Genussmoment wartet ein Dessertbuffet mit Kuchen,
ein Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten und weiteren Überraschungen auf Sie und Ihre Gäste.

Aperitifs & Schaumweine

Orangensaft Karaffe	0,5l	€ 5,40
Maracuja Rosato Spritz	0,2l	€ 6,90
Hugo, Black Hugo		
Aperol Spritz, Aperol Sour , Lillet Wild Berry		

Bassermann Riesling Sekt	0,75l	€ 45,20
Bertoldi Prosecco Spumante	0,75l	€ 35,90
Bertoldi Pinot Rosé Spumante	0,75l	€ 35,90

Champagner gerne auf Anfrage

Korkgeld pro Flasche

Wein	0,75l	€ 28,00
Sekt	0,75l	€ 28,00
Champagner	0,75l	€ 47,00
Spirituosen		ab € 70,00

Getränkepauschale

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Getränkepauschale. Kinder unter 16 Jahren sind frei!

Bei Wahl der Getränkepauschale entfällt die Servicenachtpauschale ab 24 Uhr in Höhe von € 350,00 pro Stunde.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. Es gilt die jeweils gültige Preisliste zum Veranstaltungszeitpunkt.



Räumlichkeiten



Service Leistungen



- Kaffee & Kuchen** Hochzeitstorten und Kuchen sind bitte bei einem Konditor Ihrer Wahl zu bestellen. Hierfür erheben wir ein Teller geld in Höhe von € 3,90 pro Person.
- Deko** Gerne stellen wir Ihnen unsere 5-armigen Kerzenständer inklusive Teelichtern zu € 18,00 pro Stück zur Verfügung.
Plattteller sind auf Anfrage erhältlich.
- Staffelei** Gerne stellen wir Ihnen eine weiße Staffelei zu € 20,00 pro Stück zur Verfügung.
- Weiß e Stuhlhussen** Inklusive Auf- und Abziehen sowie Reinigung zu € 9,90 pro Stück. Bei einer Feier im Salettl, können zudem Schleifen angeboten werden.
- Kinderstühle** Diese sind kostenfrei im Kurhaus erhältlich.
- Technik** Folgende Technik kann für all unsere Räumlichkeiten dazu gebucht werden:
Ein Beamer (**HDMI oder VGA Anschluss**) und eine Leinwand für einen Pauschalpreis in Höhe von € 65,00 hinzubuchen.

Eine akkubetriebene Moderationsanlage (JBL) mit zwei Stativen, ein Mikrofon und Bluethooth für das Abspielen Ihrer gewünschten Hintergrundmusik für € 60,00.

Eine komplette DJ Tonanlage + Auf-und Abbau:
Mixer Pioneer DJM 900 NXS2- 2 x CDJ 2000NXS2, JBL Topteile und Bass, inkl. Kabelmikrofon kann zu einem Preis von € 400,00 gestellt werden.
- DJ rundum sorglos Paket** Oben genannte DJ Tonanlage, Nebelmaschine inkl. Fluid, Discolicht, Beamer, mobile Leinwand, inkl. ein Mikrofon zu einem Preis von € 700,00.
- Fotobox** Inkl. Auf- und Abbau, hochwertige Spiegelreflexkamera, Flatrate für unbegrenzte Ausdrucke, Requisiten & Accessoires, USB-Stick (alle Bilder digital) für € 450,00.
- Floorspots** Um die Räumlichkeiten farblich hervorzuheben, können Sie unsere LED Floorspots dazubuchen. Sprechen Sie uns hierfür gerne an.

Service Leistungen

Ablaufplan

Wir begrüßen Sie zu nach einer Terminvereinbarung zu einer Hausbesichtigung.
Gerne optionieren wir Ihnen unverbindlich Ihren Wunschtermin für zehn Tage.
Für eine verbindliche Buchung füllen Sie unsere Reservierungsbestätigung aus
und überweisen innerhalb von zehn Tagen die Miete als erste Anzahlung.
Bei einem Probeessen mit Weinverkostung füllen wir gemeinsam unsere Hochzeitscheckliste
für Ihren perfekten Tag aus. Daraufhin senden wir Ihnen Ihr Angebot mit separater
Auftragsbestätigung zu. Vier Wochen vor der Veranstaltung erfolgt eine Anzahlung in Höhe
von 50 % der noch offenen Posten Ihrer Hochzeitscheckliste.
Drei Wochen vor Ihrem großen Tag findet die Endabsprache mit letzten Details statt.
Vierzehn Tage vor Ihrer Feierlichkeit benötigen wir dann die finale Anzahl der gewählten Hauptgänge.
Zehn Tage vor Ihrer Feier erhalten wir Ihre finale Gästezahl und schließen die Planung ab.

Wissenswertes

Tische

Durchmesser runder Tisch für 8 - 10 Personen: 1,60 m.
Tafeln Festsaal: Breite 0,80 m, Länge je nach Personenzahl

Bühnenmaße

6 Meter breit, 6 Meter tief, Abstand Zwischenvorhang 2 Meter

Parken

40 Parkplätze direkt vor dem Haus. Ein weiterer Parkplatz (Kurhaus 2) mit 130 gebührenfreien
Parkplätzen befindet sich im Schützenweg.

Kostenübersicht freie Trauung

Stuhl (Tiffany) inkl. Sitzkissen	€ 7,00 pro Stück (5 Stück pro Seite)
Stuhlhusse	€ 9,90 pro Stück
Zeremonientisch inkl. Tischdecke	€ 20,00
2 Stühle mit Husse für das Brautpaar	kostenfrei

Trauredner

Corinna Gehring

Liebevoll Trauen - Ihre freie Rednerin im Oberland

www.liebevoll-trauen.de

Mobil: 0179 – 5224181 | Email: info@liebevoll-trauen.de

Machen Sie Ihren Traum vom perfekten Tag wahr. Schließen Sie den Bund für's Leben so, wie Sie es sich immer gewünscht haben. Gemeinsam lassen wir Ihre Träume wahr werden.



Ursula Weber

Ihre Hochzeitsrednerin – für den schönsten Tag Ihres Lebens

www.hochzeitszauber.eu

Mobil: 0152 – 22988611 | Email: hochzeitszauber@t-online.de

Lassen Sie sich den schönsten Tag Ihres Lebens verzaubern.

Berührend, humorvoll, unvergesslich.

Mit den Worten Ihrer Liebe am Ort Ihrer Träume.



Blumen & Dekoration

Inna Wiebe - Eventdekoration

www.innawiebe.com

Telefon: 089 – 18929890 | Email: info@innawiebe.com

Mit frischen Gestaltungsideen und aktuellen Dekotrends unterstützt Inna Wiebe gerne mit ihrem Dekoservice. In einem Beratungsgespräch entwickelt sie nach Ihren Vorstellungen und mit ihrer Erfahrung ein Konzept für Ihre Feier. Sie bietet Ihnen zahlreiche kreative Ideen. Lassen Sie sich von ihr inspirieren.



Blumen Fritz

www.blumenfritz.com

Telefon: 08041 – 2920 | Email: toelz@blumenfritz.de

Seit vielen Jahren ist einer der Schwerpunkte bei uns das Planen, Gestalten und Umsetzen von Floristik für Veranstaltungen. Hier finden Sie einen zuverlässigen Partner, der bereits viele Events mitgestalten durfte.



Für die besten Erinnerungsfotos

Michael Ortkrass

www.hochzeits-erinnerungen.de

Telefon: 08041 – 7941243 | Email: info@hochzeits-erinnerungen.de

Ihr Hochzeitsfotograf Michael Ortkrass begleitet Sie an Ihrem schönsten Tag und hält die kleinen und großen Momente als Erinnerung fest.



Melpomeni Photography

www.melpomeni.de

Mobil: 0176 – 70419655 | Email: kontakt@melpomeni.de

Hochzeitsfotografin aus Leidenschaft!

♥ Ich glaube fest daran, dass man Liebe sehen kann! ♥

Fotografin für Engagement & Pärchen Shootings, Hochzeitsreportagen, Trauung & Brautpaar Shootings.



FOTOPATRYK Hochzeitsfotograf

www.fotopatryk.com

Telefon: 0151 – 54002678 | Email: info@fotopatryk.com

„Mein Ziel ist es, mit meiner Arbeit Menschen zu berühren und Geschichten zu erzählen. Ich möchte alle großen und kleinen Momente eurer Hochzeit für immer spürbar machen und euch dabei an eurem großen Tag wie gute Freunde ein Stück auf eurem Weg begleiten. Wenn ihr also auf der Suche nach authentischen und emotionalen Hochzeitsfotos seid, seid ihr bei mir genau richtig - egal, wo auf der Welt ihr „JA“ sagt, ich bin gerne dabei.“



Für die süßen Momente

UrbanCakeDesign

www.urbancakedesign.com

Telefon: 0151 – 25264877 | Email: urbancakedesign@gmx.de

Wir sind ein kleines, modernes Team aus Tortendesignern in München.

Ihr könnt mit uns nicht nur eure individuelle Traumtorte zusammenstellen, sondern auch beim Geschmack eigene Wünsche äußern. Ob traditionell, klassisch oder modern, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Konditorei Schapperer

www.baeckerei-schapperer.de

Telefon: 08176 – 373 | Email: www.baeckerei-schapperer.de

Individuell nach Ihren Wünschen gestalte ich Ihre Torte, Cupcakes, Cake Pops, Petit Fours, Törtchen und vieles mehr bei einem persönlichen Gespräch und einer kleinen süßen Kostprobe.



Kirchen

Stadtpfarrkirche Mariä Himmelfahrt

Frauenfreithof 2, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 – 761260

Mühlfeldkirche

Salzstr. 35, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 – 2017

Kalvarienbergkirche

Aufgang zum Kalvarienberg 20, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 – 9477

Kirche Heilige Familie

Kardinal-Wendel-Platz 8, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 - 70585

Franziskanerkirche

Franziskanergasse 1, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 - 76960

Evangelische Johanneskirche

Schützenweg 12, 83646 Bad Tölz
Telefon: 08041 - 76127332

Frisur & Make up

Loretta's Haarflechtere

www.haarflechtere.com

Telefon: 0176 – 59072984 | Email: haarflechtere@gmail.com

Deine Persönlichkeit möchte ich am Hochzeitstag zum Strahlen bringen!
Mit der passenden Brautfrisur, Airbrush-Makeup und handgefertigtem
Haarschmuck unterstreichen wir Deine Schönheit.



Parfümerie Wiedemann

www.parfuemerie-wiedemann.de

Telefon: 08041 – 78690 | Email: info@parfuemerie-wiedemann.de

Unser Hochzeitsmakeup Service beinhaltet ein Probeschminken und das Makeup
an Ihrem Hochzeitstag, auf Wunsch auch außer Haus.



Tauben

Hochzeitstauben Maria Nusko

www.hochzeitstauben-erding.de

Telefon: 08122 – 944 943 | Email: hochzeitstauben@hotmail.de



Tanzschule

Tanzschule Müller

www.tzm.dance

Telefon: 08171 – 290 44 | Email: tanzzentrummueller@gmail.com

Damit Sie bei Ihrem großen Hochzeitstanz glänzen.



Musik & Entertainment

Pianissimo

Mobil: 0160 – 8088039 | Email: info@pianissimo-band.de
Die Eventband für Hochzeiten und Veranstaltungen.

You Rise me up

www.youraisemeup.de | Email: info@youraisemeup.de
Livemusik, die Ihr Event unvergesslich macht!

DJ Stef

Mobil: 0178 – 6371413 | Email: dj-stef@gmx.com
Der Profi-DJ mit mehr als 20 Jahren Erfahrung berät Sie gerne ausführlich und erarbeitet ein maßgeschneidertes Musikprogramm für Ihr Fest. Auf Wunsch gerne auch mit eigener Licht- und Tonanlage zum fairen Pauschalpreis.

Swingshot

Mobil: 0175 – 1637863 | Email: kontakt@swingshot.de
Von Jazz bis Soul, von Pop bis Rock 'n' Roll, von ruhiger Dinnermusik bis zu fetzigem Partysound! Swingshot schafft mit einem enorm breiten Repertoire die optimale musikalische Untermalung Ihres besonderen Tages.

DoubleTalkin

Mobil: 0177 – 5184200 | www.doubletalkin.com
Mit gefühlvoller, handgemachter Musik wird die kirchliche, freie oder standesamtliche Trauung auch musikalisch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Music2Go

www.music2go-band.de | Email: booking@music2go-band.de
Wir bringen als Eure Hochzeitsband jahrelange Erfahrung mit:
von Acoustic/ Lounge bis zu Pop, Rock, Party und Top 40 Songs!

Technik

Nico Pulli

Mobil: 0176 47754860 | www.pulli-veranstaltungstechnik.de
Professionelle Veranstaltungstechnik perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Wir statten Ihr Event mit modernster Tontechnik und Lichttechnik aus und setzen dabei auf erstklassige Beratung und Qualität.

Für den großen Auftritt

Pferdekutschen, Hochzeitskutschen & Schlitten

Familie Babel | Telefon: 08021 – 7212

Mit bis zu 4 Pferdestärken begleiten wir Sie auf Ihrer Fahrt ins Eheglück!



Feuershow via Axel Berger

www.pyroestyx.de | Mobil: 0163 – 5904059

Stellen Sie Ihre ganz persönliche Feuershow zusammen.



Omobi Shuttle

www.omobi.de

Telefon: 08841 – 60824900 | Email: service@omobi.de

Exklusiver Fahrservice und Eventshuttle,

wir bringen Sie hin - wir holen Sie ab!

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen an Ihrem besonderen Tag ein exklusives Fahrerlebnis mit allem Komfort.



Unterkünfte

Tourist-Information Bad Tölz

Telefon: 08041 – 786721

Für die perfekte Unterbringung Ihrer Gäste und die damit verbundenen Zimmerreservierungen und Gruppenbuchungen berät Sie die Tourist-Information gerne mit einer großen Auswahl unterschiedlicher Unterkünfte und Hotels.



Kinderbetreuung

Kids in Munich GmbH

www.kids-in-munich.de | Telefon: 089 – 21592644

Wir sind Ihr professioneller Partner für ein spannendes und abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm, damit auch Ihre kleinen Gäste bei jedem Anlass einen tollen Tag haben.



Raummiete Festsaal

(inkl. Foyer, Bar, Roter Salon und Sonnenterrasse)

Der Festsaal kann ab einem Mindestumsatz von € 16.000 an Samstagen und einem Mindestumsatz von € 12.000 an allen anderen Tagen gebucht werden. Die Saalmiete beträgt € 2.850 zzgl. MwSt.

Der Mindestumsatz setzt sich aus allen vom Kurhaus erbrachten Leistungen (Preise inkl. MwSt.) sowie der Miete zusammen.

Der Mietpreis schließt ein:

Stromkosten, Reinigungskosten, erstmaliges Aufstellen der Tische und Stühle, Benutzung der Bühne und der Garderoben, Gedeck, Tischwäsche und Stoffservietten.

Raummiete Salettl

Die Raummiete für das Salettl beträgt € 1.100 zzgl. MwSt.

Der Mietpreis schließt ein:

Stromkosten, Reinigungskosten, erstmaliges Aufstellen der Tische und Stühle, Gedeck, Tischwäsche und Stoffservietten.

Miete gesamtes Gelände

Die exklusive Anmietung des gesamten Geländes beträgt € 3.850 zzgl. MwSt.

Betreuungspaket während der Planungszeit

Dieses Paket gewährleistet eine optimale Vorbereitung Ihrer Traumhochzeit.

Die Kosten belaufen sich auf € 269 inkl. MwSt. und beinhalten das Probeessen mit einem exquisiten 9-Gänge-Menü für das Brautpaar und eine kostenfreie Weinverkostung, sowie die Absprachen und Bearbeitung während der Planungszeit bis zu 8 Stunden.

Jede weitere Person (Begleitperson) wird mit einem Betrag in Höhe von € 89,00 berechnet.

Kontakt / Anfahrt

Kurhaus Bad Tölz

Buena Vista Veranstaltungs- und Gastronomie GmbH
 Ludwigstr. 25
 83646 Bad Tölz

Telefon: 08041 – 8089345

Email: info@kurhaus-badtoelz.com
www.kurhaus-badtoelz.com

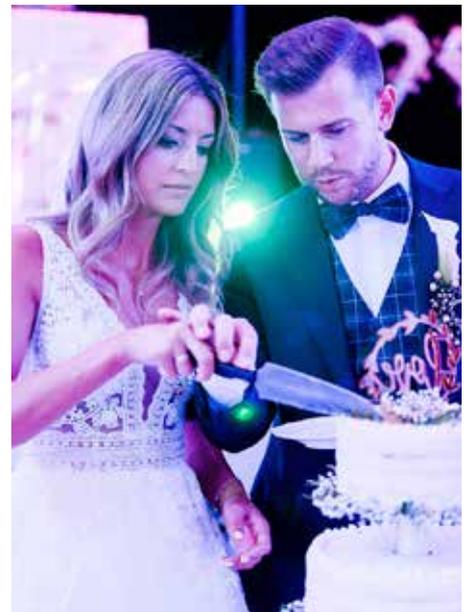
Sie erreichen uns telefonisch und per E-Mail zu folgenden Zeiten: Montag bis Freitag, 10:00 bis 17:00 Uhr
 Zur Vereinbarung eines Vor-Ort Termins setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Anfahrt



So erreichen Sie uns mit dem Auto:

- A95, Ausfahrt Münsing → Wolfratshausen → Bad Tölz
- A8, Ausfahrt Holzkirchen → Großhartpenning → Bad Tölz





Buena Vista Veranstaltungs- und Gastronomie GmbH
Ludwigstr. 25 | 83646 Bad Tölz
Tel. 08041 – 8089345
www.kurhaus-badtoelz.com