

DER MARGARETHENHOF
GOLF & HOTEL AM TEGERNSEE

Heiraten im Margarethenhof



Der Margarethenhof | Gut Steinberg 2 | 83666 Waakirchen
T: 08022 7506-0 | W: margarethenhof.com | E: info@margarethenhof.com



Liebes Brautpaar!

Vorab herzlichen Glückwunsch zu diesem großen Schritt!

Gerne geben wir Ihnen auf den nächsten Seiten einen kurzen Überblick über den **Margarethenhof** – einen ganz besonderen Ort inmitten des Bayerischen Voralpenlandes.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben bei uns im Margarethenhof feiern würden und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat bei der Planung und Durchführung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeiten zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen vom Steinberg

Ihr Margarethenhof-Team.



Heiraten im Margarethenhof

Warum der Margarethenhof der perfekte Ort für Ihre Hochzeit ist:

- * Der Margarethenhof - eine eigene kleine Welt auf rund 80 Hektar
- * Eigene Trauräume für die standesamtliche Trauung
- * Exklusivbuchung möglich
- * Stilvoller Empfang im Innenhof, in unserem Lindengarten oder auf der Panoramaterrasse
- * Großer Hochzeitssaal für Feierlichkeiten mit bis zu 120 Personen
- * 35 elegante Hotelzimmer und Maisonette-Suiten von 35 bis 115 m²
- * Erfahrenes Mitarbeiterteam unterstützt Sie tatkraftig



Der Margarethenhof - eine eigene kleine Welt hoch über dem Tegernsee

Die rund 80 Hektar große Anlage des ehemaligen Gutshofs befindet sich in absoluter Ruhelage auf der Spitze eines bewaldeten Hügels und bietet seinen Gästen einen wundervollen Panoramablick auf die umliegende Bergwelt. Schon seit jeher gilt der „Steinberg“ als ein Ort mit besonderer Kraft und Energie.

Eingebettet in einen der wohl schönsten 18-Loch Golfplätze Deutschlands liegt der „Margarethenhof“ mit seinen verschiedenen Gutsgebäuden: Das Hauptgebäude mit 35 Hotelzimmern und Suiten umschließt auf drei Seiten den Garten mit der hundertjährigen Linde - der ideale Platz für einen Empfang bei Sonnenschein unter freiem Himmel.

Nur wenige Schritte davon entfernt liegt das Restaurantgebäude mit eigenen Trauräumen für Ihre standesamtliche Trauung. Unterschiedliche Restaurants und Stuben sowie die große, mit Markisen überdachte Panoramaterrasse laden zum eleganten Empfang und festlichen Hochzeitsdinner ein.

Weitere Annehmlichkeiten wie der stimmungsvolle Innenhof, eine hoteleigene Massage- und Beautyabteilung sowie großzügige Parkflächen ergänzen das umfangreiche Angebot.



EMPFANG | APERITIF

Für einen Empfang bei Sonnenschein empfehlen wir unseren romantischen Lindengarten oder den stimmungsvollen Innenhof. Alternativ kann der Aperitif natürlich auch im Restaurant eingenommen werden.

Auszug aus unserer Weinkarte:

Aperol Spritz	€ 5,50
Hugo	€ 5,50
Prosecco Valdo Marca Oro Spumante Brut	0,75 l € 28,00
Riesling Crémant Brut Weingut Margarethenhof, Saar	0,75 l € 30,00
Schloss VAUX Cuvée Brut	0,75 l € 32,00
Schloss VAUX Sauvignogn blanc Sektmanufaktur Schloss VAUX, Eltville im Rheingau	0,75 l € 36,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,75 l € 78,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	1,50 l € 138,00

Gerne reichen wir auch Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke oder Cocktails zum Aperitif.

KORKGELD

Für mitgebrachte Getränke berechnen wir wie folgt:

Weine und Sekt je 0,75l geöffneter Flasche	€ 15,00
Champagner je 0,75l geöffneter Flasche	€ 25,00



FINGERFOOD

Mindestabnahmemenge pro Sorte: 20 Stück
Preis pro Stück

Fleischpflanzerl mit Kartoffel Gurkensalat	€ 3,50
Lauchquiche mit Sauerrahmdip	€ 3,00
Garnele mit Mango und Junglauch	€ 4,20
Kleines Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,00
Melonenkaltschale mit Himbeere	€ 2,80
Consommé vom Rind mit Frittaten	€ 3,10
Lachstatar mit Avocado und Sprossen	€ 3,50
Tomatencrostini mit Rohschinken	€ 3,00
Käsebrettl mit Feigensenf pro Person	€ 16,50

CANAPES mit ...

Trüffelsalami + Perlzwiebeln	€ 3,20
Geräuchertem Lachs mit Kren	€ 3,20
Frischkäse mit Schnittlauch und eingelegter Gewürztomate	€ 3,00
Rindertatar und Pumpernickel	€ 3,80
Weichkäse + Feigensenf	€ 3,00



KAFFEE & KUCHEN

Nach der wunderbaren Aufregung in der Kirche oder beim Standesamt kommen Kaffee und Kuchen auf der Panoramaterasse gerade richtig:

Großes Kuchenbuffet

mit hausgemachten Kuchen und Torten aus unserer Pâtisserie

Kuchen pro Stück ab	€ 3,00
Torten pro Stück ab	€ 3,80

HEISSGETRÄNKE

il Gustoso

Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,90

Klassik

Tasse Kaffee Crème	€ 2,90
Milchkaffee	€ 4,10

Thermoskanne Kaffee (4 Tassen)	€ 9,90
--------------------------------	--------

Kännchen Tee vom Teehaus Ronnefeldt	€ 4,60
-------------------------------------	--------

TELLERGELD

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Teller-geld in Höhe von € 2,00 pro Person.



VORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE HOCHZEITSMENÜS

Egal ob 3-Gang Menü mit Spezialitäten der Region oder 5-Gang Gourmetmenü, wir legen stets Wert darauf, dass alle verwendeten Produkte höchste Anforderungen an Qualität und Frische erfüllen.

Menü I

Champignoncremesuppe mit sautierten Edelpilzen
und frischem Kerbel

Gebratene Maishendlbrust auf Tomatenrisotto
und jungem Spinat

Topfenknödel mit Erdbeerragout

€ 36,-

Menü II

Garnele mit Mango, Avocado und Tomate

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Perlzwiebeln, breite Bohnen
und Kartoffelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
mit Waldfruchtragout

€ 41,-



Menü III

Rote Beete Carpaccio mit Kren, schwarze Wallnüsse
und mariniertem Rucola

Ochsenschwanzessenz mit Wurzelgemüse und Ravioli

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Portweinglace,
Gewürzkarotten und Rosmarin Kartoffelgratin

Nougat-Tiramisu mit Zitrusfrüchten

€ 51,-

Menü IV

Blumenkohlcremesuppe mit Trüffelaroma
und gebackenem Wachtelei

Jakobsmuschel mit Waldpilzcreme
und gebratenen Austernpilzen

Rosa gebratenen Lammkaree mit mediterranem Gemüse
und Polentaschnitte

„Margarethenhof-Schmarrn“ mit Beeren

€ 47,-



Menü V

Tegerenseer Saibling in Olivenöl confiert mit Gurke und Tomate

1/2 Hummer mit mariniertem Fenchel, Orangen
und Krustentierschaum

Zitronen Sorbet

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Blumenkohlcreme, gebratene Pilzen
und gefüllter Kartoffel

Dreierlei von der Himbeere

€ 73,-

Vegetarisches Menü

Tomatenessenz mit Basilikum und Grießbällchen

Avocado mit Mango und Sprossen

Waldpilzrisotto mit jungem Spinat und Parmesanschaum

Süßkartoffelcurry mit Ananas, Erdnüssen und gegrilltem Gemüse

Bayrisch Creme mit frischen Beeren

€ 45,-



KINDER

Gerne erstellen wir Ihnen je nach Alter der Kinder ein spezielles Menü, zum Beispiel

Kindermenü

Rinderkraftsuppe mit Nudeln und Gemüse

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat

Gemischtes Eis mit Früchten

23,-

MITTERNACHTSSNACK

Als kleine Stärkung zwischendurch empfehlen wir:
Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Baguette	€ 6,50
Currywurst mit Semmel	€ 8,50
Bayerische Brettljause	€ 14,50



LOGISTIKPAUSCHALE

- Bereitstellung und Aufbau der vereinbarten Räumlichkeiten
 - 6 Stehtische mit weißer oder cremefarbener Tischwäsche
 - Staffelei für Tischplan (inkl. Tischplan vom Haus)
 - Tischwäsche (weiß oder creme)
 - 3 Menükarten pro Tisch
 - Couvert mit Butter und Brot
- Preis pro Person € 7,50

NEBENLEISTUNGEN

Menükarten mit Hotellogo	pro Stück	€ 1,50
hauseigene Halbhussen	pro Husse	€ 5,00
versilberte Kerzenleuchter 3-armig inkl. Kerzen	pro Stück	€ 4,50
Stumpfenkerzen je nach Größe	pro Stück ab	€ 2,00
Parkett-Tanzfläche 15 qm		€ 100,00
Feuerkörbe	pro Stück	€ 10,00
Heizpilze	pro Stück	€ 20,00

Technik:

Leinwand	€ 10,00
Beamer	€ 75,00
Mikrofonanlage 1.OG	€ 30,00
Musikanlage inkl. Lautsprecher	€ 250,00



HOCHZEITSSUITE

Auf Wunsch stellen wir Ihnen als Brautpaar die Hochzeitssuite bei uns im Haus kostenfrei für 2 Nächte zur Verfügung. Die Margarethenhof Suite bietet auf rund 80 m² Wohnambiente auf 2 Ebenen: Die untere Ebene umfasst den Wohn-Schlafbereich, Badezimmer mit Fön und ein separates WC. Über eine Holztreppe gelangt man in die obere Schlafebene. Die Ausstattung umfasst Telefon, Safe, Minibar, LCD-TV, Radio, Schreibtisch, WLAN Internetzugang und Bademantel. Der Balkon bietet einen wunderschönen Blick auf den Golfplatz und die Bergwelt.

ÜBERNACHTUNG FÜR IHRE GÄSTE

So richtig unbeschwert lässt es sich feiern, wenn nach dem Fest niemand mehr ins Auto steigen muss. Für die Übernachtungen der Hochzeitsgäste bieten wir spezielle Konditionen an. Alle sind bestens versorgt und treffen einander beim Frühstück zum entspannten Plaudern über ein unvergessliches Fest wieder.

ENTSPANNEN VORHER UND NACHHER

Lassen Sie sich vor und nach Ihrer Hochzeit im hoteleigenen Beautybereich mit entspannenden Massagen und Wohlfühlbehandlungen verwöhnen.



RÄUMLICHKEITEN

Unser Restaurant bietet verschiedenste Räumlichkeiten für Feierlichkeiten bis zu 120 Personen. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um die Tanzfläche für Ihren ersten Tanz als frisch verheiratetes Paar. Die überdachte Panoramaterrasse mit Blick auf die Berge sorgt dafür, dass Ihre Hochzeitsgesellschaft rundum zufrieden ist. Ein separater Raum bietet außerdem Platz für Ihre Torten, Geschenke oder zum Spielen für die Kinder.

Räumlichkeiten	Fläche	max. Personen
Clubhaus OG „Salon Steinberg“	80 m ²	50
Clubhaus OG „Steinberg Stüberl“	50 m ²	30
Clubhaus OG „Margarethen Stüberl“	40 m ²	20
Clubhaus OG kombiniert	170 m ²	120
Clubhaus EG „Gmunder Stüberl“	35 m ²	20



BLUMENDEKORATION

Gerne organisieren wir die gewünschte Blumendekoration für Ihre Feierlichkeiten oder stellen den Kontakt zu einer Floristin her, die die Dekoration nach Ihren Vorstellungen gestaltet.

FRISUR & MAKE-UP

Gerne dürfen Sie Ihre persönliche Kosmetikerin oder Friseurin in Ihre Hochzeitssuite einladen, um sich dort auf den großen Tag vorzubereiten.

MUSIK

Ob Alphornbläser, Band oder DJ, gerne organisieren wir den passenden musikalischen Rahmen für Ihre Hochzeit.

FOTOGRAF

Gerne stellen wir den Kontakt zu einem professionellen Hochzeitsfotograf her, der sich im Vorfeld mit Ihnen in Verbindung setzt und alles weitere bespricht.



Liebes Brautpaar!

Die Mitarbeiter des Margarethenhofs stehen Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeiten gerne zur Verfügung und begleiten Sie vom Aperitif bis zur Verabschiedung Ihrer Gäste.

Ihre Ansprechpartnerin für den Erstkontakt ist Frau Kohlhauf und das Rezeptionsteam. Gerne führen wir Sie durch den Margarethenhof und zeigen Ihnen sowohl die Restaurant-räumlichkeiten wie auch die Hotelzimmer und Suiten, damit Sie unser Haus mit all seinen Vorzügen kennenlernen.

Ist die Wahl dann auf unser Haus gefallen, koordiniert Frau Kohlhauf die Termine mit unserem Küchenchef Herrn Jänsch und unserem Restaurantleiter Herrn Seidel, um Ihre Wünsche zu besprechen und ein detailliertes Angebot zu erstellen.

Besonders geschätzt wurde von unseren Brautpaaren, dass ihre Ansprechpartner auch am Tag der Feierlichkeit immer selbst an ihrer Seite standen. Wir freuen uns darauf, auch für Sie da zu sein!

Alle Fotos wurden uns freundlicherweise vom Fotostudio Lichtblick zur Verfügung gestellt.