



lässig &
entspannt feiern!

„Feste feian, wia sie foin“

Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für Ihre Feier für die Locations der Schliersberg Alm interessieren.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder eine andere Feier - in unserer traumhaften Lage feiern wir alle Feste gern.

Nachfolgend haben wir alles Wissenswerte für Ihre Veranstaltung zusammengestellt.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung.

- ***Ansprechpartner via Telefon oder E-Mail von 08:00 bis 19:00 Uhr***
- ***persönliche Termine möglich von Montag-Freitag (11:00 bis 17:00 Uhr)***
- ***bis zu 2 Detailabsprachen vor Ort***



Wir freuen uns darauf, bald von Ihnen zu hören und wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

„Servus“ sagen die Madl´n & Buam der Schliersberg Alm.



Unsere Räumlichkeiten

Almstüberl (bis 32 Personen)

Ungestörte und zünftige Gemütlichkeit finden Sie bei uns im Almstüberl, perfekt für legere Veranstaltungen. Der Stadl besteht aus dem Almstüberl, sowie einem mittleren Bereich, welcher als Buffet- und Tanzraum genutzt werden kann. Speisen können wir Ihnen im Almstüberl ausschließlich in Buffetform anbieten. Im Stüberl herrscht Selbstbedienung - es findet kein aktiver Service statt. Getränke werden Ihnen in einem exklusiven Kühlschrank bereitgestellt.

Der gesamte Almstadl inkl. Außenbereich sind aufgrund Ihrer Lage inmitten unseres Selbstbedienungs-Stadls erst ab 19 Uhr nutzbar. Das urige Almstüberl (bis 32 Personen) verfügt über einen separaten Eingang mit einem exklusiven Balkon. Der Almstadl inkl. Außenbereich eignen sich vor allem für Abendveranstaltungen.



Almstüberl



Außenbereich vor dem Stadl

Raummieten (Anmietung ab 19:00 Uhr möglich)

Almstadl (= Almstüberl, Mittelteil, Außenbereich)

Almstüberl (bis 32 Personen)

Mittelteil

Außenbereich vor dem Stadl

EUR 500,00

EUR 250,00

EUR 150,00

EUR 100,00



Saisonales Partyzelt von Mai bis September (bis 100 Personen)

Die Location für große Feierlichkeiten - ob uriges Bierzeltfeeling oder glänzende Partylocation, entscheidet der Anlass - hier verpflegen wir Sie mit hervorragenden Buffets. Das Partyzelt steht auf einer eigenen, damit privat nutzbaren Ebene.

Da unser Zelt sehr nah an den Hotelgebäuden steht, ist die Buchung des Zeltes für den Abend ausschließlich mit der Zimmerabnahme von allen 25 Zimmern verbunden!

Raummiete: EUR 600,00



Partyzelt außen



Partyzelt innen

FREIE TRAUUNGEN sind auf der Alm NICHT möglich!

Feier verbunden mit Zimmerabnahme

Unsere Locations stehen alle sehr nah an den Hotelgebäuden. Die Buchung einer Feier über 22 Uhr hinaus ist daher mit einer **Mindest-Zimmerabnahme** von allen 25 Zimmern verbunden!

Bei einer Feier an einem Freitag, oder Samstag setzen wir zudem voraus, alle Zimmer von Freitag bis Sonntag mit **Mindestaufenthalt von 2 Nächten** abzunehmen. Der Mindestaufenthalt gilt für alle Gruppengrößen an Wochenenden.

Raummieten zzgl. Gedeckpauschale

Die Gedeckpauschale wird pro Person mit EUR 3,50 (inkl. Kinder) berechnet. Diese und beinhaltet Tischwäsche, Servietten, Besteck, Geschirr und Gläser.

Wenn keine Gedeckpauschale gewünscht wird, stellen wir ganz klassisch Besteckkrüge auf den Tischen ein.



Kleinere Feier ohne exklusiven Raum

Sollten Sie einen Ort suchen für einen kleineren Anlass steht Ihnen gerne unser **Restaurant für bis zu 20 Personen** mit einer Tischreservierung zur Verfügung. Bei schönem Wetter reservieren wir gerne einen Tisch auf der Terrasse und bei schlechtem Wetter im Restaurant.

Wir reservieren Ihnen einen Ihrer Gruppengröße entsprechenden Tisch und decken die Tische gegen eine **Gedeckpauschale von EUR 3,50 pro Person** ein (inkl. aller Kinder). Diese beinhaltet Tischwäsche, Servietten, Besteck, Geschirr und Gläser. Für eigene Dekoration müssten sie bitte selber sorgen. Sollte die Gedeckpauschale nicht benötigt werden, richten wir die Tische nach unseren Standards ohne Pauschale her.

Gerne können Sie sich für Ihr Fest entsprechende Empfangsgetränke, Snacks oder Ähnliches aus den angefügten Angeboten heraussuchen. Zum Essen wählen Sie bitte aus der regulären Speisekarte.

Das Restaurant hat ausschließlich **bis 22:00 Uhr geöffnet** und schließt danach. Sollten Sie also länger feiern wollen, empfehlen wir die Reservierung eines exklusiven Raumes.



Restaurant



Restaurantstüberl

Winter Spezial

In den Wintermonaten (Nov.-März) bieten wir Ihnen die Möglichkeit unser Restaurant (nur Hauptraum) für **bis zu 50 Personen** zu nutzen. Wir können Ihnen dann ein Menü aus der Speisekarte oder ein Buffet anbieten.

Dies ist allerdings mit der **Mindest-Zimmerabnahme** von allen 25 Zimmern verbunden! Bei einer Feier an einem Freitag oder Samstag setzen wir zudem voraus alle Zimmer von Freitag bis Sonntag mit Mindestaufenthalt von 2 Nächten abzunehmen. Der Mindestaufenthalt gilt für alle Gruppengrößen an Wochenenden.

Sollten Sie zusätzlich einen Tanz- und Buffetraum benötigen, bieten wir Ihnen unser Restaurantstüberl (Nebenraum) oder Kaminzimmer ebenfalls an.

Raummiete Hauptrestaurant: EUR 200,00
Raummiete Restaurantstüberl: EUR 150,00
Raummiete Kaminzimmer: EUR 100,00

Gedeckpauschale: EUR 3,50 pro Pers. (inkl. Kinder)



Wissenswertes

Ansprechpartner vor Ort

Tel: 08026 6722

Mail: hotel@schliersbergalm.com

Restaurant/Küche: Mario Jeserig

Rezeption: Max Gleffe

Reservierung

Die Reservierung hat schriftlich zu erfolgen. Sie erhalten von uns anschließend einen Kostenvoranschlag, dann eine Reservierungsbestätigung, diese wir bitten zu unterschreiben, sowie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

In unseren AGB's finden Sie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl oder kompletten Stornierungen. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass neben Ihrer Veranstaltung auf unserem Gelände auch andere Veranstaltungen stattfinden können.

Rechnungsstellung

Ab einer Gruppengröße von 50 Personen behalten wir uns vor, bei der Zusage der Reservierung eine Anzahlungsrechnung in Höhe des Abendessenpreises für 50 Personen zu stellen.

Eine Rechnung über offene Posten wird Ihnen nach Ihrer Veranstaltung per Post zugeschickt und ist innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zu begleichen.

Wir bitten Sie im Voraus um die genaue Angabe der Rechnungsadresse.

Aufbau & Abbau

Bitte sprechen Sie mit uns ab, ab wann Ihnen der gebuchte Veranstaltungsraum zum Auf- und Abbau zur Verfügung steht. Gegebenenfalls finden am Vortag bereits Veranstaltungen statt, sodass die Räumlichkeiten erst am Tag des Festes zur Verfügung stehen können.

Speisen

Wir bitten Sie uns bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung Ihre Menü- bzw. Buffetauswahl verbindlich mitzuteilen. Aus hygienischen Gründen dürfen wir Ihnen keine Reste der Speisen mitgeben, außer Sie packen diese selbstständig am Buffet ein.

Die Kinder von 6 bis 14 Jahre zahlen 50% vom Menü- und Buffetpreis. Kinder unter 6 Jahre sind beim Menü- und Buffetpreis kostenfrei.

Rahmenprogramm/ Gastgeschenke

Um ein perfektes Essen garantieren zu können, bitten wir Sie Ihr Rahmenprogramm den besprochenen Essenszeiten anzupassen.

Wir bitten Sie und Ihre Gäste darauf zu verzichten, vorab Pakete oder Päckchen an uns zusenden, da wir dafür keine Lagermöglichkeiten haben. Zudem können wir Ihnen leider auch keine Zusatzräume für jegliche Einlagen wie Fotoboxen, Luftballon-Aufblasen etc. zur Verfügung stellen.

Die Verteilung von Gastgeschenken auf die Zimmer, sowie weitere Geschenke auf Tischen oder bei der Dekoration bitten wir Sie oder Ihre Trauzeugen selbst zu übernehmen. Gerne stellen wir Ihnen dafür die entsprechenden Zimmerlisten zur Verfügung.



Kork-/Flaschengeld

Bier EUR 7,00 pro Liter

Wein EUR 12,00 pro geöffnete Flasche

Schnaps EUR 40,00 pro geöffnete Flasche

Höherwertige Spirituosen ab EUR 60,00 pro geöffnete Flasche

Tellergeld

Gerne können Sie zur Kaffeezeit Ihre selbst gebackenen Kuchen oder Ihre Lieblingstorte vom Konditor mitbringen. In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld von EUR 2,50 pro Erwachsener und EUR 1,50 pro Kind (6-14 Jahre). Das Tellergeld für Hochzeitstorten wird nur berechnet, wenn keine anderen Kuchen vom Haus abgenommen werden (Mindestabnahme 2 Blechkuchen).

Dekoration

Wir bitten Sie die Dekoration selbst zu übernehmen. Bitte sprechen Sie sich mit uns ab, ab wann Ihnen die Räumlichkeit zur Vorbereitung zur Verfügung stehen kann.

Blumen

Gerne können Sie sich auch Blumen zu uns liefern lassen. Dazu gerne unser Kontakt:

„Duft Blume“, Frau Taubenberger, Miesbacher Str. 3c, 83734 Hausham

Tel: 08026 8217, E-Mail: petra@dufte-blume.de

Feuerschale und Liegestühle

Gerne können wir Ihnen zu Ihrer Veranstaltung unsere Liegestühle und Feuerschale mit Holz zur Verfügung stellen:

- Feuerschale einmalig EUR 30,00
- Liegestühle einmalig EUR 30,00

Veranstaltungstechnik

Gerne können wir Ihnen verschiedenste Technik bei uns im Haus anbieten:

- Beamer & Leinwand EUR 50,00
- aktiver Lautsprecher (EON 712 mit Bluetooth) EUR 90,00
- große Musikanlage (Mischpult, 2x aktive Lautsprecher EON 712, Mikrofon) EUR 290,00

Feuerwerk, offenes Feuer, Luftballons, Himmelslaternen

Aufgrund unserer von Holz geprägten Räumlichkeiten ist jeglicher Gebrauch von offenem Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Kerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt. Schäden die dadurch entstehen, gehen zu Ihren Lasten.

Privatfeuerwerke sind auf unserem Berg nicht gestattet.

Luftballons bitten wir Sie nur an windfreien Tagen steigen zu lassen. Wir liegen direkt am Waldrand und müssen in dem Fall Rücksicht auf die Natur nehmen.



Sperrzeit

Unsere Sperrstunde erfolgt **um 02:00 Uhr**. Vor Beginn der Feier bitten wir Sie, uns das voraussichtliche Veranstaltungsende bekannt zu geben. Zudem bitten wir Sie **ab 22:00 Uhr** die Räume geschlossen zu halten und die Lautstärke bzw. Bassregelung der Innenräume anzupassen, um auf Anwohner, Ihre und andere Hotelgäste Rücksicht zu nehmen.

Nachtzuschlag

Von 0:00 Uhr – 02:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von EUR 30,00 pro Stunde / Mitarbeiter. Ab 02:00 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von EUR 50,00 pro Stunde / Mitarbeiter an.

Der Mitarbeiterzuschlag gilt auch für die Nacharbeiten. Der Zuschlag endet also nicht, wenn der letzte Gast geht, sondern wenn der Mitarbeiter alle Arbeiten abgeschlossen hat und Feierabend macht!

Seilbahn

Erste Bergfahrt: 08:30 Uhr/ letzte Talfahrt: 22:00 Uhr (von Nov.- März fährt die Seilbahn bei nicht Anwesenheit von Hotelgästen nur bis 18:00 Uhr).

Auf Anfrage kann im Voraus (spätestens 1 Woche vor Veranstaltung) eine Seilbahnverlängerung organisiert und gebucht werden. Der Betreiber der Seilbahn berechnet dafür EUR 25,00 pro Stunde zzgl. MwSt. bis 0:00 Uhr und EUR 50,00 pro Stunde zzgl. MwSt. ab 0:00 Uhr.

Parkplätze – nur begrenzte Verfügbarkeiten

Der kostenfreie, öffentliche Parkplatz (ca. 20 Stellplätze) befindet sich direkt an der Talstation der Schliersbergbahn (Adresse: Dekan-Maier Weg 7). Alternativ stehen Ihnen im Ort Schliersee rund um den Bahnhof weitere öffentliche Parkplätze zur Verfügung.

Bitte beachten Sie aber generell, dass nur eine begrenzte Anzahl an Parkplätzen zur Verfügung stehen, daher empfehlen wir Ihnen Autogemeinschaften zu bilden oder die Anreise per Bahn zum Bahnhof in Schliersee (mit ca. 10 Min. Fußweg bis zur Talstation) in Anspruch zu nehmen.

Haftung

Für jegliche Beschädigungen haftet der Veranstalter. Für die von Gästen und Teilnehmern der Veranstaltung eingebrachten Wertsachen (technische Geräte, Geschenke, Ausstellungsgegenstände, etc.) übernimmt die Schliersberg Alm Hotel und Gastronomie GmbH keine Haftung.



Empfang - Aperitif

- Prosecco (0,7l)	EUR 32,00 pro Flasche
- O-Saft/ A-Saft (1,0l)	EUR 7,00 pro Liter
- Schweppes Wild Berry Tonic (1,0l)	EUR 7,00 pro Liter
- Lillet (100 ml)	EUR 6,00 pro 100ml
- Aperol (100 ml)	EUR 6,00 pro 100ml
- Holundersirup (100 ml)	EUR 4,00 pro 100ml

Berechnung erfolgt nach Verbrauch ODER Getränke sind in Getränkepauschale enthalten.

Empfang - Canapés & Snacks

(man kalkuliert mit 2-3 Stück pro Person)

Brezel oder **Butterbrezel** *EUR 1,50 pro Stück / EUR 2,50 pro Stück*

Bayerische Häppchen

Schnittlauch-, Obazda-, Frischkäse- und Griebenschmalz-Holzofenbrote *EUR 2,90 pro Stück*

ODER

Obazda- und Griebenschmalz-Töpfchen, sowie Heumilch-Butter und Holzofenbrot *EUR 9,90 pro Set*
auf den Tischen eingedeckt

„Schliersberg Alm Brotzeit“ – als Brett oder Buffet

Bio Emmentaler und Bio Bergkäse, Karréespeck und Kaminwurzn, Obazda und Griebenschmalz, rote Zwiebeln und Radieschen, saure Garnitur und frisch geriebener Meerrettich, Bio Heumilchbutter und Holzofenbrot von der Bäckerei Zanger aus Schliersee *EUR 11,90 pro Person*

Gemischte Canapés

Baguettebrot mit Karéespeck, Lachs, Brie, Salami, Roastbeef und Schnittkäse *EUR 3,50 pro Stück*

Bruschetta

Baguettebrot mit Tomate, Knoblauch und frischem Basilikum *EUR 3,50 pro Stück*



Getränke

Getränke nach Verbrauch

Von Ihnen ausgewählte Getränke werden lt. Listenpreis aus der Speisekarte nach Verbrauch berechnet.

dazu optional buchbar:

- Bierfass 20l *EUR 180,00 pro Fass (offen)*
- Weißwein *EUR 23,00 pro Flasche*
 - o Grüner Veltliner 0,7l
 - o Weißburgunder 0,7l
 - o Riesling 0,7l
 - o Chardonnay 0,7l
- Rotwein *EUR 22,00 pro Flasche*
 - o Zweigelt 0,7l
 - o St. Laurent 0,7l
- Rosé *EUR 21,00 pro Flasche*
 - o Zweigelt Rosé 0,7l
- Edelholzener Mineralwasser (classic/still 0,7l) *EUR 6,90 pro Flasche*
- Bergquellwasser (ohne Gas 1l Karaffe) *EUR 4,00 pro Karaffe*
- Tafelwasser (mit Gas 1l Karaffe) *EUR 7,90 pro Karaffe*

ODER

Getränkepauschalen „Classic“ oder „All-In“

Pauschale I – „Classic“

Tafel- und Bergquellwasser, Softdrinks, Säfte und Saftschorlen, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, heiße Schokolade, Prosecco, roter und weißer Hauswein, Ayinger Biere, Weizen- und Hopfenthaler (alkoholfreie Biere)

Preis für 6 Stunden: EUR 49,00 pro Person

Preis für 12 Stunden: EUR 79,00 pro Person

ODER

Pauschale II - „All-In“

Tafel- und Bergquellwasser, Softdrinks, Säfte und Saftschorlen, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, heiße Schokolade, Prosecco, Hugo, Aperol-Spritz, Lillet Wild Berry, roter und weißer Hauswein, Ayinger Biere, Weizen- und Hopfenthaler (alkoholfreie Biere), Longdrinks: Cuba Libre, Gin Tonic, Skinny Bitch, Jacky Cola
Schnäpse: Williams, Obstler, Haselnussbrand, Ramazzotti

Preis für 6 Stunden: EUR 69,00 pro Person

Preis für 12 Stunden: EUR 99,00 pro Person



Kaffee und Kuchen-Pauschale

Nachmittagsräumlichkeit = Zelt/Zeltplateau

Als Räumlichkeit am Nachmittag wird das Zelt mit Zeltebene genutzt.

Ist das Zelt für den Abend auch gebucht, wird kein großes Umdecken am Tag mehr stattfinden, sondern das Abendessen inkl. Besteck und Geschirr am Buffet aufgebaut!

Für die Räumlichkeit am Nachmittag wird keine extra Raummiete verlangt, aber eine weitere **Gedeckpauschale* von EUR 3,50 pro Person** (außer Sie bleiben den ganzen Tag im Zelt).

**Die Pauschale beinhaltet weiße Tischwäsche, Servietten, Besteck, Geschirr und Gläser.*

Kaffee & Tee

Filterkaffee in Kannen (1L) *EUR 16,00 pro Kanne*
(gilt nur, wenn Sie keine Getränkepauschale wählen)

Teekanne (1L) *EUR 6,90 pro Kanne*
(gilt nur, wenn Sie keine Getränkepauschale wählen)

Hausgemachter Kuchen inkl. Schlagrahm (Sahne)

Blechkuchen *EUR 45,00 pro Blech*
(verschiedene Obstkuchen nach Saison, Käse- / Schokokuchen)

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rum-Rosinen,
dazu Apfelmus und Zwetschgenröster *EUR 9,90 pro Person*

Hochzeitstorten

Wir stellen KEINE Hochzeitstorten selber her.

Wir empfehlen Ihnen dafür unsere Kollegen der „Konditorei Mesner“ aus Schliersee.

Diese liefern die Torte entsprechend an und senden Ihnen gerne eine Rechnung.

Tel.: 08026 / 6436, www.cafe-mesner.de

Bitte beachten Sie, dass unsere Kühlhäuser zur Zwischenlagerung nur schwer erreichbar sind, aufgrund schmaler und enger Treppen. D.h. für hochstöckige oder breite Torten sind diese eher ungeeignet. Wir übernehmen für Torten keine Haftung jeglicher Art!



Individuelles Menü

- NICHT im ZELT möglich! –

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü Ihren Wünschen entsprechend zusammen. Für die Zusammenstellungen können Sie gerne unsere Angebote aus unserer Speisekarte nutzen. Unser Küchenteam erstellt Ihnen dann gerne ein individuelles Menü mit Preisen.

Wünschen Sie eine Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen, bitten wir Sie uns die entsprechende Auswahl dafür 1 Woche vor Veranstaltung durchzugeben (max. 2 Gerichte pro Gang).

Buffet-Vorschläge je nach Jahreszeit

Siehe Anhänge

Mitternachtssnacks

man kalkuliert für die Hälfte der Gäste

Alpenländer Käseauswahl

Auswahl an Hart- und Weichkäse,
Obazda und Bio Heumilchbutter,
gemischte Brotauswahl

EUR 7,90 pro Person

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Brotauswahl

EUR 6,90 pro Person

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit/ohne Würstl

mit Brotauswahl

EUR 6,90 pro Person

Currywurst mit Brot

EUR 5,90 pro Person

„Schliersberg Alm Brotzeit“ – als Brett oder Buffet

Bio Emmentaler und Bio Bergkäse, Karréespeck
und Kaminwurzn, Obazda und Griebenschmalz,
rote Zwiebeln und Radieschen, saure Garnitur
und frisch geriebener Meerrettich, Bio Heumilch-
butter und Holzofenbrot von der Bäckerei

Zanger aus Schliersee

EUR 11,90 pro Person