



Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Unser Restaurant gilt seit 1976 als kulinarischer Anker im Segelhafen von Seebruck und es bietet Ihnen eine wunderschöne Location für Ihre einzigartige, unvergessliche Hochzeitsfeier. Eine traumhaft schöne Umgebung mitten im Chiemgau am bayrischen Meer und mit einmaligem Panoramablick, hier können Sie Ihren Traum wahr machen. Unserem Team ist es ein Anliegen Sie bei Ihrer Feierlichkeit nach allen Künsten der Kulinarik und des Gastgebertums zu verwöhnen. Verlassen Sie sich auf die Kompetenz unseres Hauses. Ganz nach Ihren Wünschen planen wir Ihren großen Tag. Ob romantisch, vintage oder modern – wir finden das richtige für Sie.

Lassen Sie sich beraten und genießen Sie unvergessliche Stunden in unserem Hause.

Ihr Hafenwirt-Team.



2024

RÄUMLICHKEITEN HOCHZEITSLOCATIONS

Ob eine Trauung nur im engsten Kreis in unserer Seestube oder ein rauschendes Fest in unserem Panoramasaal: In unserem Hause stehen Ihnen verschiedene Hochzeitslocations zur Verfügung.

PANORAMASAAL

- Bietet Platz für bis zu 100 Personen
- Runde Galatische für bis zu 8 Personen
- Glasfront mit Alpen- und Seeblick
- Mit eigenem Balkon und SKYBAR
- Professionelle HiFi-Musik-Anlage
- Tanzfläche verfügbar

SKYBAR

- Bietet Platz für bis zu 16 Personen
- Exklusiver Barbereich
- Glasfront mit Alpen und Seeblick
- Eigener Balkon

SEESTUBE

- Bietet Platz für bis zu 45 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Westterrasse mit Überdachung
- Variable Tafelanordnung

Restaurant - KAMINSTUBE

- Bietet Platz für bis zu 45 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Durchgang zur Terrasse
- Eigener Kamin

Restaurant - BLAUER SALON

- Bietet Platz für bis zu 30 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Variable Tafelanordnung auf der Empore

SONNENTERRASSE

- Bietet Platz für bis zu 250 Personen
- Variable Tischanordnung
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- (Buchbar ab 100 Personen)



DIE PERFEKTE PAUSCHALE

PACKAGE

Package 1

- **Sektempfang**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - 1 Glas Prosecco Hausmarke pro Person mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup nach Wahl, sowie Mineralwasser
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten vom Haus nach Absprache
+ endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, Mineralwasser
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 2 Gang Menü oder 2 Gang Buffet der Saison nach Absprache
(Menüverkostung vorab inklusive)
 - Getränke von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr inklusive:
Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, sowie verschiedene Heißgetränke
(Cocktails wie z.B. Hugo, Aperol Spritz oder Longdrinks und Weine sind nicht inklusive)
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps
- Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 €
Nachzuschlag = Gebühr ohne Getränke
Musik bis maximal 24:00 Uhr, Sperrstunde 01:00 Uhr

Pro Person 146,00€

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken und weiße Mundservietten
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

Package 2

- **Sektempfang + Holzfassbier 10 l**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - Endlos Prosecco Hausmarke wahlweise mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup, sowie Mineralwasser und ein 10L Holzfassbier zum selbst zapfen
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten vom Haus nach Absprache + endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, sowie Mineralwasser, Softdrinks + Bier
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 3 Gang Menü oder Buffet der Saison nach Absprache (Menüverkostung vorab inklusive)
 - Alle Getränke von 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr inklusive: Weißwein, Rotwein nach Vorgabe vom Restaurant, Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, Hugo, Aperol Spritz, sowie Heißgetränke (Longdrinks und Schnäpse sind nicht inklusive)
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps
- Ab 22:00 Uhr bis 24:00 Uhr „Candy Bar“ mit diverssem Knabberzeug + Gummibärchen
- Mitternachtssnack nach Wahl
- Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 €
Nachzuschlag = Gebühr ohne Getränke
Musik bis maximal 01:00 Uhr, Sperrstunde 02:00 Uhr

Pro Person 192,00€

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken und weiße Mundservietten
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

Package 3

- **Champagnerempfang + Holzfasslbier 10 l**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - Champagner wahlweise mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup, sowie Mineralwasser und ein 10L Holzfasslbier zum selbst zapfen
 - 3 verschiedene Canapés/Fingerfood pro Person zur Wahl
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten vom Haus nach Absprache + endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, sowie Mineralwasser, Softdrinks und Bier
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 4 Gang Menü oder Buffet der Saison nach Absprache (Menüverkostung vorab inklusive)
 - Frisches Baguette & 2 Aufstriche nach Wahl am Tisch eingestellt
 - Alle Getränke von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr inklusive
Weißwein, Rotwein nach Vorgabe vom Restaurant, Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, Hugo, Aperol Spritz und 3 verschiedene Longdrinks nach Wahl, sowie Heißgetränke
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps
- Ab 22:00 Uhr bis 02:00 Uhr „Candy Bar“ mit diverssem Knabberzeug + Gummibärchen
- Mitternachtssnack nach Wahl
- Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 €
Nachzuschlag = Gebühr ohne Getränke
Musik bis maximal 02:00 Uhr, Sperrstunde 03:00 Uhr

Pro Person 248,50€

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken und weiße Mundservietten
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

ÜBERNACHTUNG IM HAFENWIRT

Unsere traumhafte Lage direkt am Segelhafen hat uns dazu veranlasst, unseren Gästen zusätzlich zur Hochzeitsfeier eine Übernachtung bei uns im Hause anzubieten.

Unsere völlig neu gestalteten Zimmer befinden sich im 1. Stock direkt in unserem Haupthaus.

Alle Zimmer sind ausgestattet mit Doppelbett, Tisch & Stuhl, Sofa, Bad/Dusche, WC, Safe, Fernseher und kostenfreiem WLAN. Zusätzlich verfügen alle Zimmer über einen separaten Balkon.

Die Zimmer Fraueninsel und Krautinsel verfügen über ein Doppelbett und sind somit für maximal 2 Personen geeignet. Das Zimmer Herreninsel verfügt über zwei Doppelbetten und ist somit für maximal 4 Personen geeignet.

Bei der Buchung einer unserer Hochzeitspauschalen reservieren wir unsere drei Zimmer exklusiv für Sie zu einem Gesamtpreis von 400,00€ pro Nacht.

Die Zimmer können dabei von 8 Personen belegt werden und stehen Ihnen für zwei Nächte zur Verfügung.

Auf Wunsch kann ein Zustellbett und Frühstück dazugebucht werden.

Weitere Informationen erfolgen nach Absprache.



BUFFETVORSCHLÄGE

Wählen Sie Ihr Wunschbuffet je nach Package
(eine Vorspeise, drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl, sowie ein
Dessert)

Suppen

Hochzeitssuppe Leberspätzle/Pfannkuchen/Gemüwestreifen

Hafenwirts Fischsuppe Lachs/Meeresfrüchte/Safran/Crostini

Topinambursuppe Trüffel/Wermut

Karottensuppe Ingwer/Croutons

Thai- Koriandersuppe Kokos/Pastinake

Vorspeisen

Blattsalate, Karottensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Burrata und Tomaten Basilikumpesto/Balsamico

Rote Beete Carpaccio Pilze/Feta/Kräuter/Kerne

Roastbeef Remoulade/Rucola/Kren

Renkenmatjestatar Gurke/Apfel/Cremè fraîche/Limette

Feine Brotauswahl, Laugengebäck, Butter

Bayerisches Brotzeitbrettl und/oder Kasbrettl

Hauptspeisen

Fleisch

Ofenfrischer Schweinebraten Kümmel/Bier

Hafenwirtschnitzel Senf-Meerrettich-Farce

Rosa gebratener Kalbsrücken Kräuter

Rinderlende Simmentaler

Gesottene Ochsenbrust Wurzelgemüse

Fisch

Filet von der Chiemseerenke

Zanderfilet

Filet vom Bachsaibling

Forellenfilet

Lachsfilet

Black Tiger Garnelen

Geflügel

Backhendl Landhähnchen

Maishendlbrust

Barbarie Entenbrust

Beilagen

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Rosmarinkartoffeln, Pilzrisotto, Gemüse-Pesto-Risotto, Safranrisotto, Linguine, Kartoffelstampf, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln

Krautsalat, Blaukraut, Speck-Wirsing, Rahmspinat, mediterranes Grillgemüse, Linsengemüse, vegetarisches Kokoscurry, veganes Süßkartoffelcurry

Nachspeisen

Kaiserschmarren Apfelmus/Rosinen

Weißes Schokoladenmouse Mango

Dunkles Schokoladenmouse Fruchtspiegel

Crème Brûlée Karamell/Vanille

Tiramisu Amaretto/Kaffee

Bayerisch Crème Erdbeere

Canapés

Französischer Brie Feigensenf/Trauben
Mozzarella/Tomaten Basilikum/Crema Aceto
Räucherlachs Meerrettich/Dill
Roastbeef Remoulade/Rucola
Alztaler Bauernschinken Süßrahmbutter/Kren
Obazda Laugengebäck/Zwiebel
Mailändersalami Gurken/Kirschtomaten

Fingerfood

Falafel Korianderdip/Hummus
Spinat-Käse-Muffin getrocknete Tomate/Sesam
Mini-Fleischpflanzerl Senfdip/Kartoffelsalat
Wurstsalat im Glas
Lachstatar Guacamole/saure Radieschen
Roastbeef Remoulade/Rucola
Quinoasalat Paprika/Tomate/Curry

Mitternachtssnack

Kaltes, bayerisches Schmankerlbuffet

Gulaschsuppe/Baguette

Currywurst/Semmel

Linseneintopf/Salsiccia

MENÜVORSCHLÄGE

Wählen Sie Ihr Wunschmenü je nach Package
(eine Vorspeise, drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl, sowie ein
Dessert)

Suppen

Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen/Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle

Karottensuppe Ingwer/Crôutons

Brunnenkressesuppe Garnele/Pastinake

Topinambursuppe Trüffel/Wermut

Hafenwirts Fischsuppe Lachs/Meeresfrüchte/Safran/Crostini

Thai- Koriandersuppe Kokos/Pastinake

Kartoffel-Lauch-Suppe Speck/Trüffel

Vorspeisen

Wilde Wiese Blattsalate/Kirschtomaten/Gurken/Radieschen/Kerne
wahlweise mit **Ziegenkäse** oder **Black Tiger Garnele**

Rote Beete Carpaccio Pilze/Kräuter/Feta

Renkenmatjestatar Apfel/Gurke/Limette

Roastbeef Remoulade/Rucola

Lachstatar Guacamole/saure Radieschen

Geräucherte Entenbrust Quinoa/Rote Beete/Meerrettich

Hauptspeisen

Fleisch

Krustenbraten vom Strohschwein

Semmelknödel/Dunkelbiersoße/Spitzkrautsalat

Hafenwirtschnitzel

Senf-Meerrettich/Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln/Preiselbeeren

Rindersaftgulasch oder Hirschgulasch

Semmelknödel

Rinderschmorbraten

Spätzle/Burgundersoße

Zwiebelrostbraten vom Weideochsen

Zweierlei Zwiebeln/Bratkartoffeln/Portweinjus

Rosa gebratener Kalbsrücken

Kartoffelgratin/Grillgemüse

Gesottene Ochsenbrust

Grillgemüse/Kartoffeln/Kren

Fisch

Filet von der Chiemseerenke

Gemüserisotto/Weißweinssoße

Bachsaiblingsfilet

Belugalinsen/Grillgemüse

Bachforellenfilet

Linguine/Safran/mediterranes Grillgemüse

Zanderfilet

Graupenrisotto/Tomatenragout/Basilikumsoße

Geflügel

Maishendlbrust

Rahm-Gemüse-Polenta

Barbarie Entenbrust

Rote Beete Risotto/Meerrettichsoße

Vegetarisch

Pilzrisotto

Schnittlauch/Grillgemüse/Weißweinssoße

Ravioli

mediterranes Grillgemüse/Safransoße

Gnocchi

Schnittlauchsoße/Pilze

Käsespätzle

Frühlingszwiebeln/Röstzwiebeln/Birne

Spinatknödel

Blattspinat/Tomatensugo/Parmesan

Feine Blattsalate

wahlweise Ziegenkäse, Kaspressknödel, Tofu oder Garnelen
Kirschtomaten/Kerne/Gurken/Karotte

Nachspeisen

Kaiserschmarren Apfelmus/Rum/Rosinen

Kokos-Mango-Delice Sorbet/Crumble

Dunkles Schokoladenmouse Prtweinkirschen/Krokant

Weißes Schokoladenmouse Erdbeeren/Crumble

Cheesecake Macaron/Himbeeren

KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN

EXTRAS

Chiemseer Fotobox

Gerne stellen wir Ihnen diese für 299,00 € / Tag zur Verfügung.
400 Fotoabzüge als Sofortdruck und der Link zur Online-Bildergalerie sind inklusive.

Verschiedene Accessoires und Hintergründe können separat gebucht werden.

Fahrdienste / Taxis

Wir bitten Sie uns rechtzeitig zu informieren, ob wir einen Fahrdienst organisieren dürfen.

Zusätzliche Kosten fallen hierfür an.

Hochzeitstorte

Wir machen uns für die passende Konditorei Ihrer Hochzeitstorte auf die Suche.

Blumenschmuck / Tischdeko

Gerne beraten wir Sie bei dem perfekten Hochzeitschmuck und empfehlen Ihnen regionale Dienstleister.

Fotograf / Videograf / DJ / Band

Wir stellen Ihnen gerne Empfehlungen zu verschiedenen Dienstleistern aus und geben Ratschläge.

Gastgeschenke

Bei Bedarf kümmern wir uns gerne um Ihre Gastgeschenke.

Freie Trauung

Eine freie Trauung ist möglich.
Hierfür würden wir um ein persönliches Gespräch bitten, um individuell auf Ihre Wünsche eingehen zu können.