

Besonderes Ambiente



Sallers Badehaus
SEERESTAURANT • CAFÉ • BAR

für besondere Firmen - Veranstaltungen

Herzlich Willkommen im Sallers Badehaus

Sie möchten den schönsten Tag im Leben unvergesslich machen?
Eine Familienfeier veranstalten, mit Freunden, Geschäftspartnern oder Kollegen einen festlichen Abend verbringen und suchen noch eine geeignete Location?

Jetzt haben Sie sie gefunden! Das Sallers Badehaus, in Felden am Chiemsee, ist die ideale Event-Location.

Unser Haus liegt umgeben vom blauen See und den Chiemgauer Alpen direkt an der Autobahnabfahrt A8 Felden und zugleich inmitten der Natur.

Gemütlichkeit und Ambiente – kein Widerspruch im familiengeführten Sallers Badehaus. Veranstaltungsräume mit Flair für stilvolle Feiern und Feste. Vier modern ausgestattete Räumlichkeiten mit viel Tageslicht und Blick auf den Chiemsee erwarten Sie.

Eine Familienfeier ist ein ganz spezieller Anlass, ein besonderer Tag im Leben, der mit Familie und Freunden geteilt werden soll. Das Sallers Badehaus bietet dafür mit unübertroffener Liebe zum Detail, die passende Kulisse.

Aufmerksame Betreuung und feinste Kulinarik versprechen eine erfolgreiche Feier.

Gerne organisieren wir für Sie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm: Das Chiemgau lockt mit zahlreichen Möglichkeiten zum Sightseeing, ein aktiver Beginn Ihrer Veranstaltung.

Oder wie wäre es mit einer gemeinsamen Weinverkostung in unserem Wintergarten?

Unser Serviceteam kümmert sich gerne um Sie.

Unser Team vom Sallers Badehaus hat ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und wird Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot zusenden.

Christine & Christian Saller

Räumlichkeiten:

Buchungsoptionen:

Wintergarten

Maximal 85 Personen

Miete ½ Tag: € 1.500 (12:00 bis 17:00 Uhr oder 17:00 bis 22:00 Uhr)

Miete ganzer Tag: € 2.700 (12:00 bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung)

1.OG:

Maximal 120 Personen

Miete ½ Tag: € 1.500 (12:00 bis 17:00 Uhr oder 17:00 bis 22:00 Uhr)

Miete ganzer Tag: € 2.700 (12:00 bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung)

Bar:

Maximal 60 Personen stehend

Miete ½ Tag: € 500 (12:00 bis 17:00 Uhr oder 17:00 bis 22:00 Uhr)

Miete ganzer Tag: € 850 (12:00 bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung)

Seeterrasse:

Maximal 300 Personen

Miete ½ Tag: € 1.700 (12:00 bis 17:00 Uhr oder 17:00 bis 22:00 Uhr,

Mindestumsatz € 4.000)

Miete ganzer Tag: € 3.000 (12:00 bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung,

Mindestumsatz € 10.000)

Biergarten Westseite:

Maximal 200 Personen

Miete ½ Tag: € 500 (12:00 bis 17:00 Uhr oder 17:00 bis 22:00 Uhr)

Miete ganzer Tag: € 850 (12:00 bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung)

Häppchen

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen 3-4 Häppchen pro Person.
Alle Häppchen sind einzeln nur ab 20 Stück buchbar.

Mini-Wurstsalat im Glas	Stück	€ 4,90
Mini Fleischpflanzerl mit Dijon-Senf-Sauce		€ 3,70
Burrata mit geschmolzenen Kirschtomaten im Glas		€ 4,90
Wan-Tan von der Chiemseerenke		€ 4,90
Büffelmozzarella mit getrockneter Tomate		€ 4,90
Backendl auf Kartoffelsalat		€ 4,90
Avocado-Kokos-Salsa mit gebratener Garnele		€ 7,50
Lachs-Tatar mit Creme Fraiche und Junglauch auf Brotchip		€ 7,00
Beef-Tatar mit Senf und Roten Zwiebeln auf Brotchip		€ 7,00
Tataki vom Tuna mit Wasabimajo		€ 7,50
Canapé mit Obazda und Kirschtomaten		€ 4,50
Canapé mit Mailänder Salami und Balsamicozwiebel		€ 4,90
Canapé mit hausgeräuchertem Wammerl, Kren und Essiggurke		€ 4,90
Canapé mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade		€ 4,90
Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich		€ 4,90

Veranstaltungspauschale

Valdo-Aperitif

Auswahl eines Buffets oder Menüs
(nach Absprache und Kalkulation)

Bier, Alkoholfreie Getränke, Auswahl eines Hauswein Weiß & Rot,
Sprizzgetränke, Kaffee- & Kaffeespezialitäten

Tischwäsche, Stoffservietten

1/2 Tag € 80 pro Person

Ganzer Tag € 110

Buffetvorschläge

Buffet1

Verschiedene Brotsorten, Brezn
Schnittlauchbutter
Obazda mit roten Zwiebeln
Radieserl, Kaminwürsten, Salami, Bayrische Käseauswahl
Räucherlachstatar mit Creme Fraiche und Limette
Tafelspitzcarpaccio in Radieserlvinaigrette mit Junglauch und Kren

Ofenfrischer Schweinebraten & Spanferkel-Rack
Ofenfrische Bauernente
Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Apfelkren
Backendl vom Maishähnchen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Filet von der Chiemseerenke
Semmelknödel, Spätzle
Blaukraut, Kartoffelsalat,
Krautsalat, Vogerlsalat

Nougatknödel
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffet 2

Verschiedene Brotauswahl, Ciabatta, Crissini, Tomatenbutter
Burrata und Tomaten mit frischem Basilikum
Große Auswahl an gebratenem Gemüse mit Knoblauch und Kräutern
Prosciutto Crudo, Mailänder Salami, Oliven
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucolasalat
Vitello Tonnato – Kalbsnuss in Thunfisch-Kapernsauce

Rosa gebratenes Roastbeef
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
Gebratene Maishendlbrust, Filet vom Loup de mer
Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli
Grillgemüse, Thymianjus

Panna Cotta im Glas mit Erdbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolat

Buffet 3

Rustikale Brotauswahl, Kräuterbutter
Auswahl an frischen sommerlichen Salaten mit verschiedenen Dressings
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Rucola
Räucherlachstatar mit Crème fraîche und Limette
Burrata mit Tomate und Basilikumpesto

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinefilet im Speckmantel
Gebratene Saiblingsfilet
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Kräutern
Kartoffelgratin, Spätzle, Rosmarinkartoffeln,
Schmorgemüse, Safran-Linguine

Pralinenmoussé
Apfelkücherl mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Erdbeermark

Buffet 4

Rustikale Brotauswahl, Trüffelbutter
Thunfischtatar mit Avocado und Sesam
Hausgebeizter Lachs
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen, Rucolasalat
Roastbeef mit mariniertem Spargel
Prosciutto Crudo

Sautierte Jakobsmuscheln mit frischen Kräutern
Scampispieße mit Knoblauch-Chili-Öl
Gebratenes Filet vom Loup de Mer
Hausgemachte Hummer-Ravioli
Rosa gebratener Kalbsrücken
Rosa gebratenes Rinderfilet
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Schmorgemüse

Hausgemachter Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Crème Brûlée
Hausgemachter Blaubeerschmarrn

Menüvorschläge

Wählen Sie Ihr 3-Gang Wunschmenü
(eine Vorspeise, ein Fleisch- und Fischhauptgang sowie ein Dessert,
ein vegetarischer/vegane Hauptgang ist optional)
Die Menühauptgänge sind 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen

Suppen & Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen

Waldpilzsuppe mit Kräuterstangerl

Kräuterschaumsuppe mit Garnele

Getrübte Kartoffelsuppe mit Parmakrusteln

Klare Fischsuppe mit Safran, Fischfilets und Garnele

Vogersalat mit Speckkrustel, Croutons und Radieserl vinaigrette

Semmelknödelcarpaccio mit Bergkäse, Roten Zwiebeln und Radieserl vinaigrette

Carpaccio vom Tafelspitz mit Kren, Junglauch und Salat

Räucherlachstatar mit Creme Fraiche, Junglauch, Dill und Salat

Duett vom Tuna

Tatar & Tataki mit Avocado und Wasabi

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Creme Brûlée und Kräutersaitling

Carpaccio & Tatar vom Hausgebeizten Lachs

Marinierter Blattsalat mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Marinierter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Beef-Tatar mit Bio-Ei, Senf & Wasabi Majo

Avocado-Mango-Tatar mit hausgebeiztem Lachs & Paprikamajo

Duett von Jakobsmuschel und Garnele auf Wildkräutersalat

Burratina mit geschmolzenen Tomaten und gebratenem grünem Spargel

Family Style Vorspeisen

Platten für 4-6 Personen

Bayrische Family

Schwarzgeräucherter Speck / Obazda / Wachholder Schinken/
Griebenschmalz- & Schnittlauchbrote /

Italienische Family

Pulpo / Anti Pasti / Burattina / Parmaschinken / Beef Carpaccio / Rucola

Gala Family

Tataki vom Tuna / Beef Tatar / Fines de Clair Austern / Ziegenkäse Bruschetta

Fleisch-Hauptgänge

Duett vom Spanferkel

Schulter & Rack

auf Kartoffel-Nussbutter-Püree, gebratenen Pilzen & Portweinjus

Schweinefilet im Speckmantel

in Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle und glaciertem Gemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken

Kartoffel-Sellerie-Püree & Gemüse-Pilz-Gröstl

Gebratene Perlhuhnbrust

auf Tomaten-Risotto

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit grünem Spargel, Trüffelschaum und Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Ratatouille

Fisch-Hauptgänge

Filet von der Chiemseerenke
Zitronen-Aioli / Rosmarinkartoffeln / glaciertes Gemüse

Gebratenes Zanderfilet
mit Blattspinat, Kräuterkartoffeln und Zitronenschaum

Gebratenes Filet vom Saibling
auf Tomatenrisotto

Filet vom norwegischem Lachs
auf Zucchini-Tomaten-Ragout & Kartoffelpüree

Sautierte Garnele und Jakobsmuschel
auf Safranrisotto

Filet vom Loup de Mer
Krustentierlinguine

Seeteufel im Speckmantel
Sepia-Risotto / Safranschaum

Gebratener Tuna
auf Asiasalat, Erdnussmajo

Vegetarisch & Vegan

Gemüse-Curry*
Rotes Thai-Curry / Kokosmilch / Basmatireis

Waldpilzrisotto
Kräuterschaum / Parmesanhippe

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli
Glaciertes Gemüse / Trüffelschaum

Hausgemachte Gnocchi
getrocknete Tomaten / Zucchini / Kapern

Gebratene Pfifferlinge (saisonal)
Kartoffelgratin / Thymianschaum

Trüffelrisotto
Gebratene Pilze / schwarzer Trüffel

Gebackene Zucchiniblüte
Auberginencreme / grüner Spargel / Krischtomaten*

*= Vegan

Desserts

Himbeer-Mascarpone-Creme
Schokoladencrumble / karamellisierten Walnüsse

Eismarillenknödel / Beerenröster

Nougatknödel / Zwetschgenröster

Hausgemachte Creme Brûlée / hausgemachtes Pralineneis

Warmer Schokoladencappuccino
flüssiger Kern / hausgemachtes Sauerrahmeis

Pralinenmoussé / Himbeersorbet

Klassisches Schokoladenmousse

Hausgemachter Blaubeerschmarrn / Vanilleeis

Fragen Sie auch nach der Option eines Dessertbuffets

Dekoration

Gerne beraten wir Sie, um für Ihren Anlass die passende Dekoration zu finden.

Stehisch mit Husse	pro Stück	€ 12,00
Lounge	pro Stück	€ 250,00
Teelichter	pro Stück	kostenfrei
Weißer Tischwäsche	pro Stück	kostenfrei

Fahrservice

Gerne bieten wir Euch einen individuellen Fahrservice zum Ende Eurer Veranstaltung an.

Die Konditionen richten sich nach dem Umfang.

Sprecht uns gerne darauf an.

Midnight Special

Ihr seid zu später Stunde nochmal richtig hungrig?

Wir bieten Euch hausgemachte Pizzen aus dem Steinofen

Mindestauftrag 30 Pizzen á € 12,00

DIENSTLEISTER MIT UNSERER EMPFEHLUNG

Dekoration

ninananu
Hochzeits- und Eventdesign
0171/6711606
hello@ninananu.com
www.ninananu.com

Torte

Zuckeralm
Sonja Voggenauer
(Mindestbestellwert € 500)
0171/6561467
08052/9574382
info@zucker-alm.de
www.zucker-alm.de

Mehlgestöber
Andrea Gschwendner
Mehlgestoeber.info@gmail.com
01520/4618994

Musik & Trauredner

Gerne empfehlen wir Ihnen zur musikalischen Untermalung Ihrer Trauung und Hochzeitsfeier sowie als Freie Redner:

Calathea
Sabrina Kaltenhauser und Martin Lukas
www.calathea-music.de
info@calathea-music.de
Tel. 0151/52964401

Foto & Video

Michele Schiermann

hello@micheleschiermann.com

www.micheleschiermann.com

Salome Sommer Videografie

www.salomesommer.com

01578/8354543

Tom und Jezz

www.tomundjezz.de

info@tomunjezz.de

0172-1519861

Bezahlung

Wir erheben eine Anzahlung von € 50% der zu erwartenden Gesamtsumme nach Vertragsunterschrift.

Im Anschluss an Ihre Veranstaltung senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu. Diese können Sie BAR oder per Überweisung innerhalb von 7 Tagen begleichen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen
Sallers Badehaus GmbH, Rasthausstr. 11, 83233 Bernau am Chiemsee
Stand: September 2023

1. Vertragsabschluss

a) Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Veranstaltungsräume, Flächen oder sonstige Leistungen bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt werden.

b) Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er der Sallers Badehaus GmbH gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

Die Sallers Badehaus GmbH kann vom Veranstalter oder Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

2. Preis Leistung

a) Erhöht sich nach Vertragsabschluss die Mehrwertsteuer, so verändert sich der vereinbarte Preis entsprechend

b) Der durch den Auftraggeber angegebene Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage.

Darüber hinaus durch den Auftraggeber bestellte bzw. in Anspruch genommene Leistungen werden nach tatsächlichem Umfang in Rechnung gestellt.

3. Veranstaltungen

Der Veranstalter hat der Sallers Badehaus GmbH die endgültige Teilnehmerzahl 14 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Bei Auswahl eines Menüs hat der Veranstalter die endgültige Hauptganganzahl 14 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen.

a) Veranstalter und Besteller haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Leistungen

4. Mitbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Sachen

a) Werden Sachen oder Gegenstände jeglicher Art in die Räumlichkeiten des Veranstalters mitgebracht, so erfolgt dies ausschließlich auf eigene Gefahr des Veranstalters. Die Sallers Badehaus GmbH übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

5. Rücktritt, Abbestellung, Stornierung durch den Veranstalter

a) Ein Rücktritt vom Vertrag muss in Schriftform mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Zustimmung der Sallers Badehaus GmbH. Erfolgt diese nicht, so ist der Veranstalter, wenn er vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt, verpflichtet, der Sallers Badehaus GmbH, die vertretenden Unmöglichkeiten der Leistungserbringungen nachzuweisen.

b) Es gelten folgende Stornofristen nach Vertragsabschluss:

Bis 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn € 2.000,00.

Bis 8 Monate vor Veranstaltungsbeginn die Anzahlungshöhe von € 5.000,00

Bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn 50% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 5.000,00

Bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn 70 % der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 5.000,00

Bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn 90% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 5.000,00

Ab 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn 100% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 5.000,00

6. Allgemein Verfügung, Staatliche Anordnungen

Sollte durch ein unvorhergesehenes Ereignis, wie beispielsweise eine Pandemie, die Durchführung der Veranstaltung durch eine Allgemein Verfügung, einer staatlichen Anordnung oder ähnlichem verboten und somit nicht durchführbar sein, kann die Veranstaltung ohne Stornogebühren innerhalb der darauffolgenden 12 Monate verschoben werden. Eine Rückzahlung von Anzahlungen erfolgt nicht. Der Anspruch auf die geleistete Anzahlung erlischt nach Ende der 12 Monatsfrist.

7. Rücktritt durch die Sallers Badehaus GmbH

a) Die Sallers Badehaus GmbH ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere falls:

- angeforderte Vorauszahlungen nicht zeitgerecht eingehen

- Höhere Gewalt oder andere von der Sallers Badehaus GmbH nicht vertretbare Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen

b) Im Fall des berechtigten Rücktritts durch die Sallers Badehaus GmbH steht dem Kunden kein Anspruch auf Schadenersatz zu.