

Besonderes Ambiente



Sallers Badehaus
SEERESTAURANT • CAFÉ • BAR

für besondere 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 & Seeterrasse:

Maximal 85 Personen mit Tanzfläche

Maximal 100 Personen ohne Tanzfläche

1.OG & Biergarten Westseite:

Maximal 120 Personen

Badehaus Gesamt:

Miete für Wintergarten, Bar, Seeterrasse & Biergarten Westseite sowie
1.Obergeschoss

Miete: € 4.500,00

Maximal 250 Personen (verteilt auf 3 Räumlichkeiten)

Zusatzoptionen:

Exklusive Mietung Bar pauschal € 1.700,-

Exklusive Mietung von zusätzlicher Räumlichkeit neben der Buchungsoption
(Wintergarten oder 1.OG) pauschal € 2.700,-

Freie Trauung:

Eine Freie Trauung ist bei entsprechender Wetterlage im jeweilig gebuchten
Garten möglich. Bei schlechter Witterung findet die Freie Trauung
in der nicht gebuchten Räumlichkeit statt.

Für Ihre Freie Trauung erheben wir eine Umbaupauschale von € 750,-

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
Backhendl 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
Veganes Gemüse-tatar		€ 5,90
Canapé mit Obazda und Kirschtomaten		€ 4,50
Canapé mit Mailänder Salami und eingelegte rote Zwiebel		€ 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

Veranstaltungspauschalen

Ab 50 Personen (Erwachsene / Alle Pauschalen)

Pauschale 1

Valdo-Aperitif & Bierfass

Auswahl eines Buffets oder Menüs
(nach Absprache und Kalkulation)

Bier, Alkoholfreie Getränke, Auswahl eines Hauswein Weiß & Rot,
Zwei verschiedene Sorten Spritzgetränke, Kaffee- & Kaffeespezialitäten

Tellergeld, Tischwäsche, Stoffservietten,

Raummiete für eine Buchungsoption

Late Night Snack in Form von Brotzeitplatten
(kalkuliert auf 40% der ursprünglichen Gästezahl)

€ 225 pro Person
(Preis für max. 9 Std)

Pauschale 2

Valdo-Aperitif & Bierfass

Auswahl eines Buffets oder Menüs
(nach Absprache und Kalkulation)

Bier, Alkoholfreie Getränke, Auswahl eines Hauswein Weiß & Rot,
Zwei verschiedene Sorten Spritzgetränke,
Kaffee- & Kaffeespezialitäten, zwei verschiedene Sorten Longdrinks,
zwei verschiedene Sorten Schnaps

Tellergeld, Tischwäsche, Stoffservietten,

Raummiete für eine Buchungsoption

Late Night Snack in Form von Brotzeitplatten
(kalkuliert auf 40% der ursprünglichen Gästezahl)

€ 279 pro Person
(Preis für max. 9 Std)

Pauschale 3
All-In Pauschale

Haus-Champagner-Aperitif

Auswahl von 3 Häppchen pro Person

Auswahl eines Buffets oder Menüs

Alle gängigen offenen Getränke exklusive Champagner

Mit Ihnen abgestimmte Dekoration Ihres Raumes inklusive Blumendeko
Im Rahmen des Dekobudgets
(ausgeführt durch unseren Dekopartner)

Organisation eines Fahrservices für 2 Stunden
(1 Fahrzeug 2 Bruttostunden)

Tellergeld, Tischwäsche, Stoffservietten

Raummiete für eine Buchungsoption

Late Night Snack in Form von Brotzeitplatten
(kalkuliert auf 40% der ursprünglichen Gästezahl)

€ 329 pro Person
(Preis für max. 9 Std)

Pauschalen für Kinder:

0 bis 6 Jahre	nach Verbrauch
7 bis 10 Jahre	€ 59,00
11 bis 13 Jahre	€ 79,00
14 bis 15 Jahre	€ 109,00
ab 16 Jahren	Vollzahler

Buffetvorschläge

Buffet1

Verschiedene Brotsorten, Brezn
Schnittlauchbutter
Obazda mit roten Zwiebeln
Radieserl, Kaminwurzen, 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 Creme 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

Pralinenmousse
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
Creme 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 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen

Bei nicht Mitteilung erheben wir einen 10% Aufschlag auf die Pauschale

Suppen & Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen

Waldpilzsuppe mit Kräuterstangerl

Kräuterschaumsuppe mit Garnele

Getrübte Kartoffelsuppe mit Parmakrusteln

Klare Fischsuppe mit Safran, Fischfilets und Garnele

Vogelsalat mit Speckkrustel, Croutons und Radieserlvinaigrette

Semmelknödelcarpaccio mit Bergkäse, Roten Zwiebeln und Radieserlvinaigrette

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 I

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

Italienische Family II

Caprese di Bufala / Anti Pasti mit Frutti di Mare
/ Prosciutto Cotto / Mortadella di pistaccio /
Rosa gebratenes Roastbeef

Gala Family

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

Fleisch-Hauptgänge

Spanferkel-Rack

auf Kartoffel-Nussbutter-Püree, gebratenen Pilzen & Portweinjus

Schweinefilet im Speckmantel

in Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle und glaciertem Gemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken

Sellerie-Creme & Pilzgröstl

Gebratene Maishendlbrust

auf Tomaten-Risotto

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit grünem Spargel, Trüffelschaum und Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit getrüffelttem 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

Süßkartoffel-Ravioli
Pistazienpesto*

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 / Kirschtomaten*

*= Vegan

Desserts

Himbeer-Mascarpone-Creme
Schokoladencrumble / karamellisierten Walnüsse

Eismarillknödel / Beerenröster

Nougatknödel / Zwetschgenröster

Hausgemachte Creme Brûlée / hausgemachtes Pralineneis

Warmer Schokoladencappuccino
flüssiger Kern / hausgemachtes Sauerrahmeis

Pralinenmoussé

Klassisches Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn / Apfelmus & Zwetschgenröster

Hausgemachter Blaubeerschmarrn / Vanillesauce

Fragen Sie auch nach der Option eines Dessertbuffets

Dekoration

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

Stehtisch mit Husse	pro Stück	€ 12,00
Lounge	pro Stück	€ 300,00
Teelichter	pro Stück	€ 1,00

Sperrstunde

Maximales Ende der Veranstaltung ist 2:00 Uhr

Eine Verlängerung der 9 Stunden Pauschale ist pro Stunde buchbar.

Hierfür erheben wir pro angefangener Stunde € 1.500,-

(Inhalt Getränke Pauschale 1)

Musik / Dienstleister

Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass die externen Dienstleister zu
Veranstaltungsbeginn vollständig aufgebaut haben.

Des Weiteren ist dafür Sorge zu tragen, dass externe Dienstleister nach
Veranstaltungsende innerhalb der Aufräumarbeiten der Sallers Badehaus Crew
abgebaut haben.

Bei längerem Abbau erheben wir 50€ pro Stunde / pro Mitarbeiter

Musikanlage

Gerne bieten wir unser professionelles DJ-Equipment inklusive Mikrofon zur Miete an.

Inklusive Auf- und Abbau erheben wir eine Miete von € 400,00

DIENSTLEISTER MIT UNSERER EMPFEHLUNG

Dekoration

ninananu

Hochzeits- und Eventdesign

0171/6711606

hello@ninananu.com

www.ninananu.com

Hochzeitstorte

Zuckeralm

Sonja Voggenauer

(Mindestbestellwert € 500)

0171/6561467

08052/9574382

info@zucker-alm.de

www.zucker-alm.de

Musik & Trauredner

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

Calathea Music

Sabrina und Martin Lukas

www.calathea-music.de

info@calathea-music.de

Tel. 0151/52964401

Foto & Video

Laura Matthews Fotografie
0178/3520869

Michele Schiermann
hello@micheleschiermann.com
www.micheleschiermann.com

Salome Sommer Videografie
www.salomesommer.com
01578/8354543

Tom und Jezz
www.tomundjezz.de
info@tomundjezz.de
0172-1519861

Bezahlung

Wir erheben eine Anzahlung von € 6.000,- der zu erwartenden Kosten
nach Vertragsunterschrift.

Bei Anzahlung von 100%, der zu erwartenden Gesamtsumme,
gewähren wir 2 % Skonto auf die gewählte Pauschale

Im Anschluss an Ihre Hochzeitsfeier 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: Oktober 2025

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 € 2.500,00.

Bis 8 Monate vor Veranstaltungsbeginn die Anzahlungshöhe von € 6.000,00

Bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn 50% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 6.000,00

Bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn 70 % der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 6.000,00

Bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn 90% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 6.000,00

Ab 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn 100% der zu erwartenden Gesamtkosten aber mindestens € 6.000,00

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.