



Bankettmappe 2025

Forsthaus Valepp
Betriebsstätte der Leeberghof Betriebs GmbH
Valepp 1
D-83727 Schliersee
T +49 (0) 8026 780 9580
info@forsthausvalepp.de
www.forsthausvalepp.de



Da lässt sich's königlich sinnieren.

Schau di um, du host Zeit.

In unserem historischen Forsthaus wird auch heute noch Geschichte geschrieben.

Ob ausgelassene Geburtstage, festliche Hochzeiten oder besondere Anlässe im kleinen Kreis: das Forsthaus Valepp bietet den perfekten Rahmen dafür. Ein einzigartiges kulinarisches Angebot, ein Ambiente zum Träumen, rustikale und denkmalgeschützte Stuben mit hohem Komfort, und natürlich die wahrlich atemberaubende Lage inmitten der Berge stehen den Gästen zur Verfügung. Die besondere Atmosphäre und das professionelle Engagement aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lassen jede Veranstaltung zu einem grandiosen Erfolg und für alle Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Wir freuen uns, Sie auf den kommenden Seiten von den einzigartigen Möglichkeiten im Forsthaus Valepp überzeugen zu können und auf besondere Stunden gemeinsam mit Ihnen vor atemberaubender Bergkulisse.

Ihr Wirt Johannes Rabl und das gesamte Team vom Forsthaus Valepp

Informationen

Gastronomie:

Max I. Stube	24 Plätze
Ludwig II. Stube	36 Plätze
Lounge	10 Plätze
Tenne	90 Plätze
Panoramaterrasse	300 Plätze



König Ludwig II Stube

Parkplätze:

direkt am Haus 38 Stellplätze
(keine Garagenplätze vorhanden)

Freizeitangebote:

Tegernsee Card
Wandern
Berg- und Wintersport
Eigene Kegelbahn
Fahrradverleih
Kutsch- und Pferdeschlittenfahrten



König Max I Stube

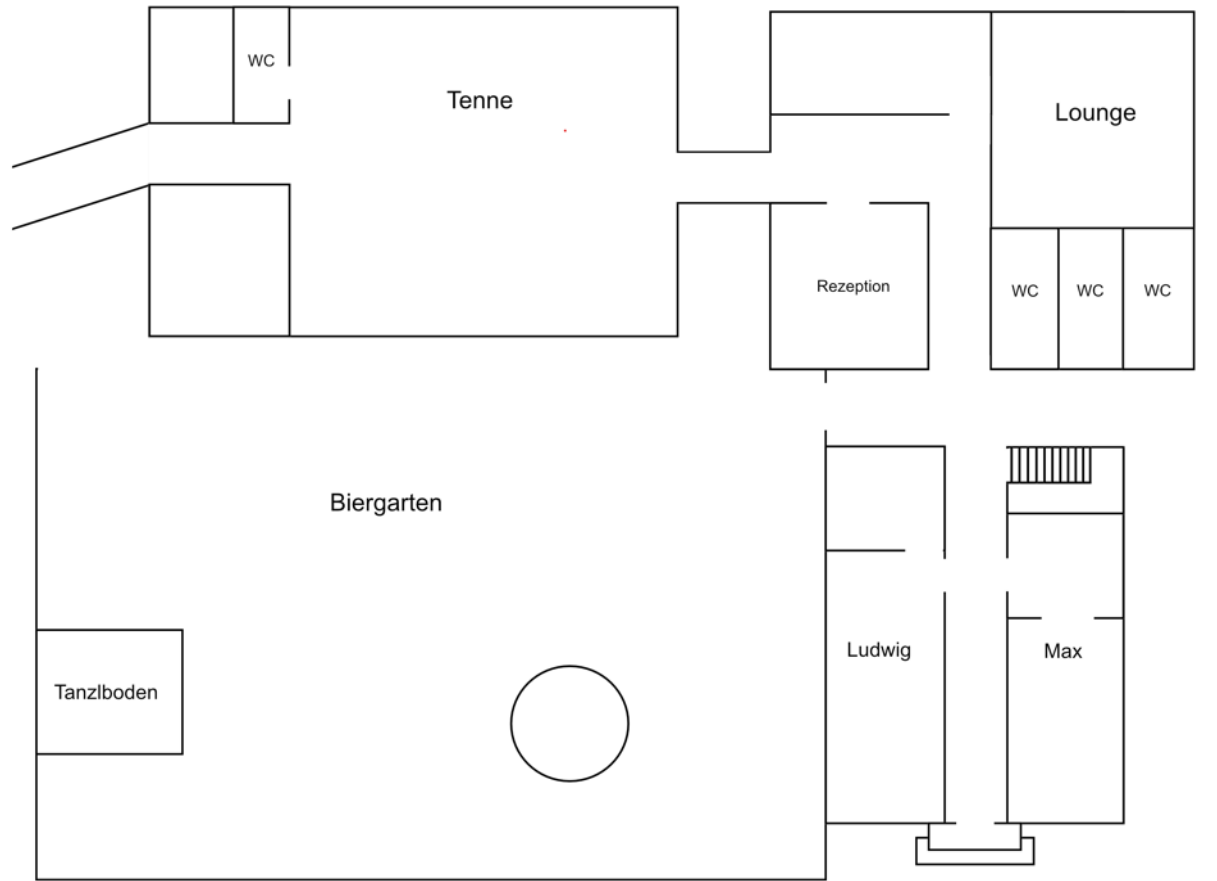
Zusatzangebote – Preise auf Anfrage:

Künstler/Musiker & DJ
Volksmusik und bayr. Brauchtum
Luftballone/Blumen/Dekoration
Fotograf/Stylist/Kinderbetreuung
Limousine/Taxi-Shuttle



Außenbereich

Unsere Stuben und Veranstaltungsräume



	Max I Stube	Ludwig II Stube	Lounge	Tenne
Raumgröße	L 7.50m	L 10.00m	L 5.00m	L 10.00m
	B 4.00m	B 4.30m	B 5.00m	B 10.00m
	H 2.40m	H 2.40m	H 2.40m	H 4.00m
Fläche m ²	30	43	27	100

Rahmenbedingungen:

Mindestumsatz

Die exklusive Reservierung unserer verschiedenen Restaurationen ist an folgende Mindestumsätze gebunden – geltend zu den regulären Öffnungszeiten der Location, ab dem Beginn Ihrer Veranstaltung:

Forsthaus Valepp zur exklusiven Nutzung inkl. Zimmer (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie feiertags 15.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Wochentags 10.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung 500,00 €

Tenne oder kompletter SB-Bereich oder kompletter Bedienbereich (bis 23.00 Uhr)

Freitag bis Sonntag sowie feiertags 7.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Wochentags 5.000,00 €
gültig am jeweiligen Tag Ihrer Feier ab 15.00 Uhr

Jede weitere Stunde ab 23.00 Uhr, nach vorheriger Vereinbarung 500,00 €

Die exklusive Anmietung einzelner Stuben ist auf individuelle Anfrage je nach zeitlichen Anforderungen möglich.

Der vereinbarte Mindestumsatz wird mit dem Verzehr aller Speisen und Getränke bis zum Ende der Feier verrechnet. Sollte der festgelegte Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Preisänderungen sind vorbehalten.

Nebenleistungen:

Tischwäsche (cremefarben oder weiß):	
Tischdecke	10,00 €
Serviette	2,00 €
Menükarten:	
cremefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück	4,50 €
Tisch Aufsteller:	
Nummer/Name - Preis pro Stück	3,50 €
Tischkarten:	
cremefarben - Preis pro Stück	2,50 €
Bar Aufsteller - Preis pro Stück	4,50 €
Saal-/Tisch Plan:	
Tischplan mit Staffelei	50,00 €/15,00 €



Umbau:

Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250,00 € - 500,00 € je nach Aufwand
(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

Personalkosten / Nachtzuschläge

Servicemitarbeiter ab 22:00 Uhr pro Person und Stunde	45,00 €
Küchenmitarbeiter ab 21:00 Uhr pro Person und Stunde	45,00 €
Veranstaltungsleitung ab 22:00 Uhr pro Stunde	55,00 €

Korkgeld:*

Preis pro 0,75 l Flasche Wein	30,00 €
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein	50,00 €
Preis pro Flasche Spirituosen	100,00 €

Tellergeld für mitgebrachte Speisen:*

Preis pro Person	4,50 €
------------------	--------

* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn der Betrieb die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!

Candy Bar:

Gemischte Süßigkeiten - Preis pro Person 8,50 €

Mitternachtssnack:

Alpenländische Käseauswahl mit Walnussbrot	kl. Portion 12,50 € / gr. Portion 16,50 €
Gulaschsuppe vom Hirsch mit Brotauswahl	8,50 €
Hirschcurrywurst mit Semmel	10,50 €
Ofenfrischer Leberkäse mit Semmel	6,50 €

Blätterteiggebäck:

Stangen mit

- Käse 4,00 € / Stk
- Sesam 4,00 € / Stk
- Spinat und Schafskäse 5,00 € / Stk

Blätterteigecken mit Tomaten und Oliven 4,00 € / Stk

Bankettgetränke:

Bier-/Partyfass in Holzoptik	30 l	299,00 €
Kaffee/Thermoskanne	pro Kanne	18,00 €
Wasser prickelnd/still	pro Karaffe 0,75 l	5,50 €

Wilde Canapés:

Wildbratwürstl, Blaurautsalat, Cumberlanddressing 4,90 €

Miniburger vom Hirsch, Spitzkraut, Rosmarinchutney 6,80 €

Satespieß von der Gams, mariniertes Gemüse aus dem Bauerngarten 4,90 €

Hirschwantan, Waldorfsalat 4,80 €

Hirschsalam, Feigenchutney, Brezencrôtons 4,50 €

Wildstrudel, Preiselbeeren, Feldsalat 4,80 €

Honigmelone mit Hirschschenken 4,30 €

Valepper Quiche mit Hirschschenken und Kräuterrahm 4,50 €

Unsere weiteren Speisen- und Menüvorschläge

Canapés

Klassische Kalte Häppchen

Roastbeef auf Bauernbrot	4,50 € / Stk.
Tegernseer Weichkäse mit Weintrauben	4,10 € / Stk.
Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt	3,90 € / Stk.
Törtchen von Babymozzarella und Cherrytomaten auf Holzspieß	4,52 € / Stk.
Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich	5,40 € / Stk.
Forellenfilet geräuchert auf Toast	4,90 € / Stk.
Saiblingstatar mit Koriander auf Pumpernickel	6,10 € / Stk.

Klassische Warme Häppchen

Frühlingsrolle auf Sprossensalat	4,30 € / Stk.
Quiche Lorraine	4,50 € / Stk.
Gebackene Garnele mit Mangochutney	6,50 € / Stk.
Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout	6,10 € / Stk.
Saisonale Süsschen in der Moccataste serviert	4,50 € / Stk.

Bayerisches Fingerfood

Angemachtes Tatar vom bayerischen Ochsenfilet in der Knusperwaffel	5,30 € / Stk.
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf mariniertem Kraut	5,20 € / Stk.
Bayrischer Wurstsalat von der Stangenlyoner	3,50 € / Stk.

Auswahl von Tegernseer Holzofenbrot mit Aufstrich von:

Rahmigem Frischkäse und Petersilie	3,50 € / Stk.
Griebenschmalz und Schnittlauch	3,50 € / Stk.
Obazda und Radieschen	3,90 € / Stk.

Warmes Fingerfood

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas	4,20 € / Stk.
Kräuterbackhendl vom Stubenküken auf lauwarmen Kartoffel - Ruccolasalat	6,50 € / Stk.
Mini Leberkäsemmel mit süßem Senf	3,50 € / Stk.
Gebackenes Weißwurstradl auf Kräuter - Friséesalat	3,50 € / Stk.
Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel - Kräutersalat	4,30 € / Stk.

Süßes Fingerfood

Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum	4,50 € / Stk.
Bayrische Crème mit Beerenragout	4,80 € / Stk.
Topfen - Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	5,20 € / Stk.
Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout	5,20 € / Stk.
Geeister Marillenknödel, Marillenröster	4,50 € / Stk.

Vor dem Essen auf den Tisch

Klassisches Gedeck mit Brot & Butter	3,50 €
Bayrisches Gedeck Obatzda, Radieserl, Bauernfrischkäse, Minibrezen, Bauernbrot	4,60 €
Schmalzgedeck Geräuchertes Paprikaschmalz und Wacholder-Preiselbeerschmalz, Bauernbrot	4,80 €

Menü Bausteine

Vorspeisen

Brotzeitbrett am Tisch eingesetzt Kaminwürsten, Salami, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten, Tegernseer Bergkäse Obazda, knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter	16,50 €
Wuidara Brettl deftige Spezialitäten von Hirsch, Reh und Gams Tegernseer Bergkäse, Obazda, knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter	17,50 €
Knackiger Gartensalat mit Croutons, Kräutern und gebratenen Schwammerl	gr. 16,50 € / kl. 12,50 €
Lauwarm mariniertes Tafelspitz mit Kürbiskernöl, Holzofen-Brotchips und Endiviensalat	14,50 €
Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet mit Kartoffelwaffel und Sahnekren	19,50 €
Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit zweierlei Melonenspalten, und kaltem Ratatouillesalat	18,50 €
Carpaccio vom Bayerischen Ochsen mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse	21,50 €

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse wahlweise mit	
• Leberknödel	8,50 €
• Grießnockerl	8,50 €
• Pfannkuchenstreifen	8,50 €
• Kaspressknödel	10,50 €
Tegernseer Festtagssuppe mit Brättnockerl, Eierstich und Pfannkuchenstreifen	10,50 €
Rahmiges Kartoffelsüppchen mit Speck-Croutons	8,50 €
Crèmesüppchen vom Frühlingslauch mit Gartenkräutercroutons	8,50 €
Gartenkräutersüppchen mit Hendl-Saltimbocca	9,50 €

Zwischengerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Junglauchragout mit Rieslingschaum	19,00 €
Saiblings-Saltimbocca auf Kirschtomatenrisotto	19,00 €
Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Kartoffelrösti und Apfelkren	19,00 €
Geschmortes Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und Ofengemüse	24,00 €

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten mit Kümmel-Biersauce, Krautsalat und Kartoffelknödel	19,50 €
Rescher Spanferkelbraten an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel	22,50 €
Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel	26,50 €
Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust auf Kirsch-Tomatenrisotto, Zuckerschoten und Salbeijus	28,50 €
Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	32,50 €
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing	28,50 €
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,50 €
Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste, Nadelbohnen und Kartoffel-Selleriestampf	34,50 €
Tranche vom bayerischen Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin	39,50 €

Desserts

Topfenrahmstrudel mit Vanilleschaum und eingekochten Heidelbeeren	10,00 €
Geeiste Marillenknödel mit Marillenröster	9,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillerahmeis	gr. 16,50 € / kl. 11,50 €
Mousse au Chocolat mit marinierten Waldbeeren	10,50 €
Bayerisch Crème mit marinierten Himbeeren	10,50 €
Alpenländische Käseauswahl mit Walnussbrot	kl. Portion 12,50 € / gr. Portion 16,50 €

Buffets

Ab 50 Personen

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Brotzeitbrett am Tisch eingesetzt
Kaminwürsten, Landjäger, geräucherter Bauernspeck, kalter Braten,
Tegernseer Bergkäse, Obatzda
dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl, Brezn und Almbutter
Wurstsalat
Geräucherter Tegernseer Saibling an Sahnekren
Angemachte Salate und Blattsalate der Saison mit Auswahl von Dressings

Hauptgänge

resch gegrillte Bauernente
Schweinekrustenbraten
Knuspriges Kräuter-Backhendl
Gebratenes Zanderfilet
Verschiedene Soßen
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Kartoffel-Junglauch Ragout
Blaukraut
Grillgemüse

Desserts

Grießflammerie mit eingekochten Kirschen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käsebrett von der Naturkäserei Tegernseerland
mit Bauernbrot und Feigensenf

Buffetpreis

65,00 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Baguette, Bauernbrot, Olivenöl und zweierlei Dip bereits am Tisch eingedeckt
Gegrillte und marinierte Gemüse
Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato
Melone Parmaschinken
Italienischer Nudelsalat
Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Saltimbocca von der Kalbslende
In Zitronen-Kapernbutter gebratene Hähnchenkeulen
Gegrilltes Loup de Mer Filet
Rahmige Tagliarini
Kirsch-Tomatenrisotto
Kartoffelgnocchi
Grillgemüse
Ratatouille

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Gebackene Apfeltarte
Crème Brûlée
Obstsalat
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf
Trauben und Baguette

Buffetpreis

76,00 €

Grillbuffet

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat
Mediterraner Gemüsesalat
Coleslaw: Amerikanischer Krautsalat
Panzanella: Toskanischer Brotsalat
Rohkostsalate mit Auswahl von Dressings

Vom Grill

Marinierte Steaks:
Schweinenacken, Hendlbrust, Beef Entrecôte
Tegernseer Lachsforelle auf Wurzelgemüse in der Folie gegart
Willdbratwurst
Maiskolben
Grillgemüse
Steakhouse Pommes
Ofenkartoffeln
Kräuter-, Knoblauchbaguette

Dips

BBQ Sauce
BBQ Sauce scharf
Kräuterquark
Curry Dip
Tomatensalsa

Desserts

Obstsalat
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Mousse au chocolate mit Mangocoulis
Sorbetvariation
Käsebrett von der Naturkaserei Tegernseerland
mit Baguette und Feigensenf

Buffetpreis

78,00 €

** Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre persönlichen Wünsche ein!*