

DAS MAXX

Eure Hochzeit im dasMAXX.

Herzlich Willkommen im das MAXX.

Hochzeitslocation im Bayerischen Wald gesucht?
Im **DAS MAXX** gefunden!

Saal, Lounge, Restaurant oder Sonnenterrasse als Location für **Eure Traumhochzeit** – festlich, flexibel, modern, stilvoll und mit viel Platz zum Feiern. Sektempfang, Kaffee auf der Sonnenterrasse, Bühne für die Live-Band, XL-Tanzfläche, Bar, überdachtes Freigelände, Technik, Platz für Fotos oder vielseitige Bestuhlung: Wir haben alles, was Ihr für eine unvergessliche Hochzeit braucht. DAS MAXX – wie gemacht für Euren großen Tag.

Ihr sagt „Ja“, wir kümmern uns um den Rest.

Ihr wollt heiraten und bei uns feiern? Kontaktiert uns gerne unter Tel. 0176 18825015 für Eure Hochzeitsfeier oder schickt uns Eure Anfrage.

Euer DAS MAXX-Team

Euer großer Tag - MAXXimal besonders.

ORGANISATION

ORGANISATIONSPAUSCHALE

Probeessen ausgenommen Getränke |
Saalmiete | Reinigung

3.000

GEDECKPREIS

5 | Gast

KAFFEEKANNEN

16 | Kanne

KINDERPREISE & ERMÄßIGUNGEN

KINDER 0 - 3

KOSTENFREI

KINDER 4 - 14

15 | Essen

15 | Getränke

DIENSTLEISTER

20 | Essen

20 | Getränke

KLEINERE HOCHZEITEN
ganzjährig auf Anfrage



Besondere Vorteile und Fakten.



Drinnen, draußen, Restaurant, Saal, Bar oder Sonnenterrasse - unsere Möglichkeiten sind so individuell wie Eure Feier.

Genießt Euren Abend ohne Überraschungen bei der Rechnung: faire Preise, Getränkepauschale ohne zeitliche Begrenzung und keine unerwarteten Aufschläge.

MAXXimale Flexibilität für persönliche Wünsche – fast alles ist umsetzbar. Inklusive professioneller, herzlicher Unterstützung: Wir helfen Euch mit Tipps beim Ablauf und kreativen Ideen.





Eure Liebe - MAXXimal gefeiert.

Für MAXXimal schöne Stunden.

GETRÄNKE

immer nach Wahl: pauschal od. nach Verbrauch

EMPFANG

mit Sekt oder Bier |

9 | Gast

optional mit Canapés

8 | Gast

TISCHGETRÄNKE

Classic Weine | Bier | alkoholfreie Getr.

29 | Gast

oder nach Verbrauch

Premium Weine | Bier | alkoholfreie Getr.

39 | Gast

oder nach Verbrauch

BARGETRÄNKE

Drinks & Shots

20 | Gast

oder nach Verbrauch

WEINVORSCHLÄGE

Abrechnung nach Verbrauch

Cuvée MAXX [Weiß]

29

Cuvée MAXX [Rot]

29

Ottella Lugana [Weiß]

34

Rosso di Montalcino [Rot]

36

Secco Rosé

36



MENÜBEISPIELE

STANDARD Abrechnung nach Verbrauch

Kleiner Gärtnersalat	6
Festtagssuppe [Griesnockerl]	6
Schweinemedallions Schwammerl-rahmsoße Spätzle Gemüsebouquet	22
Filet vom Donauzander Kartoffelstampf buntes Karottengemüse Beurre blanc	26
Gemüselasagne	19
Panna Cotta Beerenspiegel	12

KLASSIK Abrechnung nach Verbrauch

Hummerschaumsuppe [ohne Einlage]	12
Törtchen vom Graved Lach u. Räucherforellenmus Feldsalat Apfel-Meerrettich-Chutney	13
Barbarie Entenbrust Selleriepüree Kartoffelkrokette Orangensoße	32
Heimisches Saiblingsfilet Weißweinrisotto grüner Spargel	28
Salbeignocci	19
Salted Caramel Cheesecake	12

PREMIUM Abrechnung nach Verbrauch

Asia Tuna Tatar	13
Vitello Tonnato Thunfischsoße Kapern	12
Rinderfilet Schmorgemüse Balsamico-Portwein-Jus Kartoffelgratin	39
Bretonische Seeteufel Medallions vom Grill Trüffeltagliatelle Champagnerschäum	38
Nudeltascherl Steinpilzfüllung Parmesan Trüffelschaum	19
Mango-Joghurt-Topfencreme Mini-Mango-Cocos-Smoothie	13



Stellt gerne euer Hochzeitsmenü individuell nach Wunsch aus unseren Gerichten zusammen.

Unsere Services und Extras.



ÜBERNACHTUNGEN

VHS ARBERLAND HOTEL
REGEN

+49 9921 9605-4411
arberland-tagungshaus.de
info@arberland-tagungshaus.de

WELLNESSHOTEL GASTHOF WEBER
TRIEFENRIED

+49 9921 2426
wellnesshotel-weber.de
info@wellnesshotel-weber.de

LANDGASTHOF „ZUM OBEREN WIRT“
MARCH

+49 9921 1888
hotel-tremml.com
info@tremml.de

FOTOGRAFEN/BOX

SARA'S FOTOGRAFIE
SARA PFEFFER

+49 160 96873227
saras-fotografie.de
info@saras-fotografie.de

JOHANN FLEISCHER

+49 9933 1064
hochzeitsvideo-fleischer.de
info@video-fleischer.de

DEKORATIONEN

FLORALES HANDWERK
NICOLE MORELL

+49 151 4 0733614
florales-handwerk.com
info@florales-handwerk.com

KOLLER FLORISTIK & DEKORATION
BEATE MICHAEL-LEMKE

+49 62 41 459 62
kollerfloristik.de
info@koller-floristik.de

MUSIK

LUPOS
HOCHZEITSBAND, BISCHOF SMAIS
HEINZ, MICHAEL, MIRKO, STEFAN

+49 171 610 19 33
luposlive.de
luposlive@web.de

DJS
VORSCHLÄGE FOLGEN



Eure Hochzeit - MAXXimal romantisch.

Wichtige Informationen.

Die Preise gelten
bis **Dezember 2026**.

Alle Preise **inklusive Probeessen** (ausgenommen Getränke) für zwei Personen an den Restaurant-Öffnungstagen. Jede weitere Person wird normal nach Verzehr berechnet.

Fahrdienstpauschale **pro Fahrt** zu unseren
Übernachtungsmöglichkeiten **15 Euro**.

Mindestumsatz 11.000 Euro. Darin enthalten sind die Organisationspauschale und alle direkt vom **DAS MAXX** bezogenen Leistungen. Nicht enthalten sind Zimmer sowie Leistungen Dritter (z. B. Floristen, Musik etc.).



Mit Leidenschaft für euren besonderen Tag.



THOMAS HOLLMAYR

CHEF DE CUISINE

– Euer Küchenchef

Thomas Hollmayr serviert im Herzen Niederbayerns mit dem Küchenteam mehr als Zander, Rostbraten, Hofente, Nudeltascherl und feine Desserts.

Unser Küchenchef serviert Genussmomente. Mit hochwertigen Zutaten, kreativen Ideen, jahrzehntelanger Erfahrung und Leidenschaft für Nachhaltigkeit bringt er Sinnlichkeit pur auf den Teller.



SUSANNE VETTERLEIN

RESTAURANTLEITERIN

– Eure Gastgeberin

Susanne Vetterlein vervollständigt jetzt das Serviceteam – mit langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und feinem Gespür für die Gäste. Nach Stationen rund um die Welt ist sie nun wieder in ihrer Heimat, dem Bayerischen Wald, zurück.

Sie sorgt mit dem gesamten Serviceteam dafür, dass ihr Euch rundum wohlfühlt – von der Weinempfehlung bis zum kleinen Extra.

Wir freuen uns auf Euch.

FREIE TERMINE FÜR 2027:

für 80 - 200 Personen: Juli/August 2027 & nach Anfrage
kleinere Hochzeiten ganzjährig auf Anfrage

dasm maxx.de

