



HOTELPOST

A S C H H E I M



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

im Hotel Post & Postwirt Aschheim!

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier bei uns ausrichten möchten. Sie können versichert sein, dass wir alles daransetzen werden, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

In großzügig gestalteten Räumen können Sie bei uns Ihre schönsten Feste feiern. Ob eine Familienfeier in kleinem Kreise bis hin zur großen Hochzeit mit über 200 Personen.

In Absprache mit Ihnen können wir Ihren großen Tag individuell und ganz nach Ihren Ideen und Wünschen gestalten.

Und sollten Sie für sich oder Ihre Gäste eine Unterkunft für die Übernachtung benötigen, stehen komfortable Zimmer mit Wohlfühlatmosphäre in verschiedenen Zimmerkategorien in unserem **** Hotel Post zur Verfügung.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung, der Zusammenstellung von Speisen und Getränken und der Ablauforganisation für Ihrer Veranstaltung persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns

Telefon: 0049 89 900 480-0

E-Mail: info@hp-a.de

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen.

Ihre Familie Lindinger
und das gesamte „POST-Team“

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für verschiedene saisonale Menüfolgen. Diese sollen aber lediglich als Anregung dienen. Gerne können Sie aus den Vorschlägen der Einzelgerichte Ihr individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ein einheitliches Menü mit maximal 2 Hauptgerichten zur Wahl. Vegetarier und Kinder wählen gerne am Veranstaltungstag von unserer reichhaltigen Speisekarte.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Menüs erst ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Personen und Büffets ab 20 Personen gewählt werden können.



Menüvorschläge Herbst / Winter 2017

Menü 1

Vorspeise

Hirschschenken an süß-saurem Kürbissalat mit Walnuss-Vinaigrette

Suppe

Tomatenessenz mit Mozzarellastrudel

Hauptgänge

Krosse Perlhuhnbrust "Winzerin Art" mit Trauben, Speck und Crôutons
auf Champagnerkraut und Maronen-Buchteln

oder

Gebratenes Kabeljaufilet an Meerrettichschaum
mit Rote-Bete und Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Vanilleschaum

Menüpreis pro Person € 42,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 37,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 32,50

Menü 2

Vorspeise

Sülze von der Räucherforelle an Senfgurken-Kardamom-Salat

Suppe

Maronencremesüppchen mit Mandelbällchen

Hauptgang

Hirschrücken unter der Bratapfelkruste
auf Wildrahmsöße mit Rosenkohl und Schupfnudeln

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Rieslingkraut und Waldpilzlinguini

Dessert

Nougat-Parfait an Gewürzorange

Menüpreis pro Person € 49,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 42,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 38,50

Menü 3

Vorspeise

Lachstatar an Rote-Bete-Salat mit
Limetten Crème fraîche und Forellenkaviar

Suppe

Apfelselleriecremesuppe mit Kartoffelstroh

Hauptgang

Saftiges Wildragout mit Wacholder geschmort
Speckrosenkohl und Preisbeeren-Knödel-Soufflé

oder

Gebratene Garnelen
mit Krustentierisotto und Thaispargel

Dessert

Gateaux von weißer Schokolade und Mandarine mit Cassis-Sorbet

Menüpreis pro Person € 44,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 37,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 32,00

Menü 4

Suppe

Entenconsommé mit Pistaziennockerl und Gemüseperlen

Hauptgang

Brust und Keule von der bayrischen Freilandgans in eigener Soße
mit geriebenem Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und eingelegten Maronen

oder

Brust und Keule von der bayrischen Bauernente rösch gebraten an Orangensoße
mit geriebenem Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und eingelegten Maronen

Dessert

Warmer Bratapfel mit Lebkucheneis und rahmiger Vanillesoße

Menüpreis mit Freilandgans pro Person € 36,00

Menüpreis mit Bauernente pro Person € 32,50

Menüvorschläge Weihnachten 2017

Weihnachtsmenü 1

Vorspeise

Entenleberterrine
mit Grüner Apfel-Speck-Salat

Hauptgang

Saftiges Wildedelgulasch
mit Rosenkohl und Semmel-Preiselbeer-Soufflé

oder

Kabeljaufilet im Rote Bete Saft confiert
an Erbsenpüree und Kürbisgemüse

Dessert

Cocos- Crème Brûlée mit Gewürzananas

Menüpreis mit Wildedelgulasch pro Person € 36,00

Menüpreis mit Kabeljaufilet pro Person € 37,50

Weihnachtsmenü 2

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit Garnele im Tempurateig

Hauptgang

Viertel gebratene Bauernente
mit geriebenem Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel

oder

Gebratenes Zanderfilet
auf Staudensellerie mit Zitronenduftreis

Dessert

Pistaziencreme mit Lychee-Espuma

Menüpreis mit pro Person € 30,50

Weihnachtsmenü 3

Vorspeise

Mit Orange und Fenchel gebeiztes Lachsfilet „Belle Rouge“
an Algensalat

Hauptgang

Medaillon vom Rinderfilet im Haselnussmantel
mit Urkarotte und Süßkartoffel-Chips

oder

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit marinierten Rüben mit Safran-Kartoffeln

Dessert

Lebkuchen-Mousse mit Mango-Chili-Confit

Menüpreis mit Rinderfilet pro Person € 47,50

Menüpreis mit Wolfsbarsch pro Person € 37,50

Weihnachtsmenü 4

Suppe

Maronencremesüppchen
mit geräucherten Entenbruststreifen

Vorspeise

Oktopussalat süß-sauer
dazu Bruschetta mit schwarzer Oliventapenade

Hauptgang

Hirschrücken unter der Bratapfelkruste
Wildsoße mit Shiitake Pilzen und Selleriepüree

oder

Gebratenes Heilbuttfilet
auf glacierten Zuckerschoten mit getrüffeltem Tagliatelle

Dessert

Weißes Blutorange-Küchlein mit Mandelmilcheis

Menüpreis mit Hirschrücken pro Person € 49,50

Menüpreis mit Rotgarnele pro Person € 45,50

Einzelgerichte für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Steinpilzessenz mit Maronen-Ravioli

Krustentierschaumsuppe mit kleinem Garnelenpflanzerl

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen und Aioli

Gebratenes Makrelenfilet in Apfelessigsud mariniert
mit Tigertomaten-Kartoffelsalat

Carpaccio vom Simmentaler Rind
mit Rucola, Parmesan, mildem Balsamico und frittierten Kapern

Gebratene Blutwurstscheiben mit Apfelspalten und Lauch
an Feldsalat und Walnussdressing

Hauptspeisen Fisch

Seesaiblingsfilet unter der Kürbiskruste auf Senf-Dillgurken-Gemüse
an Kartoffel-Limonenstampf und Kräuterschaum

Seeteufelmedaillons im Kartoffelmantel
an Hummerschaum mit jungem Gemüse

Wallerfilet im Fenchelsud
mit Urkarotten und Safrankartoffeln

Gebratenes Ikarimi-Lachsfilet
auf Orangen-Chicorée-Gemüse und kanadischem Wildreis

Hauptspeisen Fleisch

Schweinsbraten auf dunkler Weißbiersoße
mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Schweinefilet im Speckmantel auf Kümmel-Schwarzbiersoße
mit Rahmkraut und gebratenen Schupfnudeln

Geschmorte Ochsenbäckchen
auf Bohnenragout und Rosmarinkrapfen

Gegrilltes Rinderfilet an Zitronenthymianjus
mit Zuckerschoten-Karottengemüse und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Blaukraut und Serviettenknödel

Zweierlei vom Kalb – Nuss und Leber -
mit Birnen-Lauchgemüse und Kartoffel-Zwiebelpüree

Vegetarische Alternativen

Getrüffelte Bandnudeln mit Maronen und Mandelschaum

Kartoffel-Gnocchi mit Gewürzbirne, Pinienkernen und Gorgonzola gratiniert

Strozzapreti – italienische Hartweizennudeln – mit Muskatkürbis
getrockneten Tomaten und Kräuter-Parmesanschaum

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Apfel-Zimteis, frischen Beeren und Vanillesoße

Blaubeer-Schokoladen-Brownie mit Zwetschgen-Eis

Nougat-Panna-Cotta mit Marzipanhippe
auf Blutorangenkompott

Dessertvariation „Zur Post“

Topfenpalatschinken mit Waldbeerenragout

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Kalter mariniertes Schweinsbraten mit Kräuter-Vinaigrette

Obatzda mit frischen roten Zwiebelringen

Geräuchertes Saiblingsfilet auf cremigen Kartoffel-Meerrettich-Salat

Salatauswahl

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat

Hauptgerichte

Krosser Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße

Tranchen von der Rinderlende

Forellenfilet unter der Meerrettichkruste auf Kartoffel-Gurkensalat

Schwammerlrahm

Knödel

Käsespätzle

Bayrisch Kraut

Speckbohnen

Dessert

Bayerisch-Creme mit Himbeeren

Zwetschgen-Schokoladen Mousse mit Vanilleschaum

Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Büffetpreis pro Person € 37,50

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Scheiben vom Parmaschinken mit Honigmelone

an Rucolasalat und Parmesanhobel

Cocktailtomaten-Baby-Mozzarella-Salat

Mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato mit Thunfischsoße

Hauptgerichte

Saftige Poulardenbrust mit Salbei und Parmaschinken

Ossobuco mit Rosmarinsoße

Filet vom Wolfsbarsch mit Kräutersoße

Cremiges Kürbisrisotto, Strozzapretti

Gratinierte Zucchini mit Schafkäse gefüllt

Ratatouille

Dessert

Mascarponecreme mit Blutorange

Haselnuss-Schokoladen-Mousse mit Limonen-Apfelpotpourrie

Cappuccino-Panna-Cotta und Waldbeerensoße

Büffetpreis pro Person € 43,00

Das internationale Büffet

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus auf mariniertem Wildkräutersalat

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Meerrettichcreme

Skandinavischer Meeresfrüchtesalat
aus Krabben, Lachs, Kartoffeln, Brot, Blattsalat und frischen Kräutern

Caesar-Salat mit Puten-Rauchschinken

Hauptgerichte

Knuspriger Spanferkelrücken

Geräuchertes Fjordforellenfilet mit Zitronen-Thymiansoße

Sauerbraten mit Rosinensauce und gerösteten Mandeln

Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Gewürzbirne

Kartoffel-Zwiebelpüree, Kartoffelknödel, Reis

Sellerie-Karotten-Schmorgemüse

Apfelblaukraut

Dessert

Schwarzes Johannisbeer-Schokoladen-Mousse

Espressobrownies

Topfenpalatschinken

Granatapfel-Creme mit Vanilleespuma

Büffetpreis pro Person € 46,50

Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Alle Büffets sind nach Ihren Vorstellungen erweiterbar z.B. mit

Brotzeitbrett mit verschiedenen Brotsorten	€ 9,50 pro Person
Käsebrett mit hellem, dunklem Parisienne	€ 10,50 pro Person
Hausgemachte Eisbombe mit Tischfeuerwerk (ab 30 Personen)	€ 7,50 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch einen Mitternachtssnack für den späten Hunger an.

Gulaschsuppe mit Parisienne	€ 6,50 pro Person
Zwei original Münchner Weisswürst	€ 4,80
Frische Brezn	€ 0,80 pro Stück

Zum Stehempfang und Aperitif bereiten wir gerne Canapés mit unterschiedlichen Aufstrichen und Belägen für Ihre Veranstaltung vor. Die Preise hierzu richten sich nach dem gewählten Belag. Bitte sprechen Sie uns an.

Sonstige Austattungen

Menükarten individuell mit Bild/Logo und Text	€ 4,50 pro Stück
Stuhlhussen - cremefarben oder bordeauxrot	€ 5,50 pro Stück
Leinwand oder Pinwand	€ 10,00 pro Stück
Beamer	€ 60,00 pro Stück
LED Spots	€ 10,00 pro Spot

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

Wir dürfen Sie bitten Ihre endgültige Menü- oder Büffetauswahl bis spätestens 10 Werktage und die zu erwartende Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen. Diese Personenzahl dient für uns als Rechnungsgrundlage.

Bei erheblich verminderter Personenzahl, behalten wir uns eine Änderung in Bezug auf die vereinbarte Platzierung vor.

Je nach Veranstaltungsraum und Veranstaltungsdauer berechnen wir als Raummiete eine Bereitstellungsgebühr von € 50,00 bis € 350,00.

Bei jeder Veranstaltung erlauben wir uns für eingesetztes Brot und Butterschalen einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person zu berechnen.

Die Tisch- und Blumendekoration stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Die Preise hierfür richten sich nach Art und Umfang. Sollten Sie keine individuelle Blumendekoration wünschen, dekorieren wir die Tische mit unseren Hausblumen. Pauschal berechnen wir € 3,50 pro Gebinde.

Gerne bestellen wir für Ihre Veranstaltung Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen. Pro Stück Kuchen werden € 3,90, pro Stück Torte € 4,20 berechnet. Bringen Sie selbst Kuchen mit, erlauben wir uns ein Tellergeld von € 2,50 pro Person in Rechnung zu stellen. Für mitgebrachte Kuchenformen/-platten übernehmen wir keine Haftung.

Für mitgebrachten Wein berechnen wir ein Korkgeld von € 14,00 und für Schaumweine ein Korkgeld von € 20,00 pro 0,75l Flasche.

Ab 01.00 Uhr wird je angefangener Stunde ein pauschaler Nachtzuschlag von € 35,00 pro Mitarbeiter bei der Gesamtrechnung aufgebucht.

Nach endgültiger Absprache Ihrer Veranstaltung bitten wir darum den Buchungsvertrag über das Vereinbarte gegenzuzeichnen bzw. rückzubestätigen.

Bei größeren Veranstaltungen ab 100 Personen bitten wir um eine Anzahlung von 50% des zu erwarteten Speisenumsatzes. Grundlage hierfür ist der vereinbarte Menüpreis.

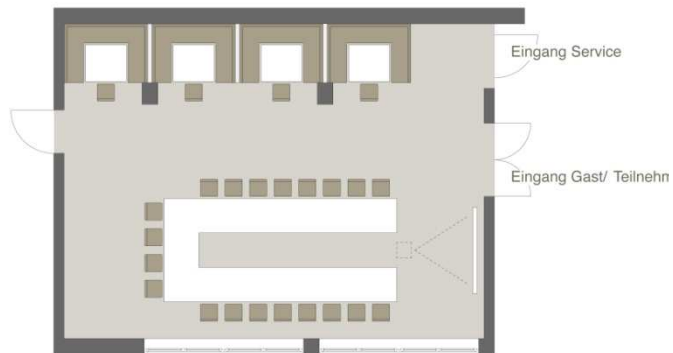
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkartenzahlungen akzeptieren. Gerne können Sie die Gesamtrechnung in bar oder mit EC-Karte begleichen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch gerne per Post zu und Sie zahlen bequem zu einem späteren Zeitpunkt per Überweisung.

Der Veranstalter/Auftraggeber erklärt sich damit einverstanden, dass alle Angaben die in Zusammenhang mit der Veranstaltung stehen bei uns gespeichert werden. Wir bestätigen, dass diese Angaben nur betriebsintern und für eigene Zwecke verwendet werden.

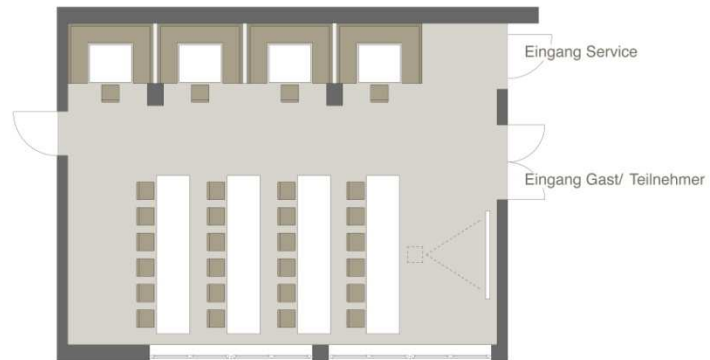
Räumlichkeiten

Tassilo I

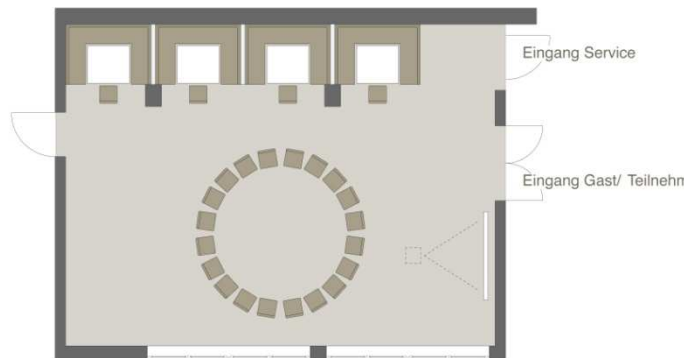
Tassilo 1/ U-Form 20-35 Personen



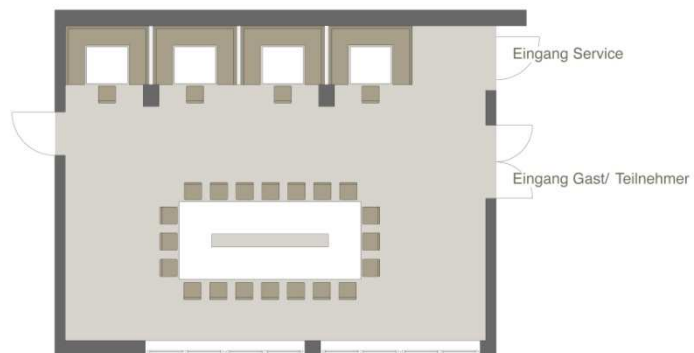
Tassilo 2/ Parlamentarisch 20-30 Personen



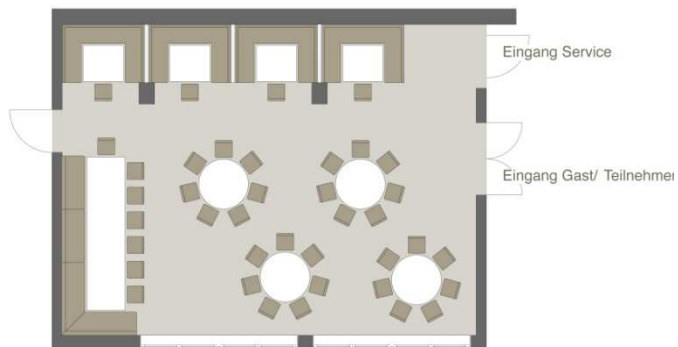
Tassilo Variante 3/ Stuhlkreis 15-20 Personen



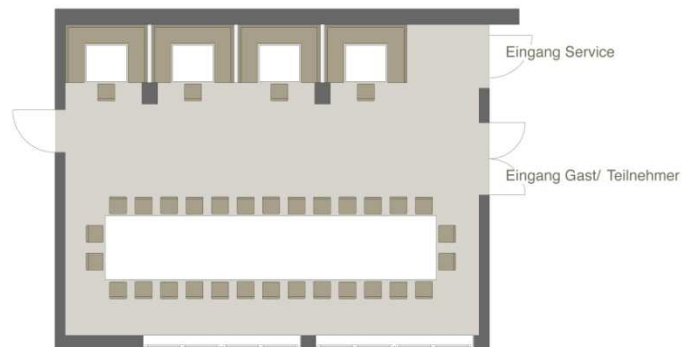
Tassilo 4/ Block 10-20 Personen



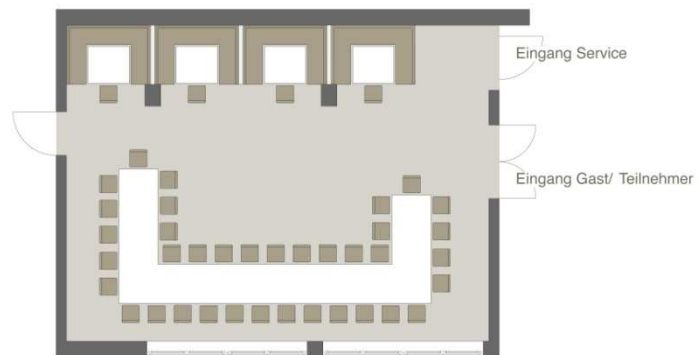
Tassilo 5/ Veranstaltung 25-40 Personen



Tassilo 6/ Veranstaltung 20-30 Personen



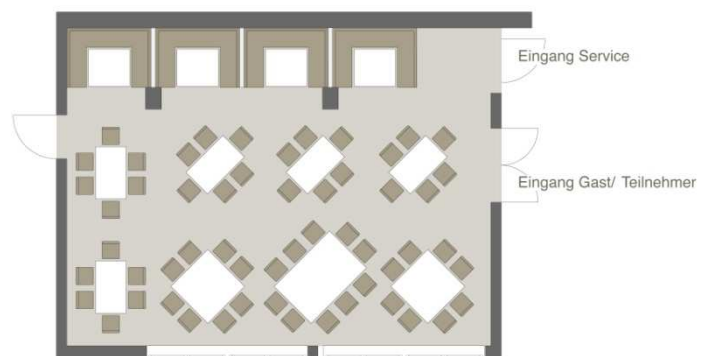
Tassilo 7/ Veranstaltung 36 Personen



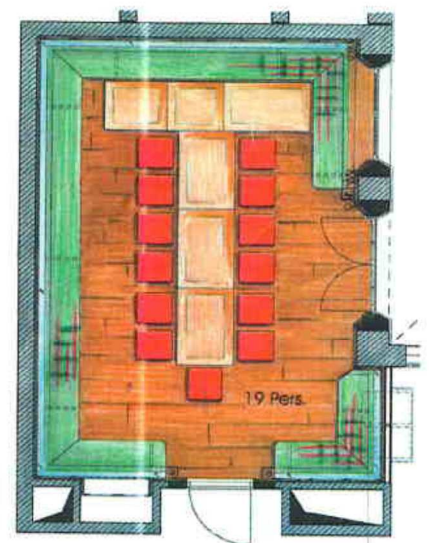
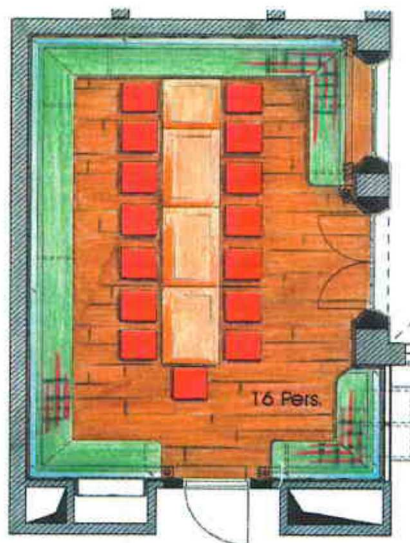
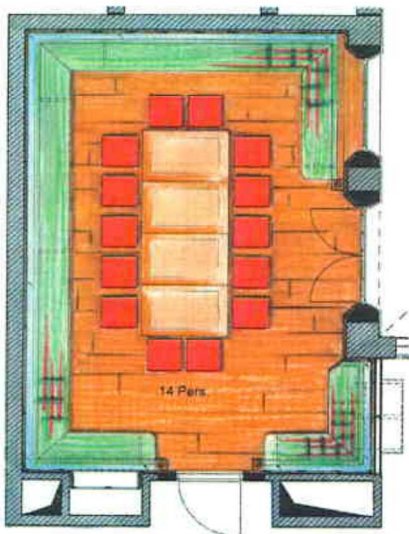
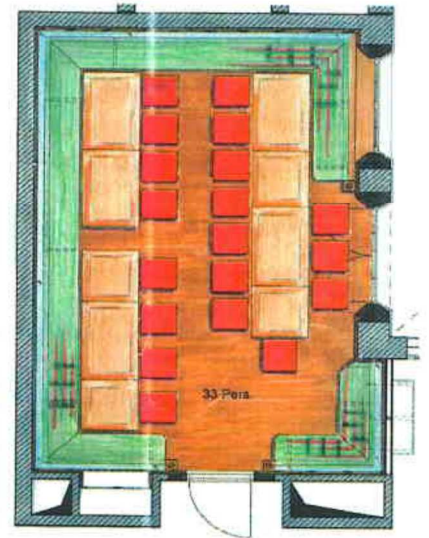
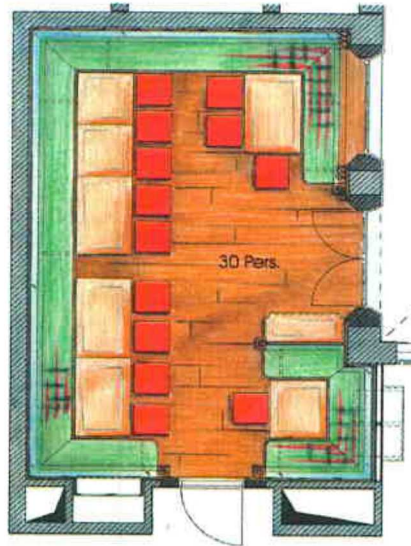
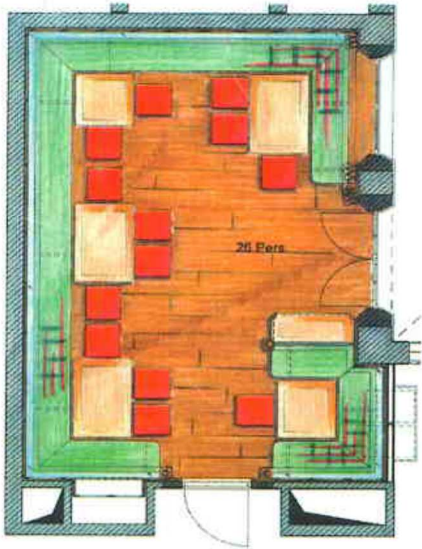
Tassilo 8/ Veranstaltung 45-65 Personen



Tassilo 9/ Veranstaltung 55 Personen



Aschheimer Stube

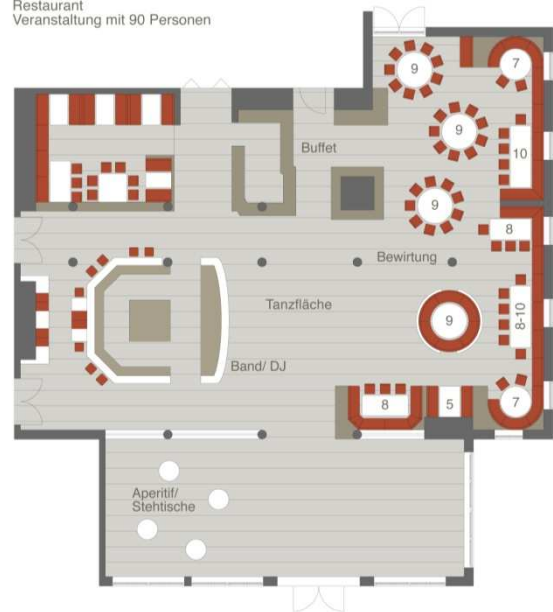


Restaurant

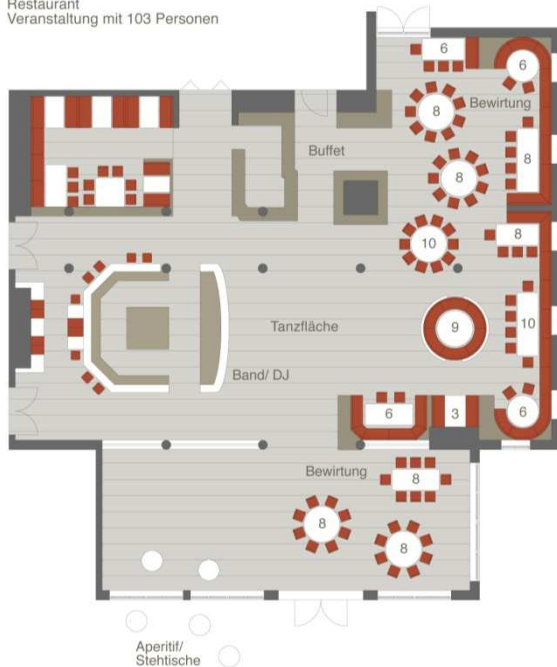
Restaurant
Veranstaltung mit 65-75 Personen



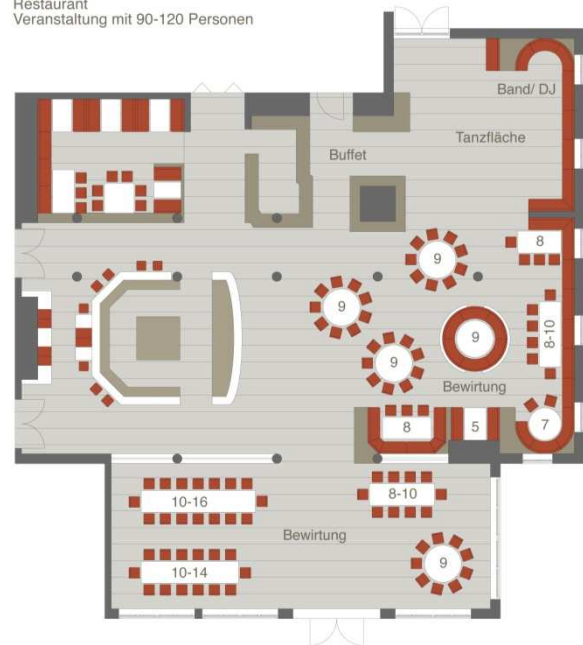
Restaurant
Veranstaltung mit 90 Personen



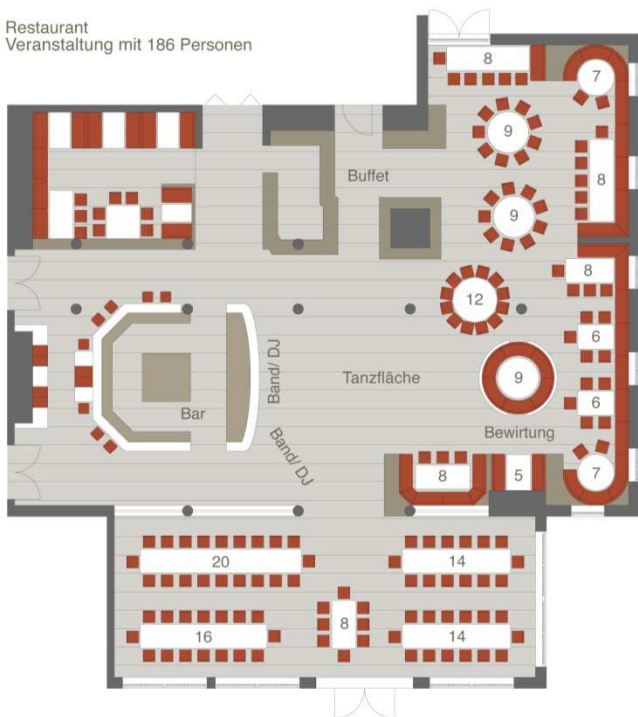
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



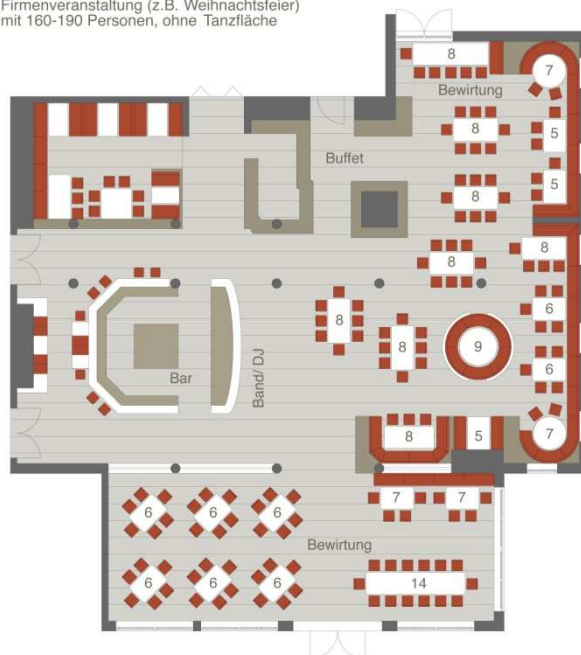
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



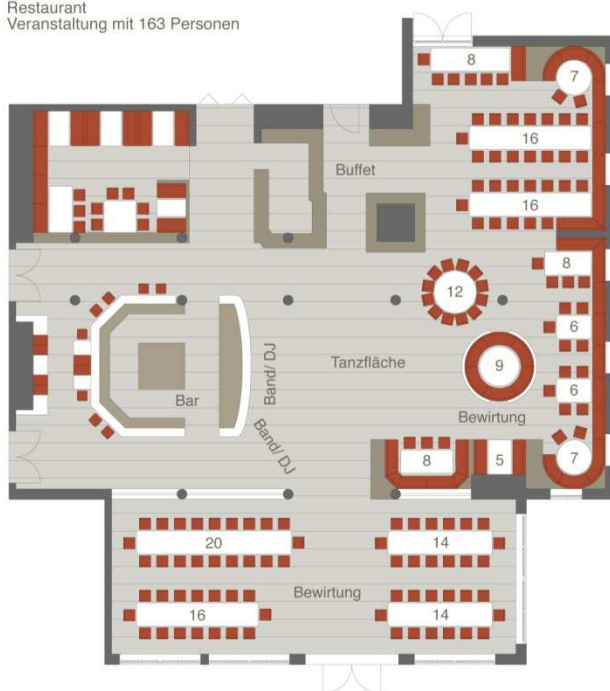
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



Restaurant
Firmenveranstaltung (z.B. Weihnachtsfeier)
mit 160-190 Personen, ohne Tanzfläche



Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



So finden Sie uns

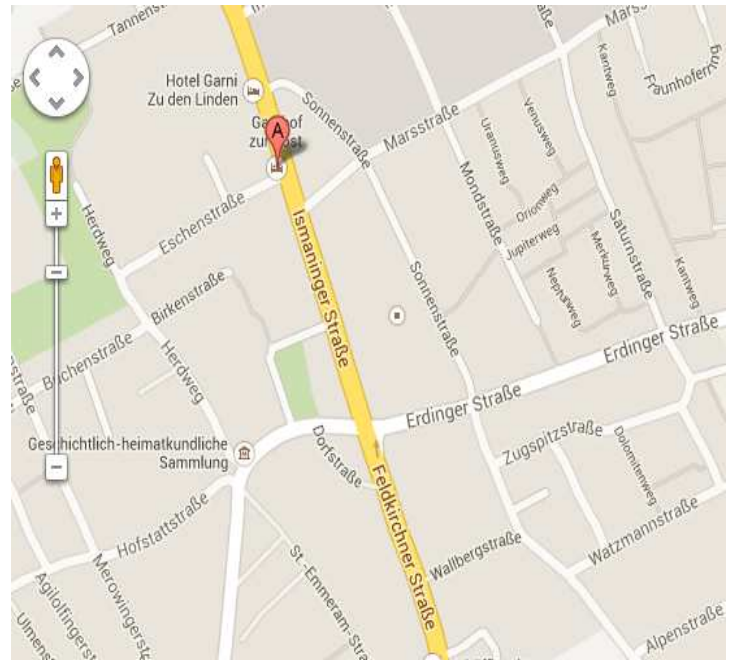
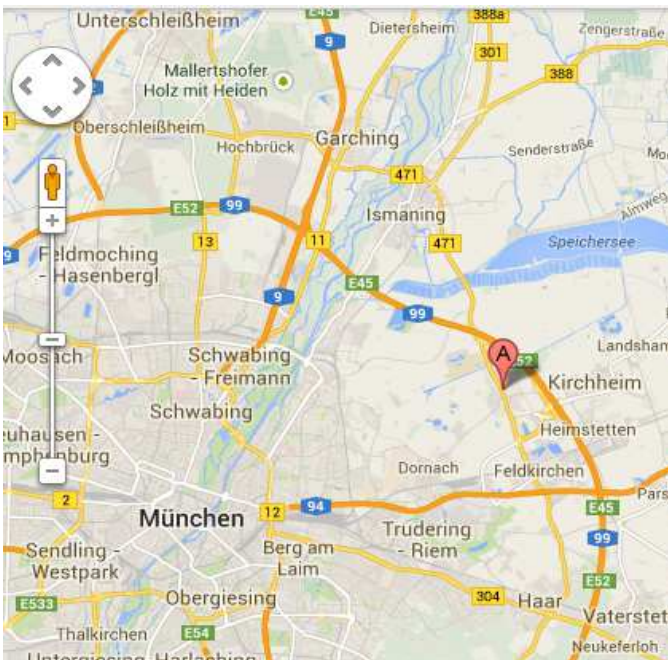
Anfahrt mit dem PKW:

Über die A99 (Autobahn Umgehung München) Ausfahrt Aschheim / Ismaning, am Kreisverkehr Richtung Aschheim - Zu den Mühlen, das Hotel Post befindet sich in ca. 2 km auf der rechten Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

Vom München aus kommend über die A94 Richtung Passau, Ausfahrt Aschheim - Feldkirchen West. An der Ampel links Richtung Aschheim, nach ca. 2,5 km abfahren und links abbiegen. Das Hotel Post erreichen Sie in ca. 4 km auf der linken Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

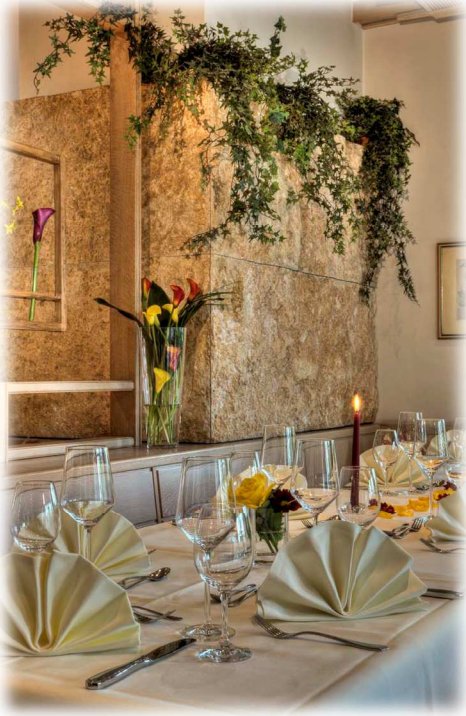
Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Flughafen München kommend nehmen Sie die S-Bahn Linie 8 (Richtung Herrsching). An der Haltestelle Ismaning aussteigen und mit dem Regionalbus 228 (Richtung Messestadt Ost) bis zur Haltestelle Aschheim Weidachstraße fahren. Sie erreichen das Hotel Post zu Fuß in ca. 4 Minuten.



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

IMPRESSIONEN



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-ascheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480