



HOTELPOST

A S C H H E I M



Herzlich Willkommen 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.

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

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 Speisekarte.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung, der Zusammenstellung von Speisen und Getränken und der Ablauforganisation 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 Wirtsfamilie Lindinger
und das gesamte „POST-Team“*

**Hotel Post Aschheim
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim
Tel: 089 900 480 0**

Menüvorschläge Frühling / Sommer 2020

Menü 1

Vorspeise

*Gezupfter Bauerngockl
Rucola, Kirschtomaten, Babyspinat und Balsamico*

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgänge

*Schollenfilet „Finkenwerder Art“
glasierte Zuckerschoten und Kräuterkartoffel
oder
Poulardenbrust mit Spinatfarce gefüllt
Tomatenragout und Rosmarinpolenta*

Dessert

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 41,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 36,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 32,50

Menü 2

Vorspeise

*Matjestatar mit Apfel-Chutney
Gurken-Dilleis*

Suppe

Erbsensamtsuppe mit Käse-Blätterteigstange

Hauptgang

*Tranchen von der Rinderlende
Sauce Bernaise, junges Gemüse und lila Kartoffelpüree
oder
Pochierte Seeteufelmedaillons
Safran-Gemüse-Sud, Fenchelgemüse, Butterkartoffeln und Dill*

Dessert

Erdbeer-Minz Panna Cotta mit Rhabarbersalat

Menüpreis pro Person € 52,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 46,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 39,00

Menü 3

Vorspeise

*Gebratene Jakobsmuschel
Avocadocarpaccio und Mangochutney*

Suppe

*Cremesuppe von zweierlei Paprika
Basilikumöl*

Hauptgang

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Kalbsjus, weißer und grüner gebratener Spargel und Aschheimer Kartoffeln
oder
Kleine Meerbarbenfilets
Hummer-Dill-Schaum und Graupen-Fenchel-Risotto*

Dessert

*Holunderblütenparfait
marinierter Erdbeer-Salat*

Menüpreis pro Person € 52,00

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 47,00 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 42,50

Spargel-Menü

(nach saisonaler Verfügbarkeit)

Vorspeise

*Spargelsalat
Kräutervinaigrette, Eierkonfit, Tomaten-Concassée, Brotchip*

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgang

*Paillard vom Kalbsrücken
Schrobenhausener Stangenspargel, Sauce Hollandaise
junge Ascheimer Kartoffel
oder
Seeteufelmedaillons
gebratener Stangenspargel, Kirschtomaten, Rucola*

Dessert

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Spargeleis und marinierte Erdbeeren*

Menüpreis mit Kalbsrücken pro Person € 52,50

Menüpreis mit Fisch pro Person € 48,50

Einzelgerichte für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Tomatenessenz mit Quarknockerln und Basilikum

Karotten-Ingwercremesuppe mit Selleriestroh

Bärlauchcremesuppe mit Backerbsen

Apfel-Currysuppe mit blauem Kartoffelchip

Thai-Curry-Kokossuppe mit Edelfischen, Gemüse und frischem Koriander

Vorspeisen

*Caesar Salad
gebratene Garnelen und Brotcroûtons*

*Mit asiatischen Gewürzen gebeizter Lachs
Tomaten-Avocado-Salat*

*Carpaccio von der Rinderlende
Rucola, Parmesan und mildem Balsamico*

*Mediterraner Couscous Salat
gerösteter Zwergoktopus*

*Gezupfter Bauerngockl
Rucola, Kirschtomaten, Babyspinat und Balsamico*

Hauptspeisen Fisch

*Zanderfilet
Spargelgemüse und grünes Petersilienwurzelpüree*

*Piccata von Seeteufel-Medaillons
Hummerschaum und Artischocken-Tomatenragout*

*Gebratenes Doradenfilet
junger Spinat und Paprika-Polenta*

*Saiblingsfilet unter den Kartoffelschuppen
Safransoße, Spinat und Butterkartoffeln*

*Catfischfilet im Reisblatt
Sojasoße, Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Basmatireis*

Hauptspeisen Fleisch

*Spanferkelrücken
Dunkelbiersoße, geriebene Kartoffelknödel und Speckkrautsalat*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten
Dunkelbiersoße, Rahmkraut und Schupfnudeln*

*Geschmorte Kalbsbackerl
Perlzwiebeln, glasierte Tomaten und Rotweinbandnudeln*

*Gegrilltes Rinderfilet
Zitronenthymianjus, mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin*

*Rehedelgulasch vom Maibock
Hauberlinge (Schmalzgebäck) und Preiselbeeren*

*Lammrücken unter der Kapernkruste
toskanisches Gemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree*

Vegetarische Alternativen

*Frische Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan*

*Gebackener Mozzarella
Pfannengemüse, Tomatensoße und Rucola*

Getrübte Bandnudeln mit Kräuterseitlingen

Gemüsestrudel auf Gorgonzolasoße

Fenchel-Graupen-Risotto mit Gemüse (vegan)

Dessert

*Hausgemachter Apfelstrudel
Vanilleeis*

*Karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelmus*

*Holunderblütenparfait
Erdbeer-Minzragout*

Dessertvariation „Zur Post“ – nach Ihren Wünschen

*Hausgemachte Apfelkücherl
Vanilleeis*

*Mousse au chocolat
Kirschen und Nussiegel*

*Erdbeer-Rhabarbergrütze
hausgemachtes Buttermilcheis*

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Brezenknödelcarpaccio mit Radieserl-Vinaigrette und gebratenen Pilzen

Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen

Bayrischer Rindfleischsalat mit Radieserl, Zwiebel, Tomate, Gurke und Kräuter

Geräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich

Salatauswahl

Blattsalate, Radi, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat

Hauptgerichte

Saftiger Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße

Tafelspitzscheiben vom Weideochsen im Gemüsesud mit frischem Meerrettich

Zanderfilet unter der Kräuterkruste

Kartoffel- und Semmelknödel

Bayrisch Kraut

Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse

Kräuterrahmschwammerl

Allgäuer Rahmkäsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessert

Bayrisch Creme

Weißbier-Tiramisu

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Büffetpreis pro Person € 42,50

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta mit gratiniertem Parmesan

Scheiben vom Parmaschinken auf Galiamelone

Meeresfrüchtesalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Oliven

Mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

*Carpaccio von der Rinderlende mit Rucolasalat, Kirschtomaten,
Parmesan, Croûtons und Pinienkerne*

Hauptgerichte

Saltim bocca von der Poulardenbrust

Ossobuco in Thymiansoße

Rotes Meerbarbenfilet mit Basilikumpesto

Cremiges Pilzrisotto

Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Auberginen mit Pecorino-Käse gratiniert

Toskanisches Gemüseragout

Dessert

Cappuccino-Panna Cotta mit Himbeeren

Erdbeertiramisu mit Limoncello

Früchteplatte mit Orangen Zucker und Mascarponecreme

Büffetpreis pro Person € 45,50

Das internationale Büffet

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus auf Tomatencouscous

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce tartare

Hühnersalat mit Curry, Banane, Ananas und Mandeln

Backpflaumen im Speckmantel auf Wassermelonensalat

Hauptgerichte

Rotbarbenfilet mit Rucolapesto

Truthahnbrust mit Preiselbeerlack

Rinderhüftstreifen in Ananas-Currysoße

Gnocchi mit Gorgonzolasoße und jungem Spinat

Polenta

Süßkartoffelauflauf

Pilaw-Reis mit Erbsen

Spargel-Cocktailtomatengemüse

Dessert

Mousse au chocolat

Crème Caramel mit Waldbeeren

Crepes Suzette

Ananas-Erdbeer-Salat

Büffetpreis pro Person € 47,00

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

<i>Brotzeitbrett mit verschiedenen Brotsorten</i>	€ 12,50 pro Person
<i>Käsebrett mit hellem, dunklem Parisienne</i>	€ 12,50 pro Person
<i>Hausgemachte Eisbombe mit Tischfeuerwerk (ab 30 Personen)</i>	€ 9,50 pro Person

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

<i>Gulaschsuppe mit Parisienne</i>	€ 8,50 pro Person
<i>Kartoffelgulasch (vegetarisch)</i>	€ 7,50 pro Person
<i>Original Münchner Weißwurst</i>	€ 2,60 pro Stück
<i>Frische Brezn</i>	€ 1,50 pro Stück
<i>Chili Con Carne mit Nachos und Sauerrahm</i>	€ 8,50 pro Person
<i>Currywurst mit Pommes</i>	€ 8,50 pro Person
<i>Nürnberger mit Sauerkraut</i>	€ 8,50 pro Person

Für Ihre Veranstaltung zum Aperitif, als Mitternachtssnack oder für Ihre Tagung bieten wir Canapés zur Einstimmung oder als Pausensnack mit verschiedenen Belägen an. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge und Variationen für Sie aufgeführt. Die Preise hierzu richten sich nach dem gewählten Belag.

Canapés mit Fisch

Canapé mit Räucherlachs, Butter, Salat, Sahnemeerrettich und Olive
€ 3,50

Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Butter, Salat und Dillcreme
€ 3,50

Canapé mit Garnele auf Ei, Butter, Salat, Tomate und Dill
€ 3,50

Canapés mit Fleisch

Canapé mit Roastbeef, Butter, Salat, Sauce Remoulade und Radieserl

€ 3,50

Canapé mit Mailänder Salami, Butter, Salat, Cornichon und Paprika

€ 3,50

Canapé mit gekochtem Schinken, Butter, Salat, Olive und Tomate

€ 3,50

Canapé mit Schwarzwälderschinken, Butter, Salat und Cornichons

€ 3,50

Canapés vegetarisch / mit Käse

Canapé mit Emmentaler oder anderem Schnittkäse, Butter, Salat und Trauben

3,50 €

Canapé mit Camembert, Butter, Salat und Traube

3,50 €

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieße

3,50 €

Fleischpflanzerlspieße

3,00 €

Melone-Schinkenspieße

2,50 €

Käse-Traubenspieße

2,50 €

Käse-Olivenspieße

2,50 €

Anti-Pasti-Spieße

3,50 €

Gerne belegen wir die Canapés auch ganz nach Ihren Wünschen. Von einfachen Frischkäseaufstrichen bis hin zu Hummer und Kaviar – Ihrer Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Zum Aperitif mit anschließendem Mittag- oder Abendessen empfehlen wir pro Person 3 Canapés. Zu einer Nachmittags- bzw. Kaffeepause z. B. bei Tagungen 5-6 Canapés.

Sonstige Austattungen

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

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen 2020

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.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Menüs erst ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Personen und Buffets ab 30 Personen gewählt werden können.

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

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 € 5,50 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, unabhängig von der noch verbliebenen Gästeanzahl, 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.

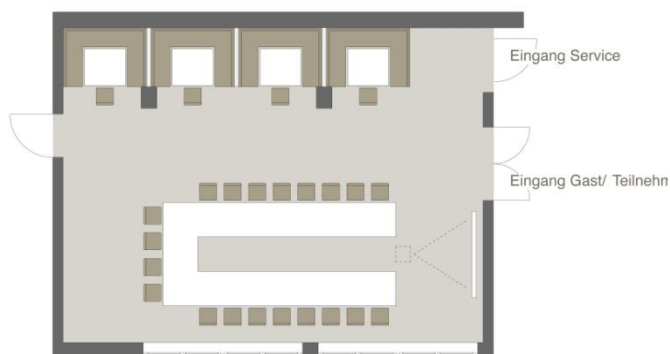
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkartenzahlungen akzeptieren. Gerne können Sie die Gesamtrechnung in bar oder mit EC-Karte begleichen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch gerne per Post zu und Sie zahlen bequem zu einem späteren Zeitpunkt per Überweisung.

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.

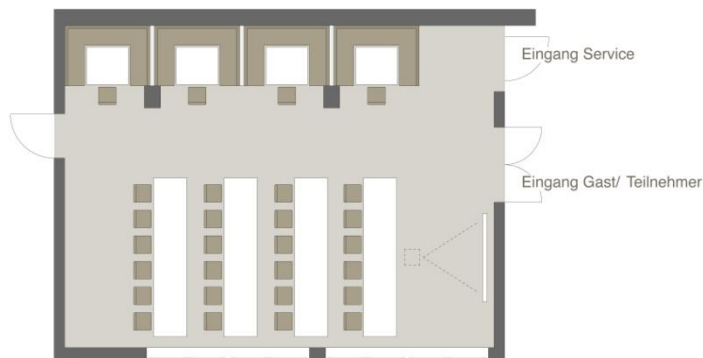
Bestuhlungsvorschläge für unsere Räume

Tassilo I

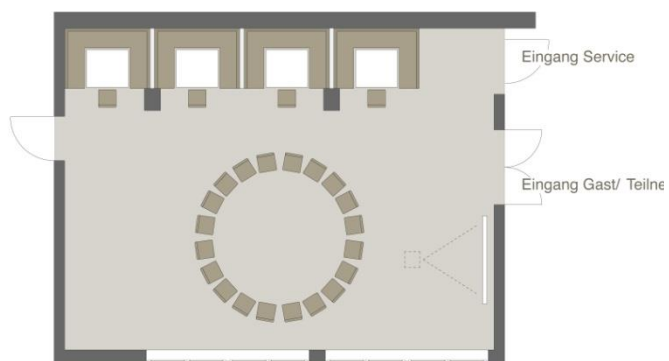
Tassilo 1/ U-Form 20-35 Personen



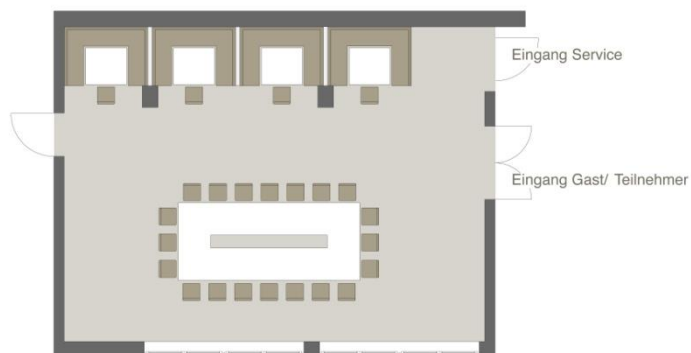
Tassilo 2/ Parlamentarisch 20-30 Personen



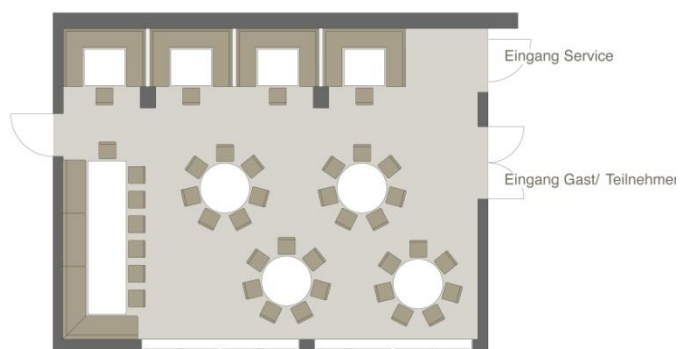
Tassilo Variante 3/ Stuhlkreis 15-20 Personen



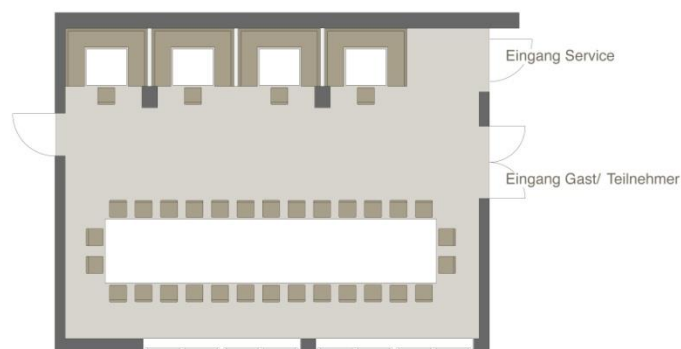
Tassilo 4/ Block 10-20 Personen



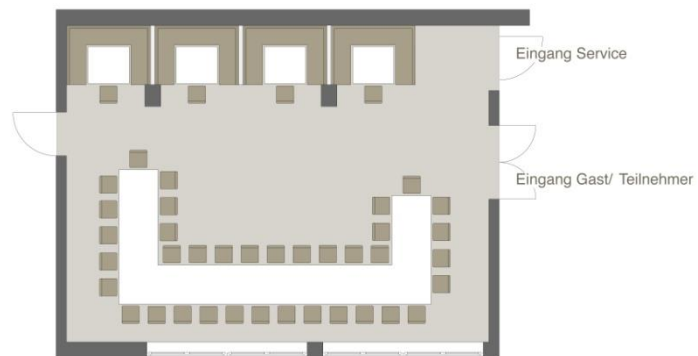
Tassilo 5/ Veranstaltung 25-40 Personen



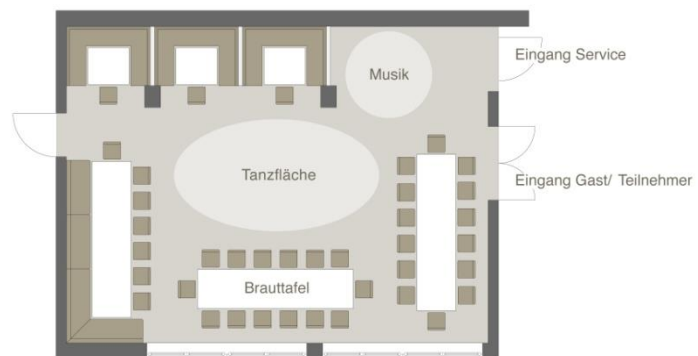
Tassilo 6/ Veranstaltung 20-30 Personen



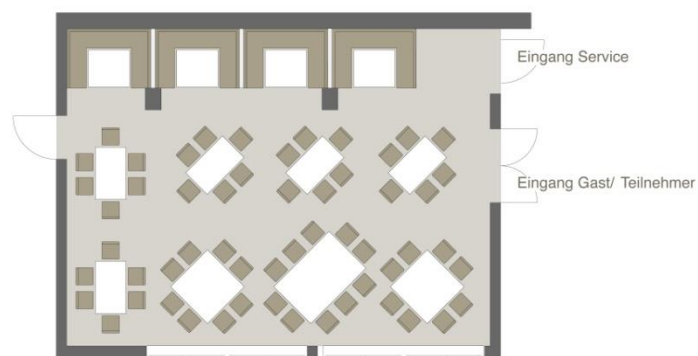
Tassilo 7/ Veranstaltung 36 Personen



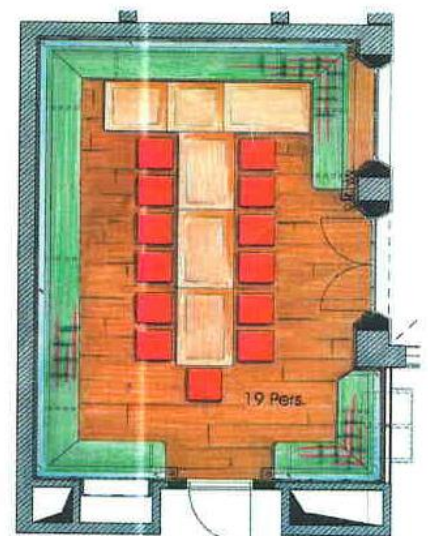
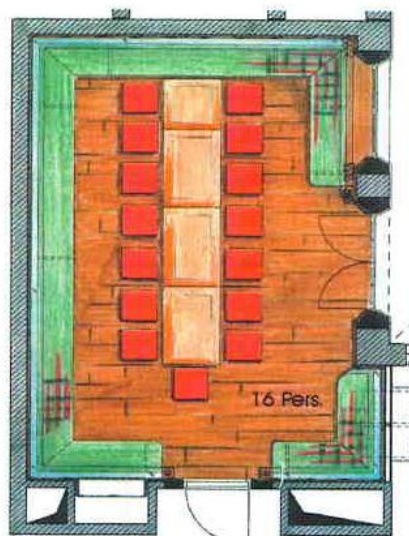
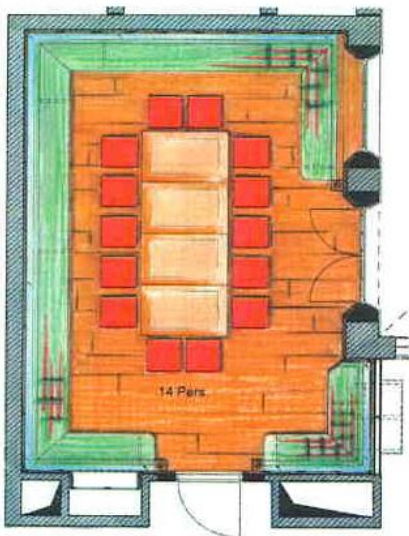
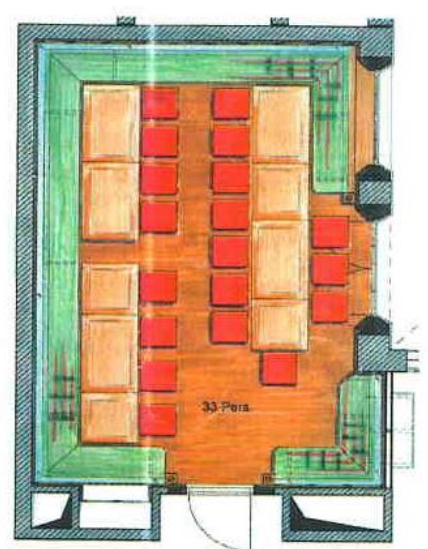
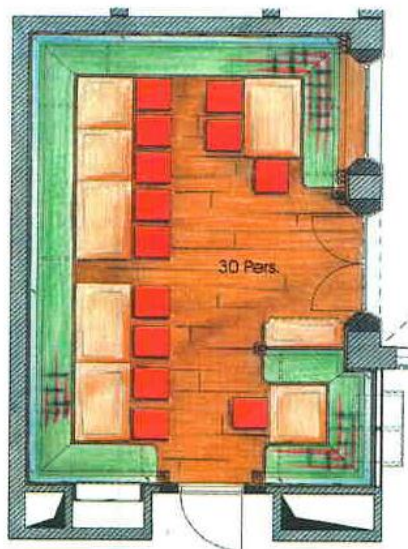
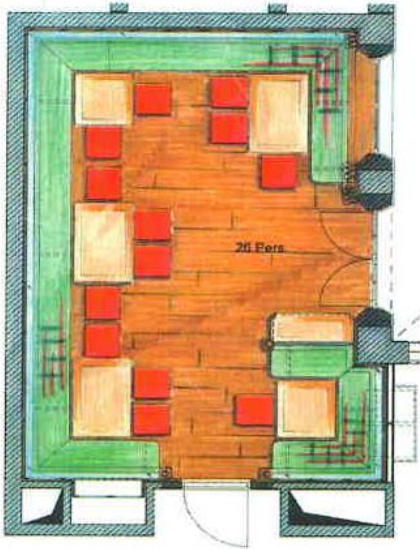
Tassilo 8/ Veranstaltung 45-65 Personen



Tassilo 9/ Veranstaltung 55 Personen

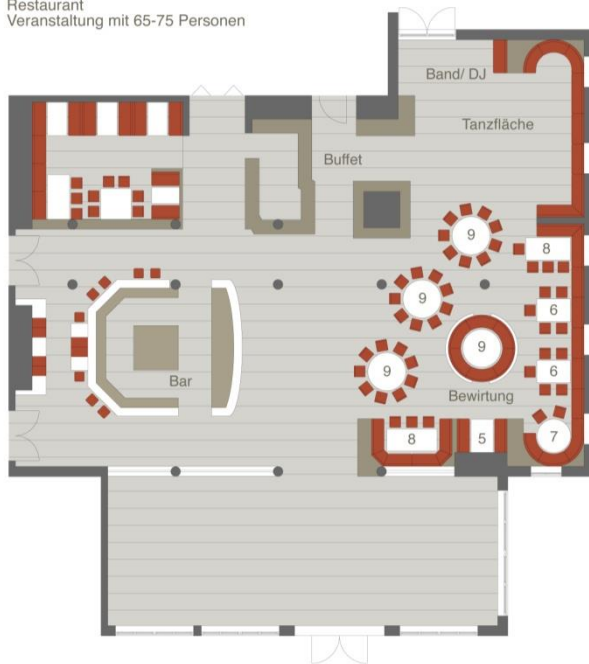


Ashheimer Stube

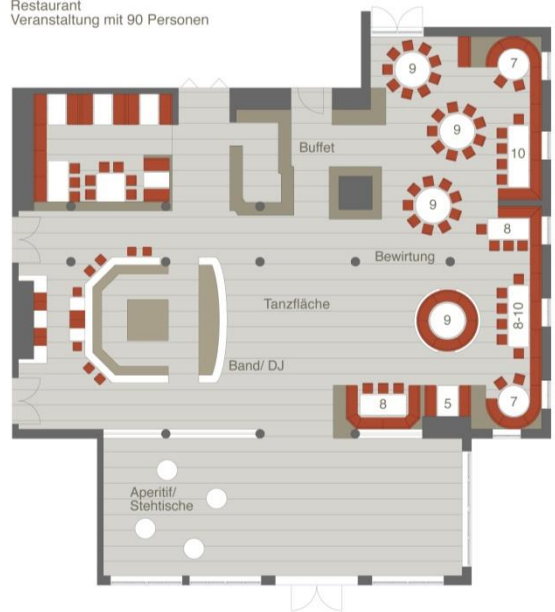


Restaurant

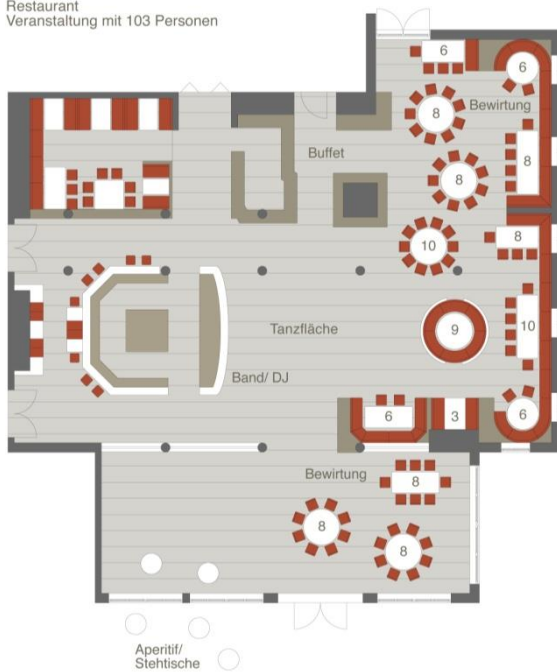
Restaurant
Veranstaltung mit 65-75 Personen



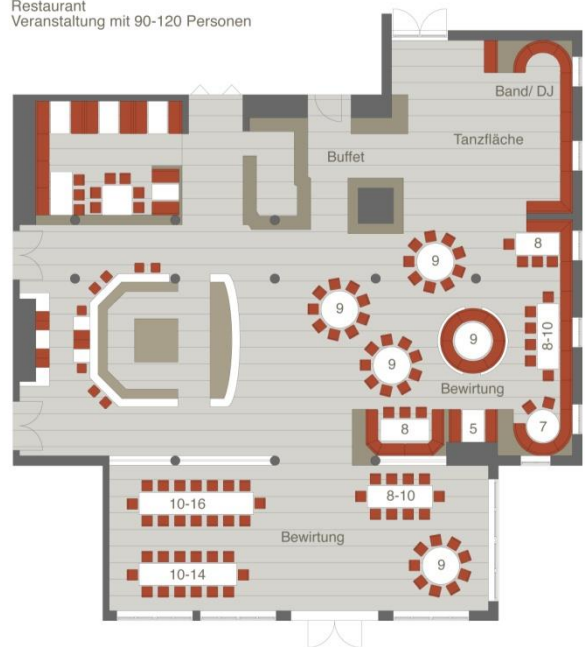
Restaurant
Veranstaltung mit 90 Personen



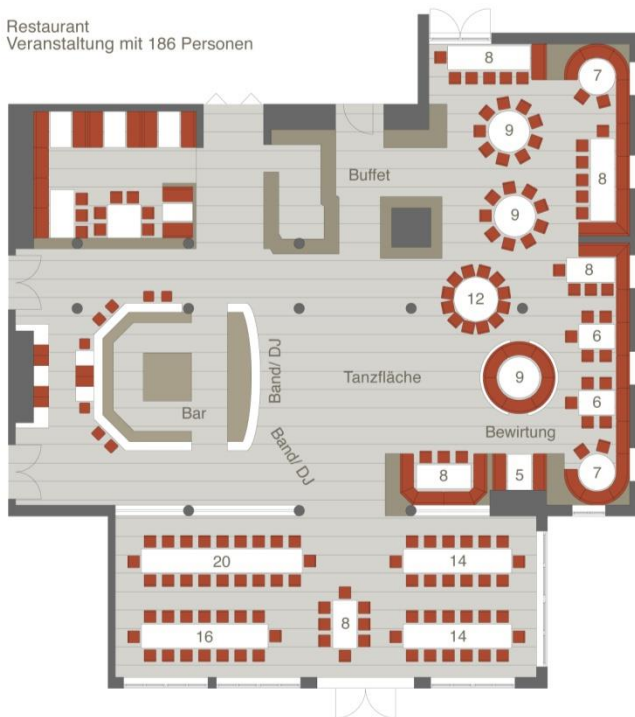
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



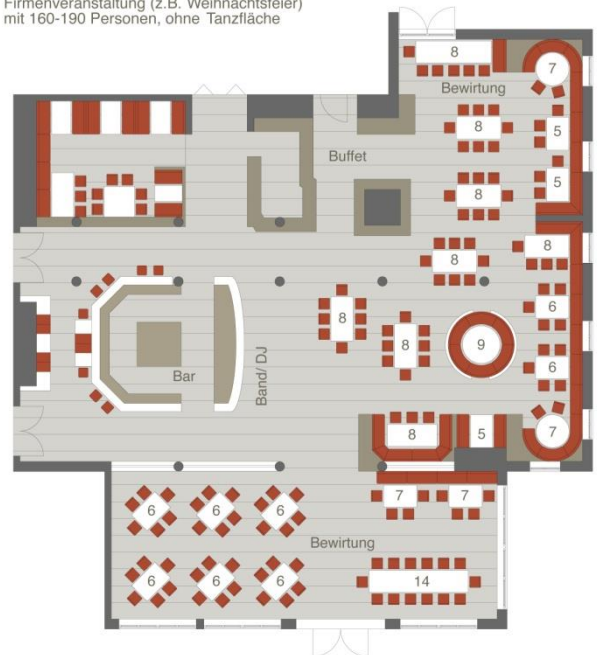
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



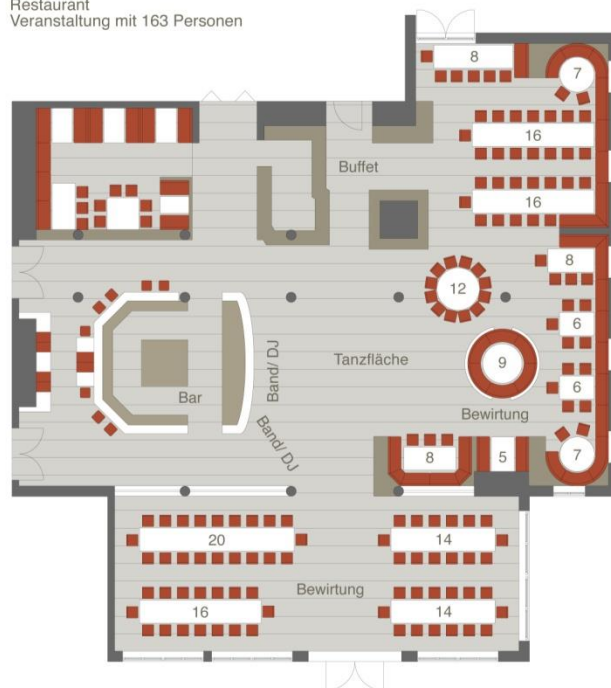
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



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



Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



So finden Sie uns

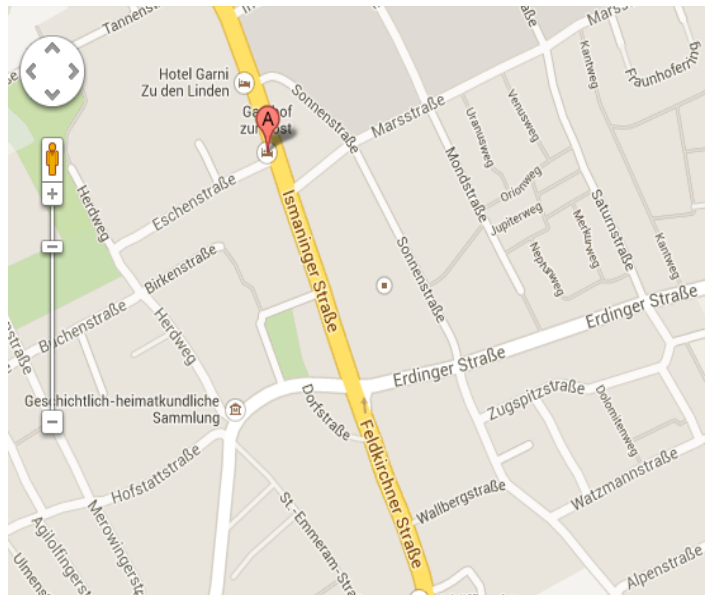
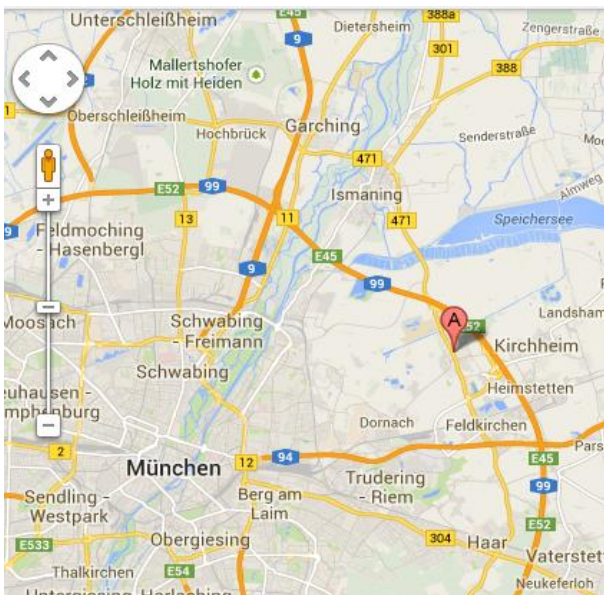
Anfahrt mit dem PKW:

Über die A99 (Autobahn Umgehung München) Ausfahrt Aschheim / Ismaning, der Beschilderung Richtung Aschheim folgen. Das Hotel Post befindet sich nach ca. 3 km auf der rechten Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

Vom München aus 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 285 (Richtung Haar) bis zur Haltestelle Aschheim Weidachstraße fahren. Sie erreichen das Hotel Post zu Fuß in ca. 4 Minuten.



IMPRESSIONEN

