



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 Buffets ab 20 Personen gewählt werden können.



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

Menüvorschläge Weihnachten 2018

Weihnachtsmenü 1

Vorspeise

Fasanenterrine
mit Cumberlandgelee

Hauptgang

Wildschweinragout mit Rosmarin geschmort
Schwarzwurzeln und Steinpilz-Knödelsoufflé
oder
Gebratenes Kabeljaufilet
an schwarzem Bohnenmus und Safran-Schupfnudeln

Dessert

Topfenstollen und Palatschinken mit Cassis Sabayon

Menüpreis mit Wildschweinragout pro Person € 36,00

Menüpreis mit Kabeljaufilet pro Person € 37,50

Weihnachtsmenü 2

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Malzbrotcroûtons

Hauptgang

Geschmorte Keule von der Barbarie Ente
mit Cranberry-Knödelaufbau und Blaukraut
oder
Gebratenes Zanderfilet
auf Spinat-Tomatengemüse und Zitronenduftreis

Dessert

Rübli-Glühweintorte mit gebrannten Mandeln

Menüpreis mit pro Person € 32,50

Weihnachtsmenü 3

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs
an Honig-Senfsoße mit Kartoffelecken

Hauptgang

Medaillon vom Rinderfilet im Haselnussmantel
mit Urkarotten und Süßkartoffelpüree

oder

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit buntem Rübengemüse und Polenta Plätzchen

Dessert

Lebkuchen-Mousse mit Gewürz-Rumpflaumen

Menüpreis mit Rinderfilet pro Person € 48,50
Menüpreis mit Wolfsbarsch pro Person € 38,50

Weihnachtsmenü 4

Suppe

Hummerschaumsuppe
mit gebackenen Calamari

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse unter der Dattelkruste
auf Feldsalat mit Orangen-Walnussdressing

Hauptgang

Geschmorte Rehkeule in Williamsbirnensoße
mit Rosenkohl und Haselnussbaumkuchen

oder

Gebratenes Eismeerforellenfilet an Glockenpaprikasoße
mit Zuckerschoten und lila Kartoffelstampf

Dessert

Weißes Blutorangeküchlein mit Mandelmilcheis

Menüpreis pro Person € 49,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 38,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 34,50

Einzelgerichte

für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Steinpilzessenz mit Maronennockerl

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speckchip

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebratenen Calamari und Aioli

Wildschweinschinken
an Preiselbeer-Tomatenchutney

Carpaccio vom Simmentaler Rind
mit Rucola, Parmesan und mildem Balsamico

Gebratene Blutwurstscheiben mit Apfelspalten und Lauch
an Feldsalat mit Walnussdressing

Pikant angemachtes Tatar vom Angusrind
mit geröstetem Malzbrot

Hauptspeisen Fisch

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

Seeteufelmedaillons im Kartoffelmantel
an Hummerschaum mit jungem Gemüse

Red Snapperfilet auf der Haut gebraten
an Wurzelgemüse-Kartoffelragout mit frisch geschabtem Kren

Gebratenes Ikarimi Lachsfilet
auf Orangen-Chicoréegemüse 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

Geschmortes Ochsenbäckchen
auf Bohnenragout und Rosmarinkrapfen

Gegrilltes Rinderfilet an Zitronenthymianjus
mit Zuckerschoten-Karottengemüse und Kartoffelgratin

Wildschwein Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Blaukrautstrudel und Kartoffelstampf

Kalbsbraten von der Nuss
mit Haselnussspätzle und Cognacrahmsoße

Hauptspeisen vegetarisch

Getrüffelte Bandnudeln
mit Maronen und Parmesanschaum

Kartoffel-Gnocchi
mit Orangen-Schwarzwurzelgemüse und Gorgonzola gratiniert

Strozzapreti – italienische Hartweizennudeln –
mit Muskatkürbis, getrockneten Tomaten und Erbsen-Minzsoße

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Schokoladen Brownie
auf Ananassalat mit Cassis Eis

Nougat Crème brûlée
an Blutorangenkompott

Dessertvariation “Zur Post“

Zweierlei Schokoladentörtchen
mit Lebkucheneis

Granatapfelcreme mit Espresso Espuma

Spekulatiustiramisu mit Mandarinenragout

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Kalter mariniertes Schweinsbraten mit Kräuter-Vinaigrette

Obatzda mit roten Zwiebelringen

Lachs-Meerrettichmousse mit Rote Bete-Gurkensalat

Salatauswahl

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat

Hauptgerichte

Krosser Spanferkelrücken in Dunkelbiersoße

Tranchen von der Rinderlende

Zanderfilet unter der Meerrettichkruste

Wurzel-Kartoffelgemüse

Knödel

Käsespätzle

Bayrisch Kraut

Speckbohnen

Schwammerlrahm

Dessert

Bayerisch-Creme mit Himbeeren

Zwetschgen-Schokoladen Mousse mit Vanilleschaum

Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Büffetpreis pro Person € 40,00

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

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Scheiben vom Parmaschinken mit Honigmelone

Calamari an Oliven-Artischockensalat

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

Polenta Schnitten auf Paprika-Tomatenragout

Cremiges Kürbisrisotto

Strozzapretti

Spinatgnocchi

Dessert

Espresso-Tiramisu an marinierten Feigen

Haselnuss-Schokoladen-Mousse mit Limoncellogelee

Blutorangen-Panna-Cotta mit Waldbeeren

Büffetpreis pro Person € 43,00

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

Das internationale Büffet

Vorspeisen

Krabbencocktail auf mariniertem Wildkräutersalat

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Meerrettichcreme

Rauchschinken mit Gewürzgurkenrelish

Silberlachs mit Forellenkaviar

Caesar Salad mit Puten-Rauchschinken

Hauptgerichte

Brust und Keule von der bayrischen Bauernente

Lachsfilet unter der Nusshaube mit Zitronen-Thymiansoße

Tranchen von der Rinderlende mit Sauce béarnaise

Gnocchi mit Gorgonzolasoße und getrockneten Tomaten

Kartoffel-Zwiebelpüree, Kartoffelknödel, Reis

Sellerie-Karotten-Schmorgemüse

Apfelblaukraut

Dessert

Crème Caramel mit Ananasragout

Espressobrownies

Bayley's Schokoladen-Mousse

Lebkuchenstrudel mit Vanilleeis

Büffetpreis pro Person € 47,00

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

Brotzeitbrett mit verschiedenen Brotsorten	€ 9,80 pro Person
Käsebrett mit hellem und dunklem Parisienne	€ 10,90 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	€ 5,20
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.

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

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung zum Aperitif, als Mitternachtssnack oder für Ihre Tagung Canapés zur Einstimmung oder als Pausensnack mit verschiedenen Belägen an. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge und Variationen für Sie aufgeführt.

Canapés mit Fisch



Canapé mit Pfeffermakrele, Butter, Salat und Aioli

2,50 €



Canapé mit Räucherlachs, Butter, Salat, Sahnemeerrettich und Olive

2,50 €



Canapé mit Graved Lachs, Butter, Salat, Dill-Senfsauce und Tomate

2,50 €



Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Butter, Salat und Dillcreme

2,50 €



Canapé mit Garnele auf Ei, Butter, Salat, Tomate und Dill

2,90 €

Canapés mit Fleisch



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

2,90 €



Canapé mit Lachsschinken, Butter, Salat und Paprika

2,20 €



Canapé mit Mailänder Salami, Butter, Salat, Cornichon und Paprika
1,90 €



Canapé mit gekochtem Schinken, Butter, Salat, grüner Olive und Tomate
1,90 €



Canapé mit Serranoschinken, Butter, Salat und Feige
2,90 €



Canapé mit Parmaschinken, Salat, Galiamelone und Feige
2,50 €



Canapé mit Putenmedaillon, Butter, Salat und Kiwi

2,90 €



Canapé mit Schweinefilet, Butter, Salat, Gurke und Tomate

2,90 €

Canapés vegetarisch / mit Käse



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

1,90 €



Canapé mit Mozzarella, Butter, Salat, Tomate und Basilikumpesto

1,90 €



Canapé mit Camembert, Butter, Salat und Traube

2,20 €



Canapé mit Ziegenkäse, Butter, Salat, Olive und Paprika

2,20 €



Canapé mit Eierscheiben, Butter, Salat, Remouladensoße und Paprika

1,80 €

Canapés vegan



Canapé mit Zucchini oder Auberginen, Butter, Salat, Pinienkernen und Tomate

1,80 €



Canapé mit gegrilltem Gemüse oder Paprika, Butter und Salat

1,80 €



Canapé mit eingelegten Champignons, Butter und Salat

1,80 €

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.

Gerne stehen wir Ihnen bei weiteren Wünschen, Fragen und Anregungen jederzeit zur Verfügung.

Ihr Team vom Hotel Post und Postwirt Aschheim

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

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.

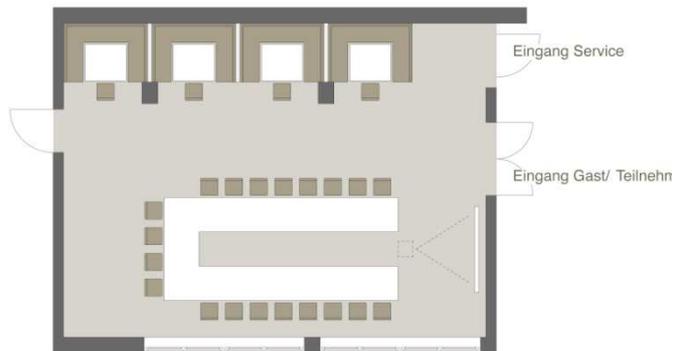
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkartenzahlungen akzeptieren. Gerne können Sie die Gesamtrechnung in bar oder mit EC-Karte begleichen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch gerne per Post zu und Sie zahlen bequem zu einem späteren Zeitpunkt per Überweisung.

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.

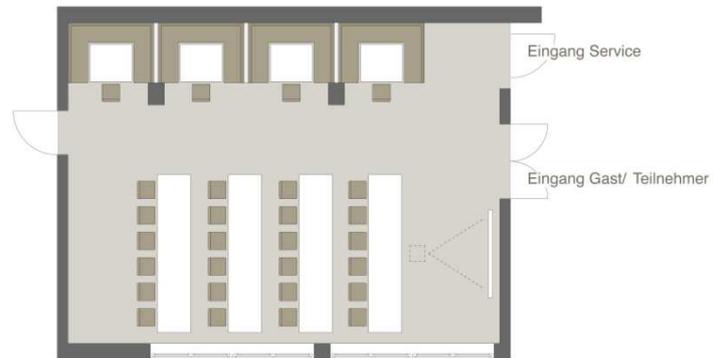
Räumlichkeiten

Tassilo I

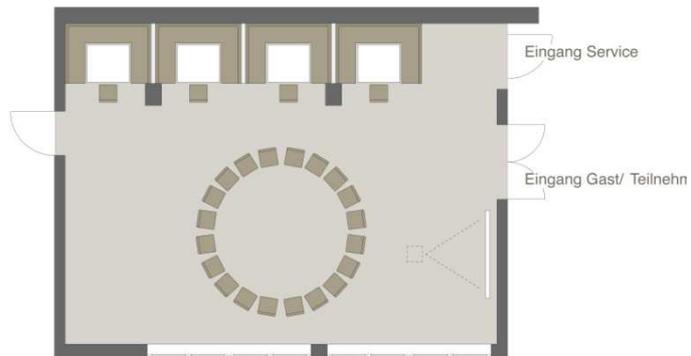
Tassilo 1/ U-Form 20-35 Personen



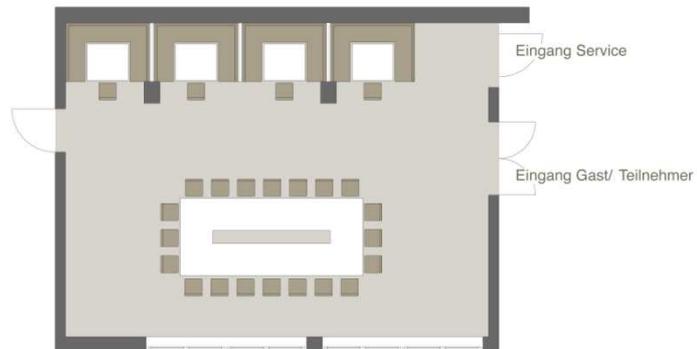
Tassilo 2/ Parlamentarisch 20-30 Personen



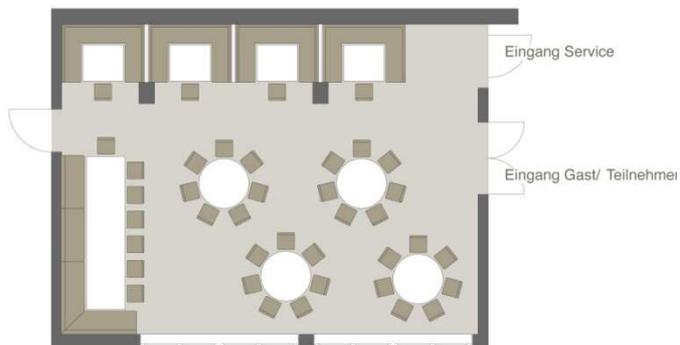
Tassilo Variante 3/ Stuhlkreis 15-20 Personen



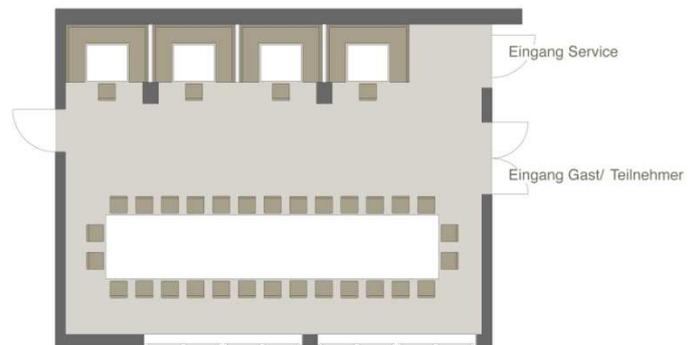
Tassilo 4/ Block 10-20 Personen



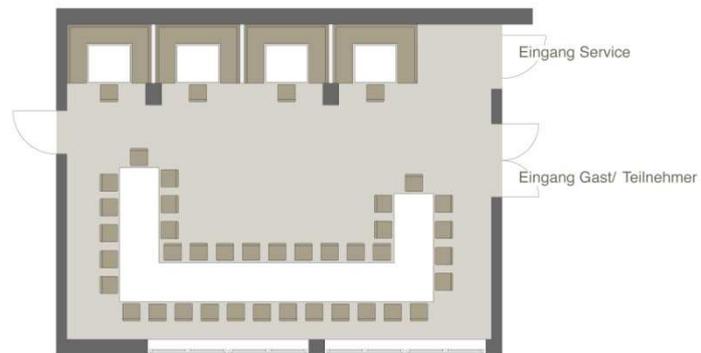
Tassilo 5/ Veranstaltung 25-40 Personen



Tassilo 6/ Veranstaltung 20-30 Personen



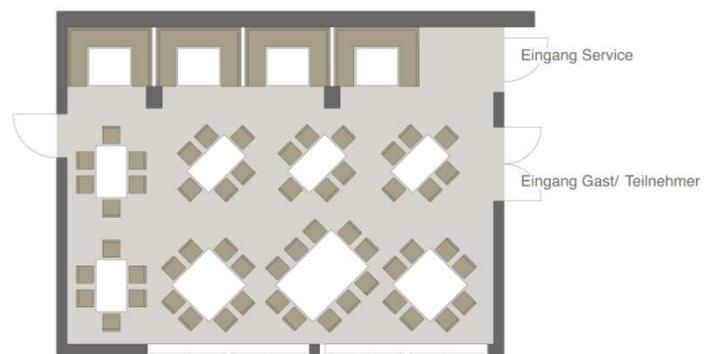
Tassilo 7/ Veranstaltung 36 Personen



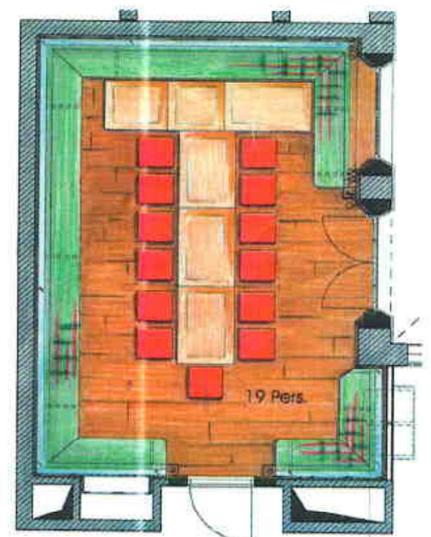
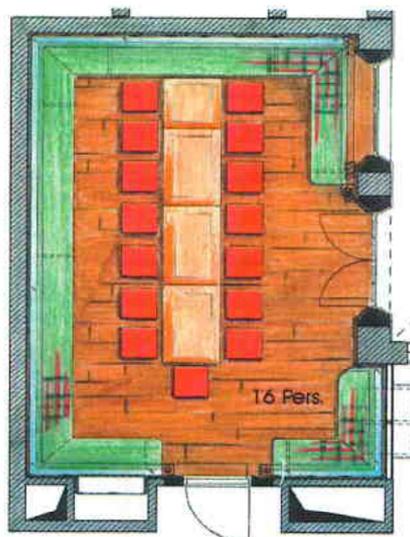
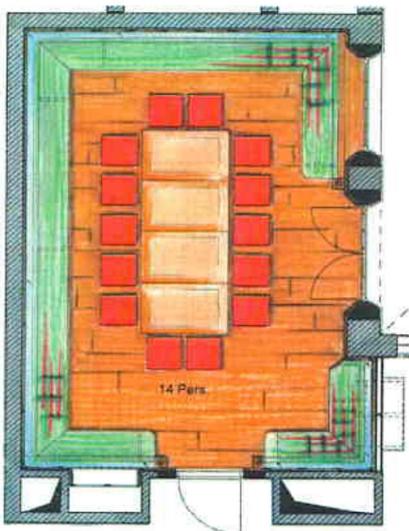
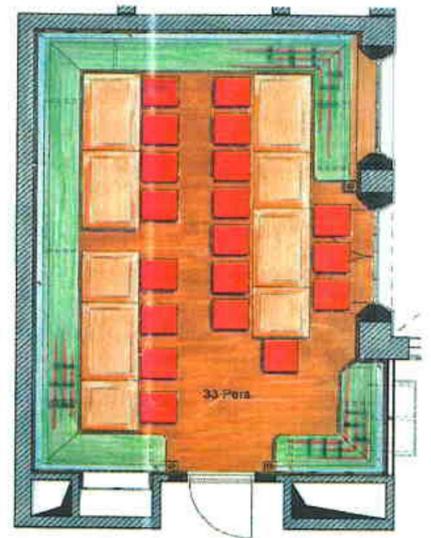
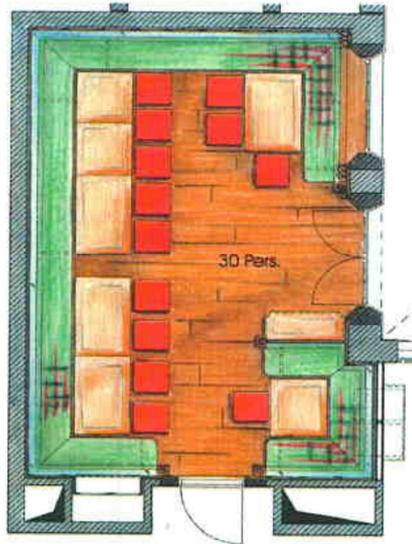
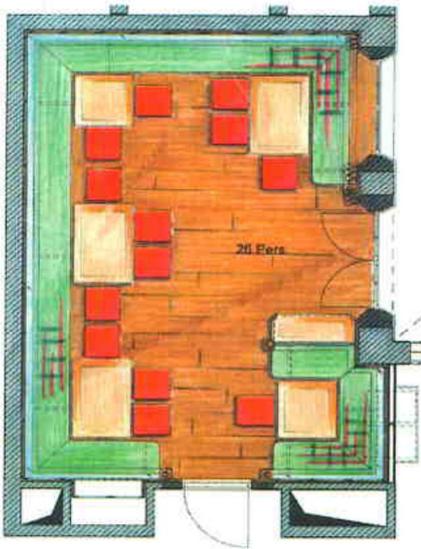
Tassilo 8/ Veranstaltung 45-65 Personen



Tassilo 9/ Veranstaltung 55 Personen

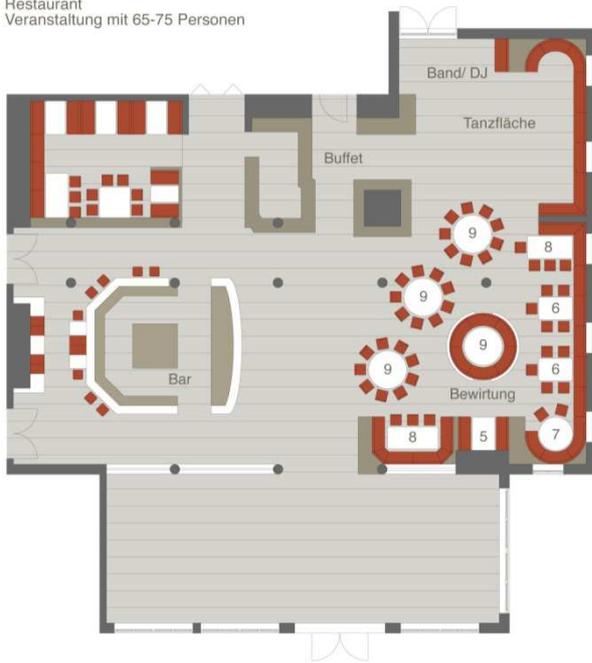


Aschheimer Stube

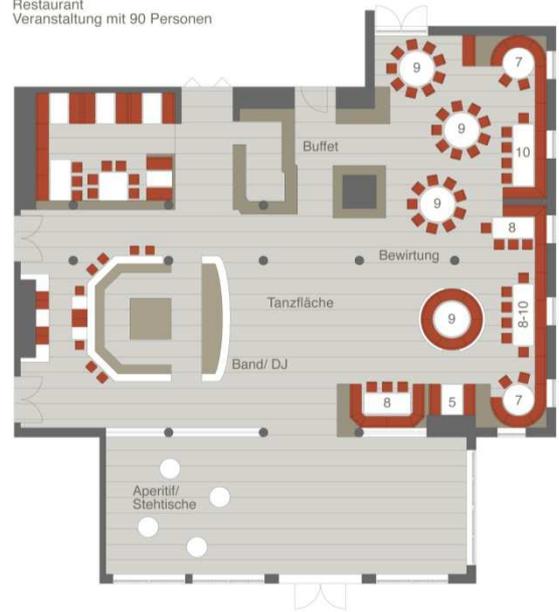


Restaurant

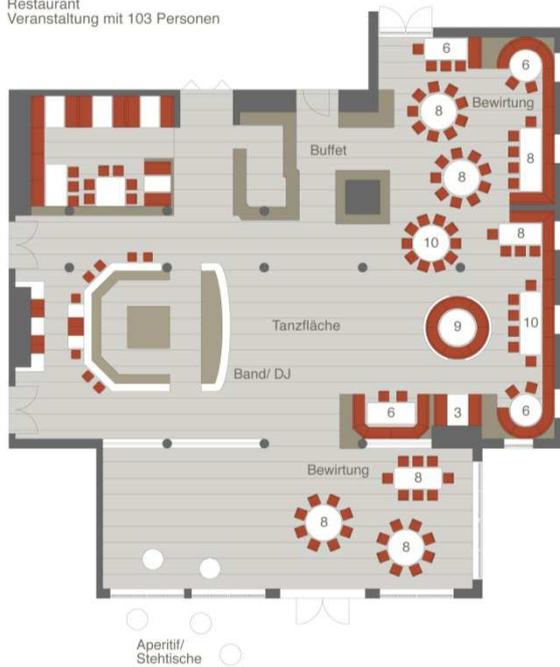
Restaurant
Veranstaltung mit 65-75 Personen



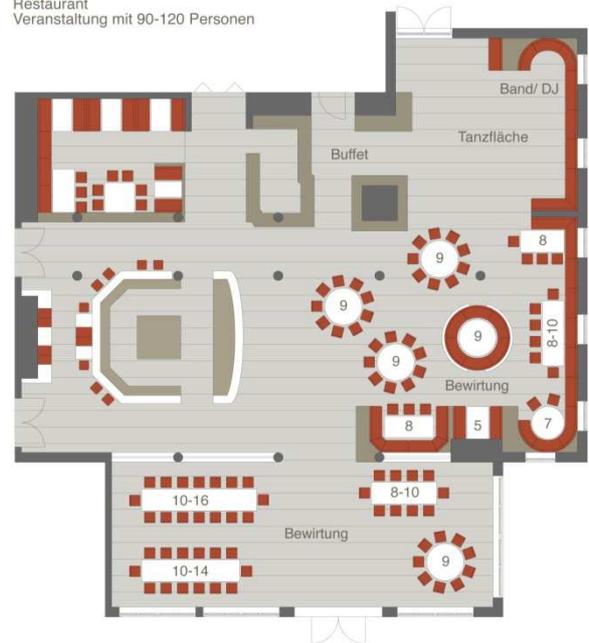
Restaurant
Veranstaltung mit 90 Personen



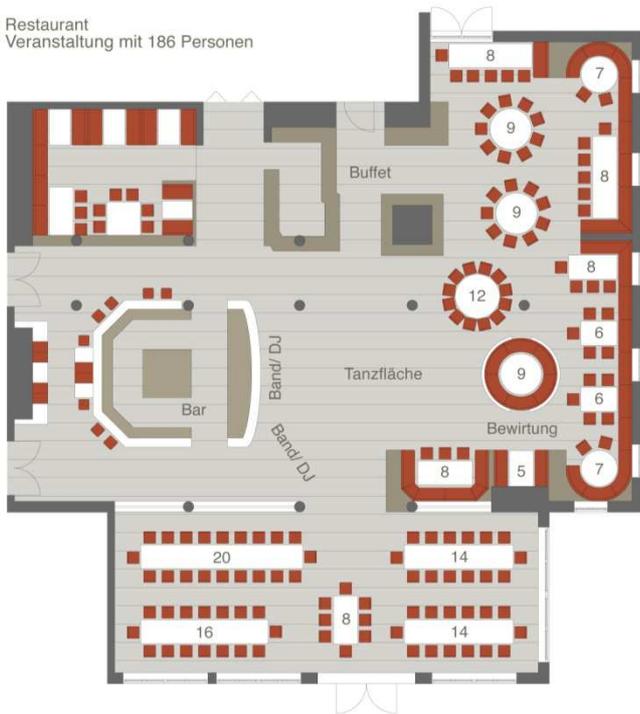
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



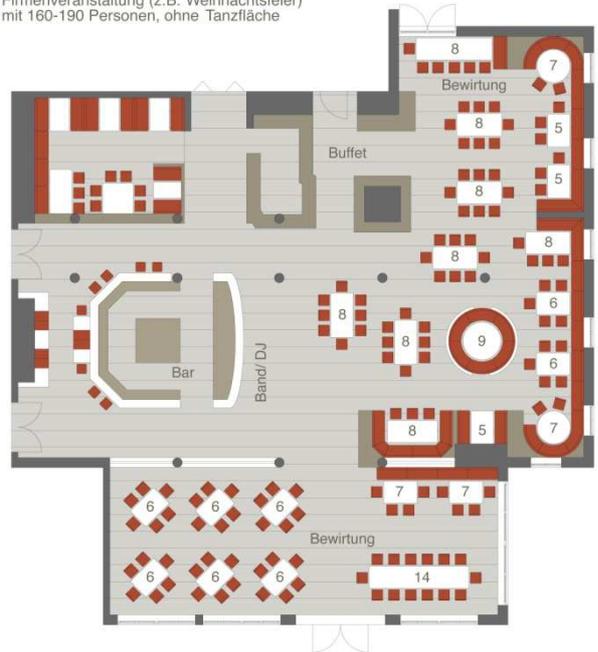
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



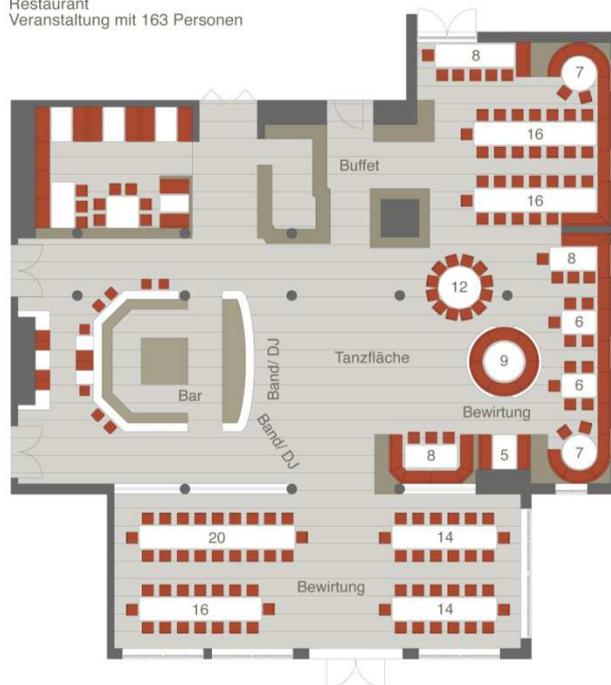
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



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



Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



So finden Sie uns

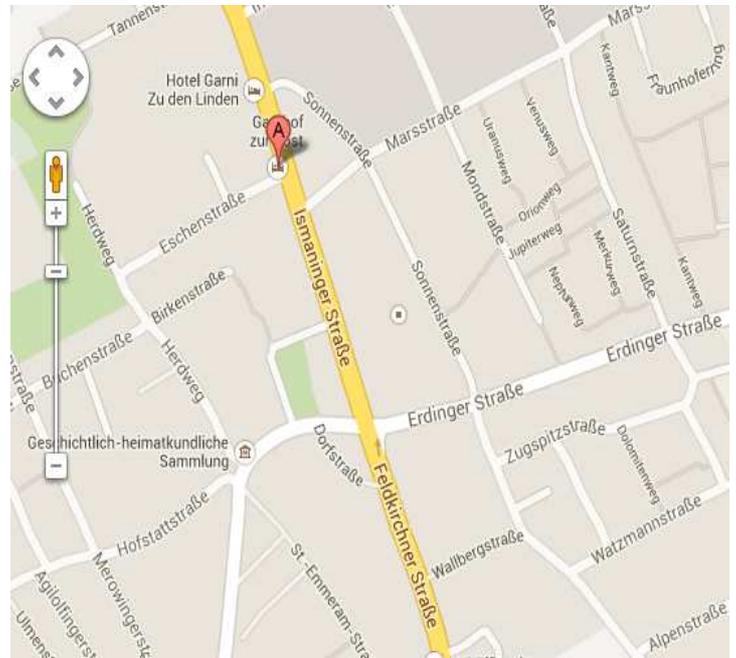
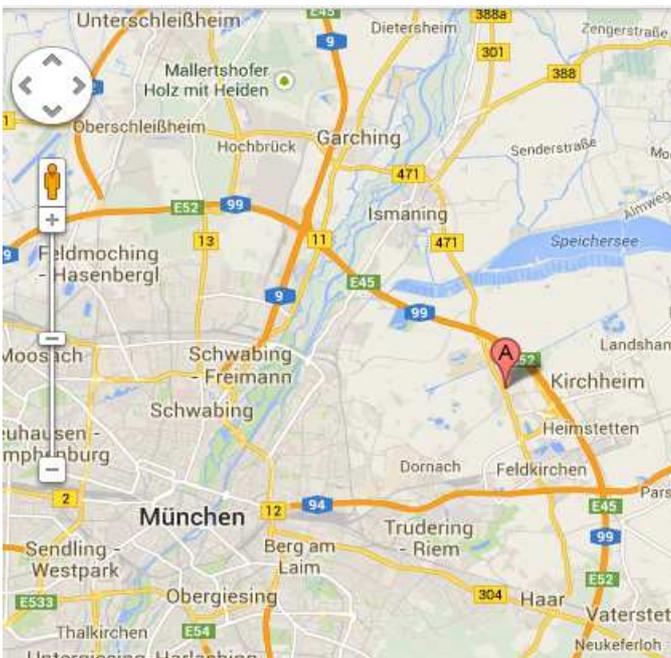
Anfahrt mit dem PKW:

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-achheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480