



# HOTELPOST

A S C H H E I M



*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen und werden alles daran setzen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.*

*Ob eine Firmenveranstaltung, eine Familienfeier im kleinen Kreis bis hin zur großen Hochzeit stehen Ihnen unsere neu renovierten Veranstaltungsräume, unsere Aschheimer Stube sowie unser Restaurant zur Verfügung.*

*Sollten Sie für sich oder Ihre Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen, bieten wir Ihnen Zimmer in verschiedenen Kategorien in unserem Hotel an.*

*Als Anregung finden Sie im Anschluss verschiedene Menüs sowie Einzelgerichte aus denen Sie gerne Ihr individuelles Menü zusammensetzen können. Bei anderen Wünschen und Vorstellungen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.*

*Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ein einheitliches Menü mit maximal 2 Hauptgerichten zur Wahl. Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.*

*Telefon: 0049 89 900 480-0*

*E-Mail: [info@hp-a.de](mailto:info@hp-a.de)*

*Wir freuen uns von Ihnen zu hören oder zu lesen.*

*Ihre Familie Lindinger  
und das gesamte Team*

# **Menüvorschläge**

## **Menü 1**

### **Suppe**

*Bärlauchschaumsuppe  
Apfel- & Kartoffelchip*

### **Hauptgang**

*Roastbeef im Ganzen gebraten  
Sauce Bernaise, Spargel & Baby Kartoffeln*

### **Dessert**

*Schoko-Chili-Mousse  
Rhabarbersorbet*

**€ 52,50**

## **Menü 2**

### **Vorspeise**

*Buntes von der Tomate  
Burrata, Passionsfrucht & Balsamico*

### **Hauptgang**

*gefüllte Kalbs-Kräuterroulade  
Parmaschinken, Bärlauch, Zitronenthymianjus, Babyspinat & Bandnudeln*

### **Dessert**

*Topfensoufflée  
Vanillesoße*

**€ 50,50**

## **Menü 3**

### **Vorspeise**

*Saiblings Tatar  
süß-saurer Melonensalat, Guacamole*

### **Hauptgang**

*Schweinefilet im Ganzen „sous vide“ gegart  
Pfefferjus, wilder Blumenkohl, geräuchertes Kartoffelpüree*

### **Dessert**

*warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Vanilleeis*

**€ 48,50**

## **Menü 4**

### **Vorspeise**

*Wildkräutersalat  
Spinat, Erdbeere, Cantalup Melone, Cranberries*

### **Hauptgang**

*Duo von Seeteufel & Thunfisch  
Limettenöl, gelbe Zucchini, schwarze Gnocchi*

### **Dessert**

*gebackenes Erdbeereis  
Pfirsich-Rum-Kompott*

**€ 55,50**

## **Menü vegetarisch**

### **Vorspeise**

*Kräutersalat  
Grüner Apfel, Orangenfilet*

### **Hauptgang**

*gebackene Austernpilze  
Tomatensalsa, Gemüse Couscous*

### **Dessert**

*Mousse von der weißen Schokolade  
Himbeeren, Holunderreis*

**€ 40,50**

## **Menü vegan**

### **Vorspeise**

*gegrillte Wassermelone  
Gurkenrelish*

### **Hauptgang**

*Graupenrisotto  
grüner Spargel, Pinienkerne, Aprikosen*

### **Dessert**

*Schokoladen-Avocado-Praline  
Beerensorbet*

**€ 37,50**

# ***Einzelgerichte*** ***für Ihre persönliche Menüzusammenstellung***

## **Suppen**

*Aschheimer Festtagssuppe*  
*dreierlei Einlage*  
€ 7,50

*Tomatencremesuppe*  
*Basilikumnockerl*  
€ 7,50

*Spargelcremesuppe*  
*Kräuterpfannkuchen*  
€ 8,50

*Sauerampfersuppe*  
*Croûtons*  
€ 8,00

*kalte Gurken-Buttermilchsuppe*  
*Kräutergarnele*  
€ 7,00

## **Vorspeisen**

*gegrillter Tintenfisch*  
*Romanasalat gebraten, Parmesan, Knoblauch, Passionsfrucht*  
€ 19,00

*mit asiatischen Gewürzen gebeizter Lachs*  
*Tomaten-Avocado-Salat*  
€ 18,00

*Ziegenkäse-Crème brûlée*  
*Mangochutney*  
€ 13,50

*Carpaccio vom Rind*  
*Parmesancreme, grüner Spargel, Rucola*  
€ 16,50

## **Hauptspeisen Fleisch und Fisch**

*Spanferkelrücken*

*Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Speckkrautsalat*

€ 21,00

*Rinderfilet vom heimischen Rind*

*bunte Bohnen, Kräuterbutter, Kartoffelgratin*

€ 39,50

*rosa Lammrücken unter der Bärlauchkruste*

*Rosmarinjus, bunter Spargel, Polentacreme*

€ 36,50

*gesottener Tafelspitz*

*Rahmspinat, Bratkartoffeln, frisch geriebenem Meerrettich*

€ 23,00

*gebratenes Rotbarschfilet*

*Ofengemüse, Petersilienkartoffeln*

€ 18,50

*Garnelenpfanne*

*Paprika, Zuckerschoten, Karotten und Reis*

€ 26,00

*Loup de mer*

*Grillgemüse, Risotto*

€ 26,00

## **Vegetarische Alternativen**

*frische Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt  
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan  
€ 16,50*

*getrüffelte Bandnudeln mit Kräuterseitlingen  
€ 18,00*

*Cous-Cous Pfanne  
Feta, bunter Spargel, Tomate  
€ 15,50*

*Süßkartoffel Curry (vegan)  
Gemüse, Reis  
€ 14,50*

## **Dessert**

*hausgemachtes gesalzenes Mandeleis  
Cappuccino Panna Cotta  
€ 9,50*

*karamellisierter Kaiserschmarrn  
Apfelmus  
€ 12,50*

*Dessertvariation „Zur Post“ – nach Ihren Wünschen  
(3 verschiedene Komponenten)  
€ 15,50*

*hausgemachte Apfelkücherl  
Vanilleeis  
€ 12,50*

*gebratene Erdbeeren  
Popcornmousse  
€ 11,00*

# ***Büffetvorschläge***

## **Das bayrische Schmankerl-Büffet**

### **Vorspeisen**

*Schinken- und Käsebrett*

*Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen*

*geräuchertes Saiblingsfilet*

*Radi und Radieserl*

*Salatauswahl*

*Blattsalate, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat*

*frische Brezen und Bauernbrot*

### **Hauptgerichte**

*saftiger Spanferkelrücken in Dunkelbiersoße*

*Roastbeef im Ganzen gebraten*

*Zanderfilet unter der Kräuterkruste*

*Kartoffel- und Semmelknödel*

*Bayrisch Kraut, Grillgemüse*

*Kartoffeln, Sauce Bernaise*

*Kaspressknödel*

### **Dessert**

*Bayrisch Creme*

*Apfelkücherl mit Vanilleeis*

*karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster*

*Obstauswahl*

***pro Person € 51,00***



## **Das italienische Büffet**

### **Vorspeisen**

*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*

*rosa Lammrücken in der Bärlauchkruste*

*Loup de Mer*

*Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt*

*Risotto*

*Rosmarinkartoffeln*

*Toskanisches Gemüse*

*Tomaten- und Basilikumpesto*

### **Dessert**

*Tiramisu*

*hausgemachtes Eis*

*Schokobrunnen mit Obstauswahl*

***pro Person € 59,00***

# **Das internationale Büffet**

## **Vorspeisen**

*gegrillter Oktopus auf Tomatencouscous*

*Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef*

*Lachstatar auf Blinis*

*vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen*

## **Hauptgerichte**

*Fischcurry*

*Schweinefilet in der Kräuterkruste im Ganzen gebraten*

*Züricher Geschnetzeltes*

*asiatische Nudeln mit Teriyakisoße*

*Kartoffelgratin*

*Limettenreis*

*Rösti*

*karamellisierte Karotten*

*grüner Spargel*

## **Dessert**

*Mousse au chocolat*

*Crêpes Suzette*

*Crème Brûlée*

*Obstauswahl*

***pro Person € 57,00***

### **Canapés mit Fisch**

*Canapé mit Räucherlachs, Butter, Salat, Sahnemeerrettich und Olive*

*Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Butter, Salat und Dillcreme*

### **Canapés mit Fleisch**

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

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

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

### **Canapés vegetarisch / mit Käse**

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

*Canapé mit Camembert, Butter, Salat und Traube*

*Canapé mit Avocado, Tomate und Sauerrahm*

**pro Canapé berechnen wir € 3,50**

### **Fingerfood**

*Tortellini-Spieße mit Tomate-Mozzarella*

*Lachs-Frischkäse-Röllchen*

*Miniburger*

*Dattel im Speckmantel*

*gefüllte Blätterteigtaschen*

*Pizza-Bombs*

*Pumpernickel mit Frischkäse und Gurke*

**pro Fingerfood berechnen wir € 5,50**

## Sonstiges

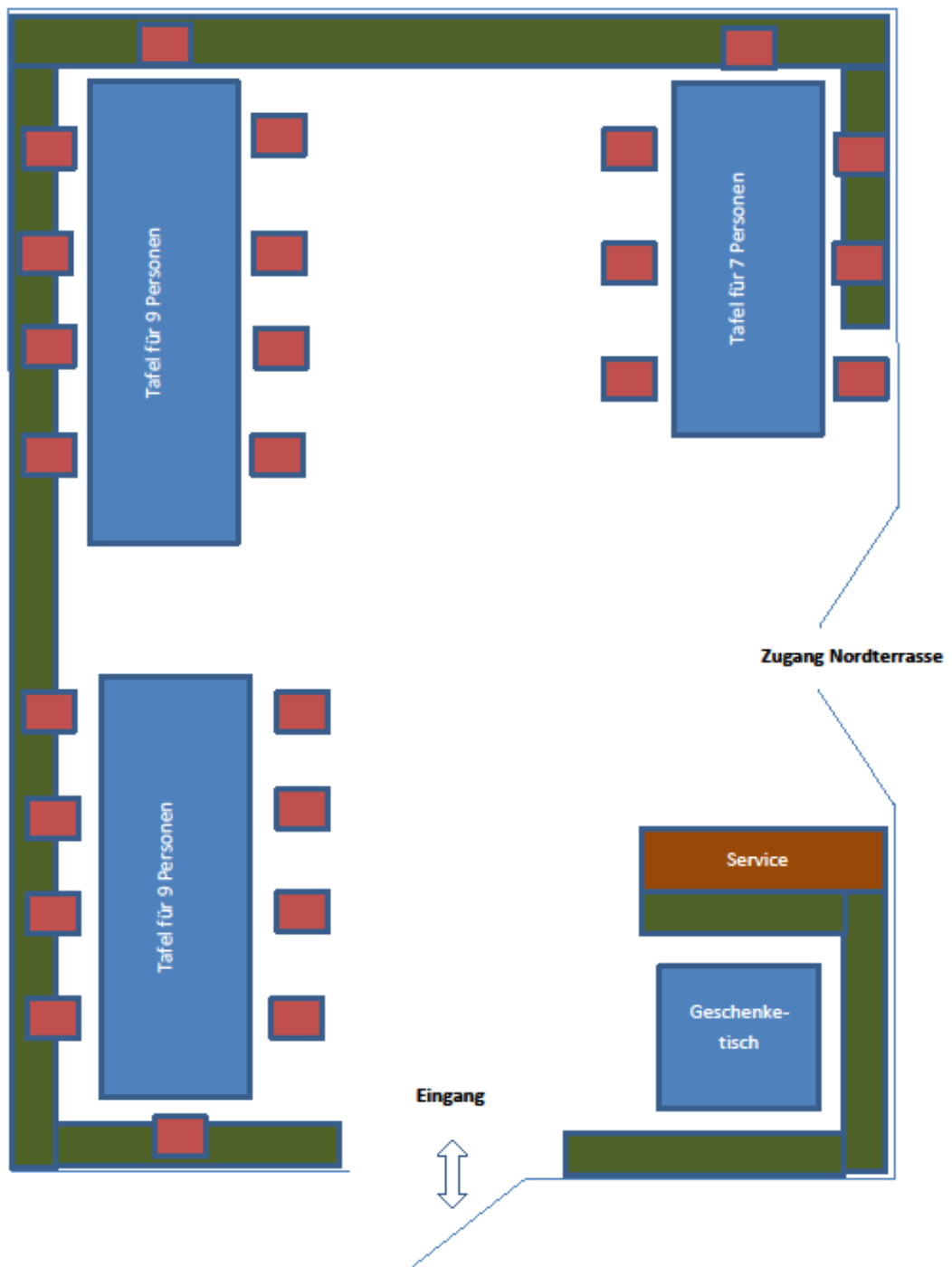
	<b>Preis</b>
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Stuhlhussen – cremefarben oder bordeauxrot</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Technik (Beamer, Leinwand etc.)</i>	<i>Nach Absprache</i>
<i>Blumengebinde</i>	<i>Ab 5,50 pro Stück</i>
<i>Dekoration</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Tellergeld bei mitgebrachten Kuchen</i>	<i>3,50 pro Person</i>
<i>Korkgeld bei mitgebrachtem Wein 0,75l</i>	<i>24,00 pro Flasche</i>
<i>Torte und Kuchen</i>	<i>4,50 pro Stück</i>
<i>Hochzeitstorte</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Zusatzräume, Umkleide etc.</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Brautentführung</i>	<i>Nach Absprache</i>

# Bestuhlungsvorschläge für unsere Räume

## Aschheimer Stube

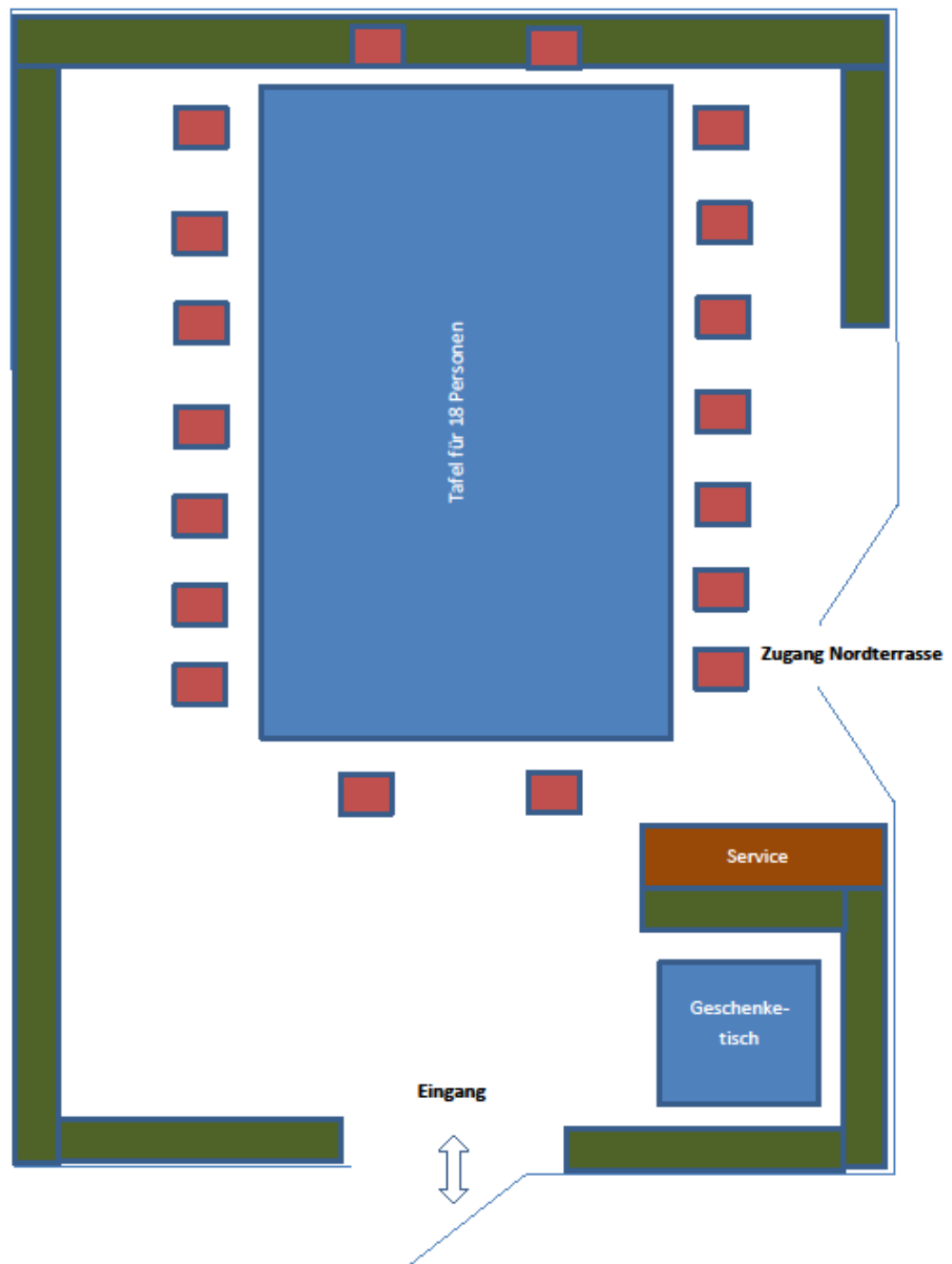
### Bestuhlungsvorschlag

2-3 Tafeln für maximal 25 Personen



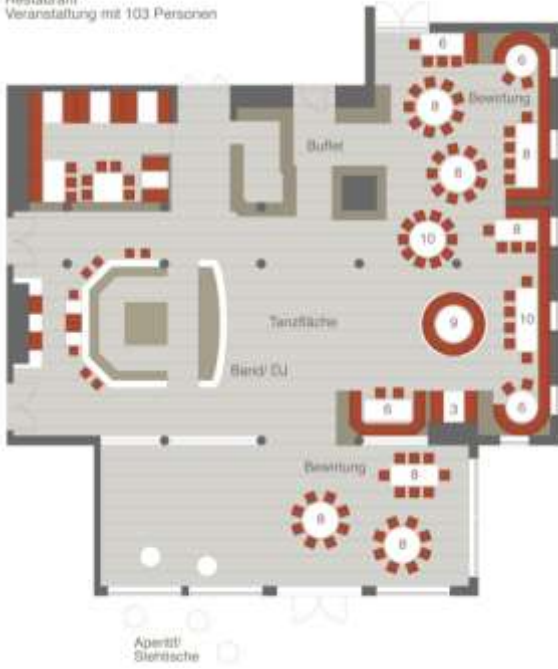
## Bestuhlungsvorschlag Aschheimer Stube

18 Personen

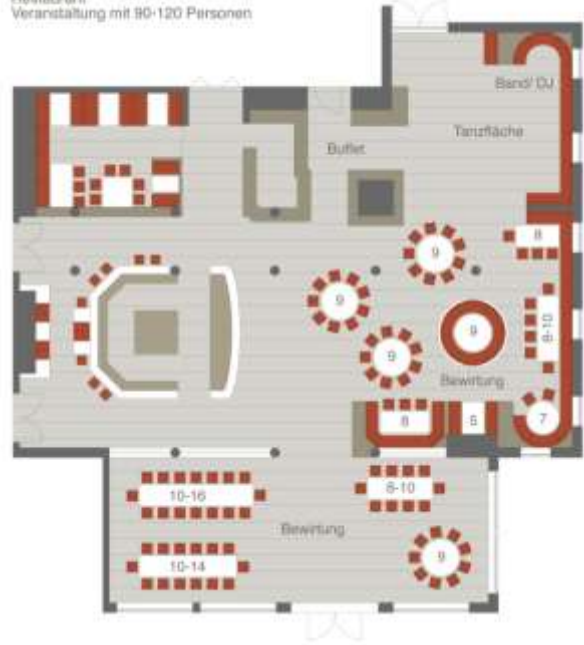


# Restaurant

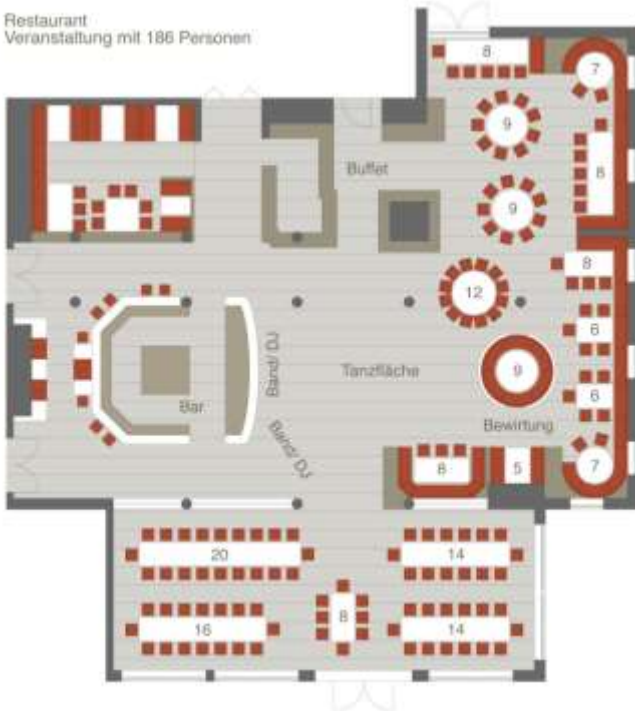
Restaurant  
Veranstaltung mit 103 Personen



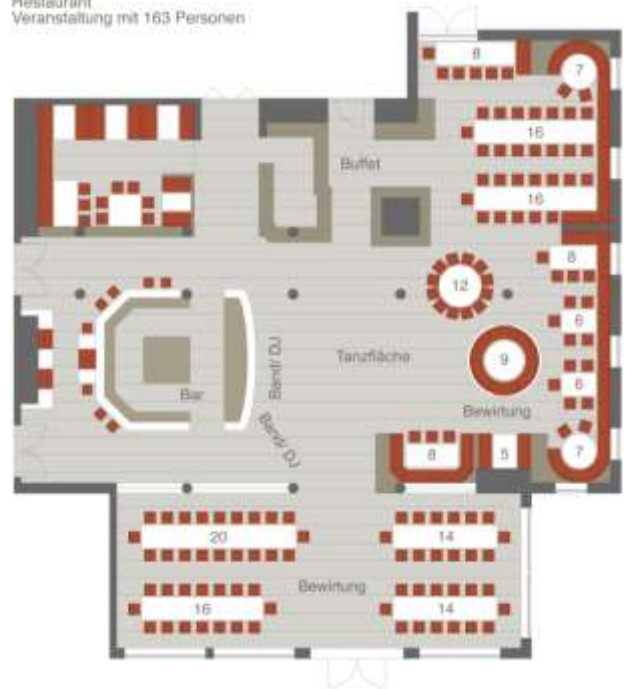
Restaurant  
Veranstaltung mit 90-120 Personen



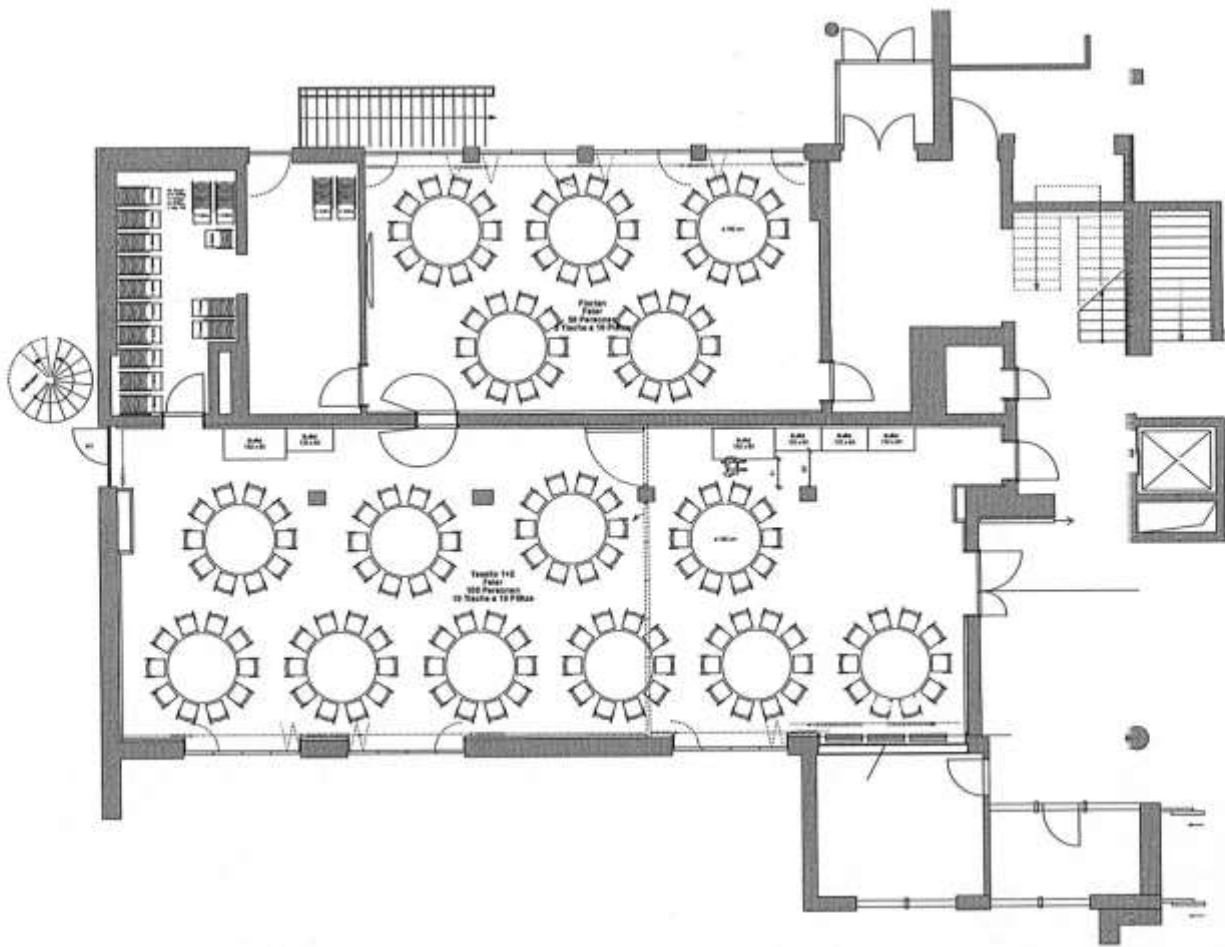
Restaurant  
Veranstaltung mit 186 Personen



Restaurant  
Veranstaltung mit 163 Personen

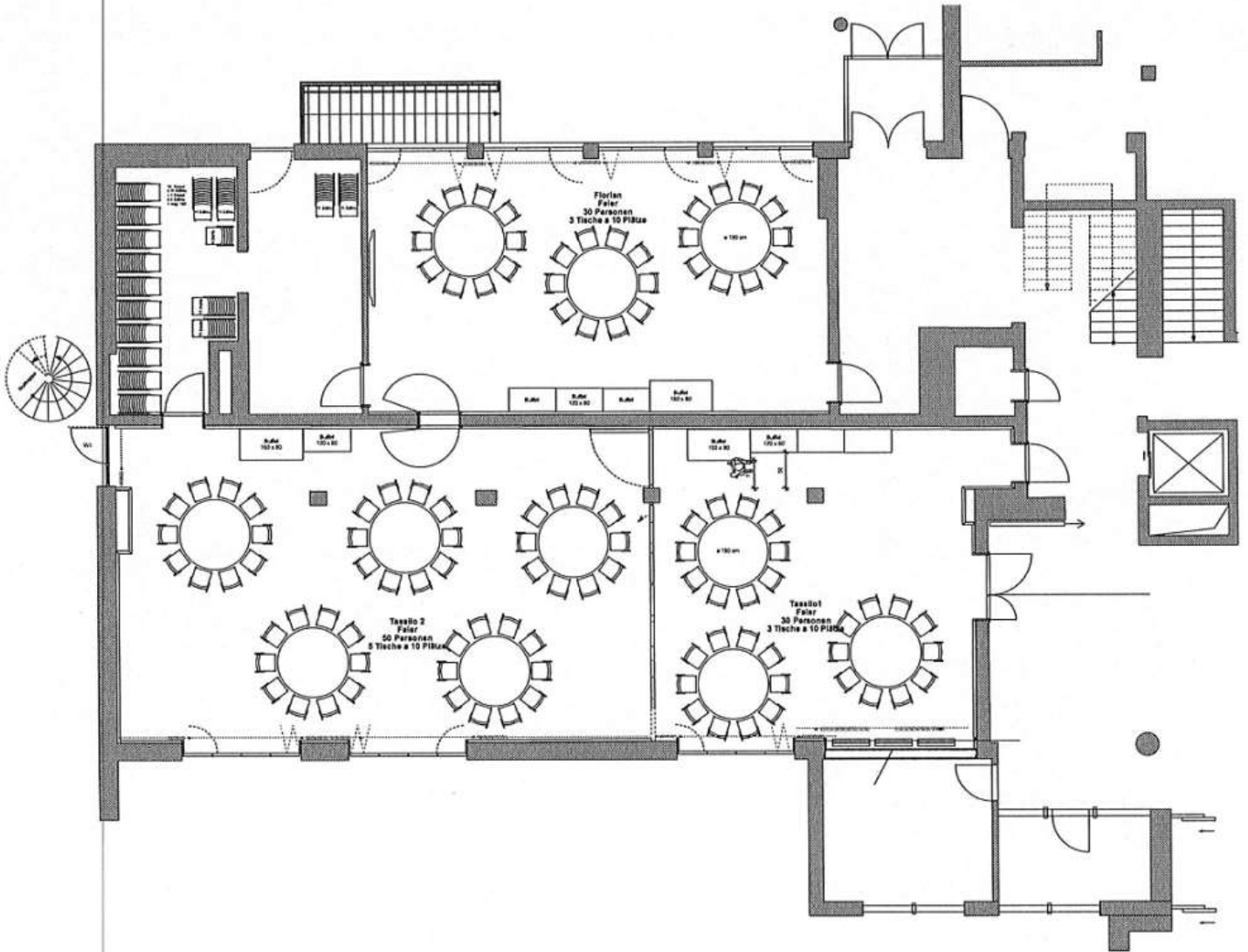


**Bankett 50-100 Personen**





# Bankett 30-50 Personen



# IMPRESSIONEN

