



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

Wir freuen uns von Ihnen zu hören oder zu lesen.

*Ihre Familie Lindinger
und das gesamte Team*

Menüvorschläge Herbst / Winter

Menü 1

Vorspeise

*Rosa marinierte Roastbeef-Fetzen
bunter Bohnensalat*

Hauptgang

*Kalbssteak auf Zitronenjus
grüner Spargel und Herzoginkartoffeln*

Dessert

*Zimt-Crème-Brûlée
Kirschparfait*

Menüpreis pro Person € 62,00

Menü 2

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Walnüssen

Hauptgang

*Portion von der bayrischen Freilandgans
mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel
oder*

*Portion von der bayrischen Bauernente - rösch gebraten - an Orangensoße
mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel*

Dessert

*Nougat Mousse
Rum-Grapefruit*

Menüpreis pro Person € 48,00

Menü 3

Suppe

*Steinpilzconsommé
Walnusspfannkuchen*

Hauptgang

*Gebratene Maispouardenbrust
Rosmarinjus, Zitronen-Lauch-Risotto, Karotten-Zuckerschoten*

Dessert

*Grüntee Sorbet
Birnenkonfit*

Menüpreis pro Person € 39,50

Menü 4

Vorspeise

*Lachs-Ingwer-Tartar
Gerösteter Sesam, Basilikum, Friseesalat, Zitrusdressing*

Hauptgang

*Gegrillte Rinderlende
an Portweinschalotten Kartoffelgratin*

Dessert

*Topfensoufflée
Ananasragout*

Menüpreis pro Person € 65,00

für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

*Aschheimer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe, Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen*

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch

Kartoffel-Maronensuppe

Vorspeisen

*gebratene Schafskäse-Serrano-Röllchen
Feldsalat, Croutons, Feigendressing*

*gebratene Entenleber
Rosenkohlsalat, Kartoffelblini, Zwiebel-Kirsch-Chutney*

*lauwarmer Kaninchenrücken
marinierter Wintersalat, Quitten*

*Fenchelsalat
Garnelenspieß, Jakobsmuschel, Granatapfel-Wasabi-Dressing*

*Lachs-Ingwer-Tatar
Gerösteter Sesam, Basilikum, Friséesalat, Zitrusdressing*

Hauptspeisen Fisch

Fischvariation

*zwei Garnelen, Zanderfilet, Doradenfilet mit Urkarotten
Risotto, Kräuterschaum*

Lachssteak

Schwarze Belugalinsen, Kürbis-Ingwer-Gemüse

Doradenfilet

Rahmkraut, Pastinaken-lila Kartoffelpüree

Hauptspeisen Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust

Calvados-Rosenkohl, Speck-Kartoffelknödel

*Schweinefilet im Speckmantel im Ganzen gebraten
Thymian-Kruste, Rahm-Wirsing, Kartoffelkrapfen*

Gebratener Hirschrücken

Morchelrahm, Kräuterseitlinge, Brokkoli, Schupfnudeln

*¼ bayrische Bauernente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

*Portion von der bayrischen Freilandgans
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

*Hasenkeule geschmort
Bandnudeln, Romanesco*

Rehmedaillons

mit Williams Soße, Rosenkohlblätter und Pilz-Kartoffel-Soufflé

Vegetarische Alternativen

*Trüffelrisotto
mit Kräuterseitlingen und Rucola*

*Gnocchi
mit Maronenbutter und gebackenen Zucchini-scheiben*

*Tagliatelle
mit Paprika-Pesto, Pinienkernen*

Dessert

*Karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelmus*

*Mini Pfannkuchen mit Zitrusfrüchten
Vanilleeis*

*Mousse au Chocolat
Zwergorangenragout*

*Winterliche Dessertvariation
(bitte wählen Sie drei Komponenten!)*

*Hausgemachtes Eis / Nuss-Schokoladenmousse / Apfelkücherl / Schokokuchen
Kokos-Panna-Cotta / Kaiserschmarrn / Glühweincreme/Beerenpfannkuchen*

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

karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Obstauswahl

pro Person € 53,00

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 € 62,50

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 € 59,00

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 € 4,00

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

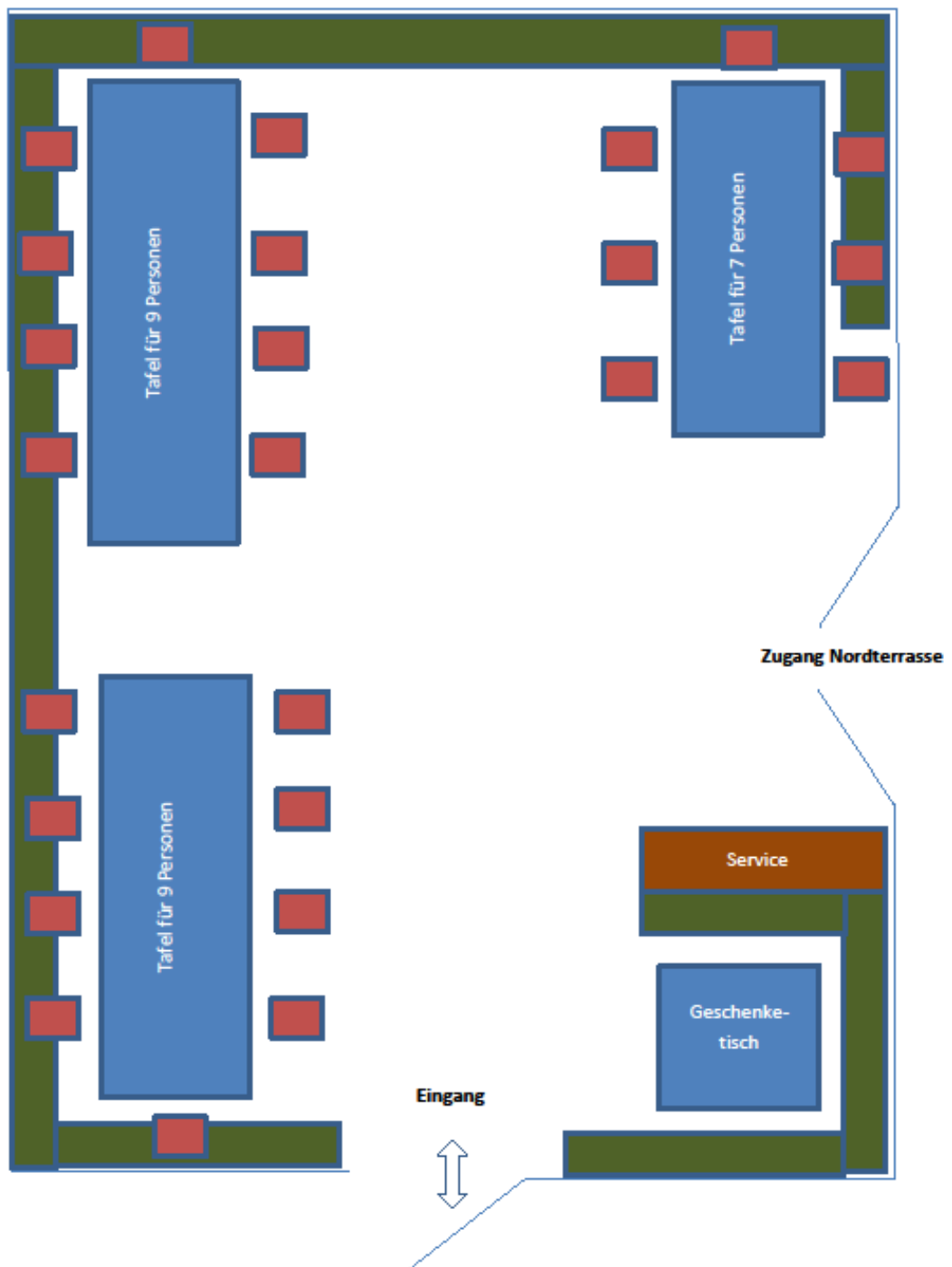
	Preis
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Stuhlhussen – cremefarben oder bordeauxrot</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Technik (Beamer, Leinwand etc.)</i>	<i>Nach Absprache</i>
<i>Blumengebinde</i>	<i>Ab 5,50 pro Stück</i>
<i>Dekoration</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

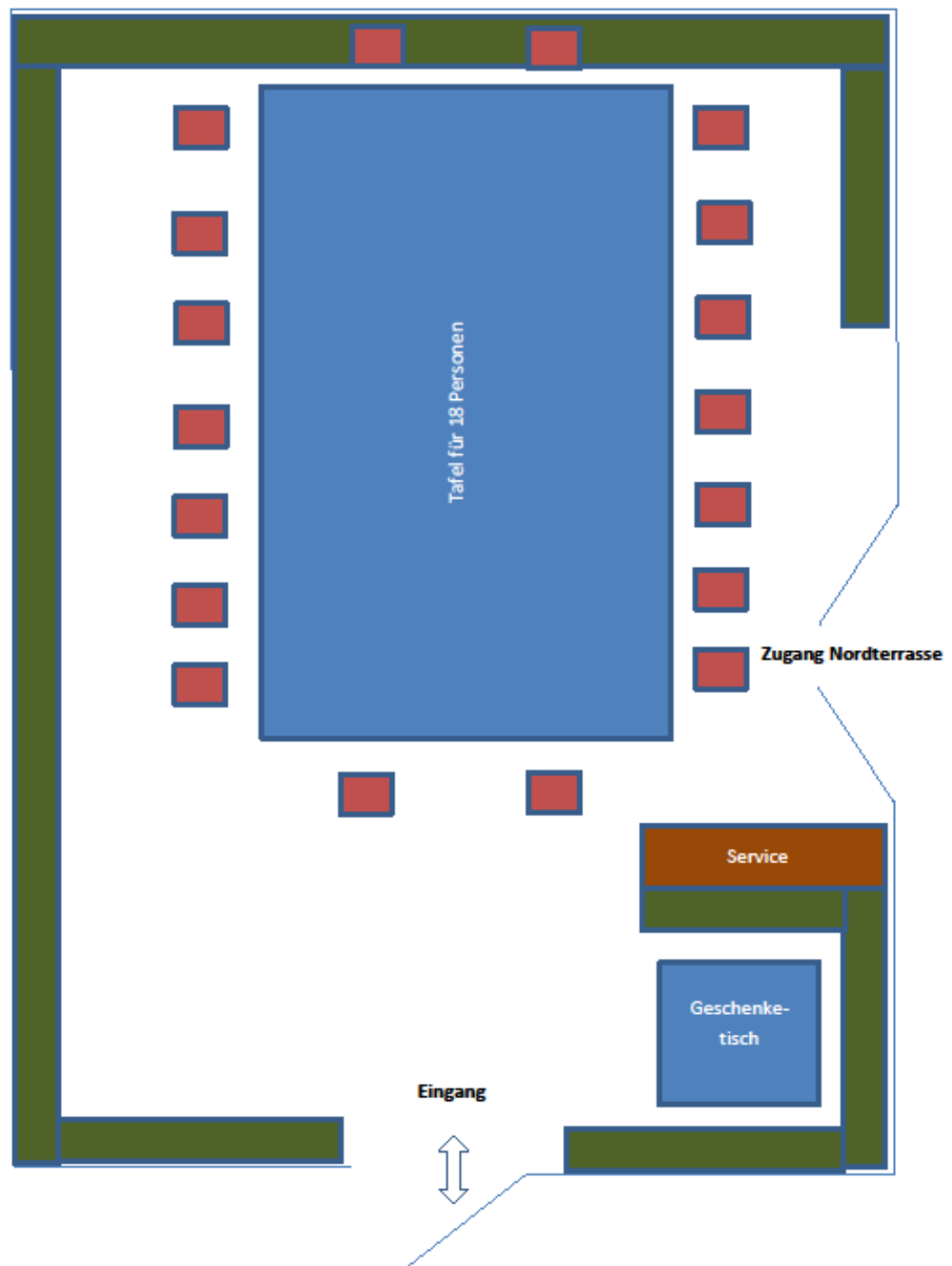
Bestuhlungsvorschlag

2-3 Tafeln für maximal 25 Personen



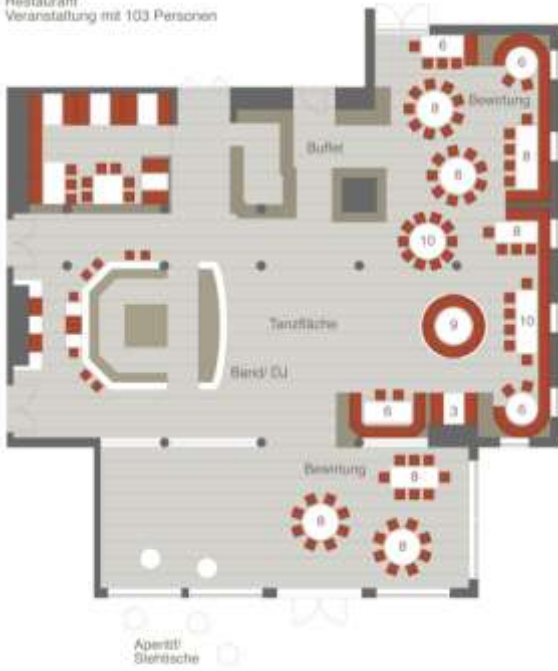
Bestuhlungsvorschlag Aschheimer Stube

18 Personen

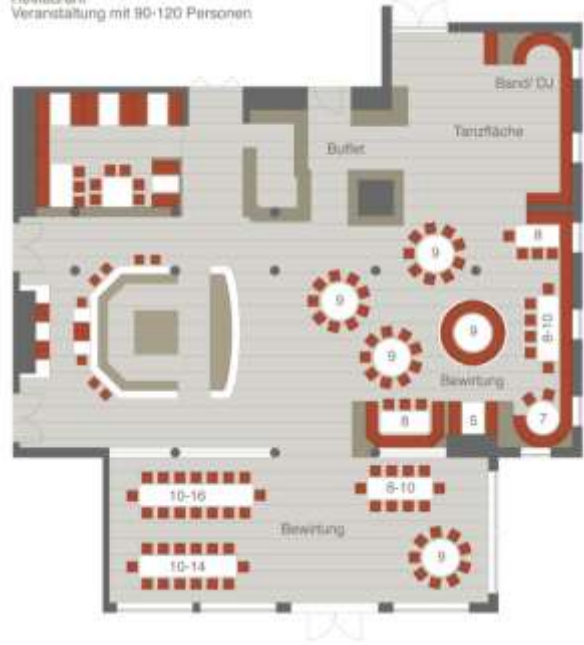


Restaurant

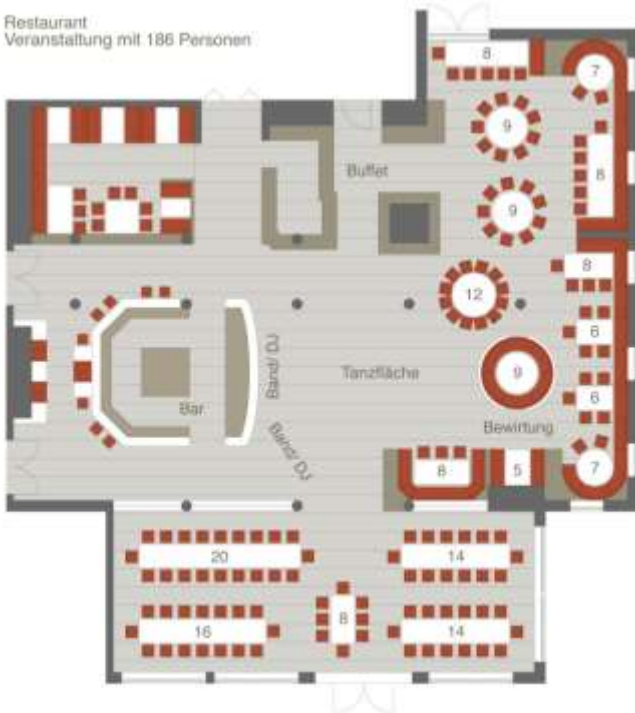
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



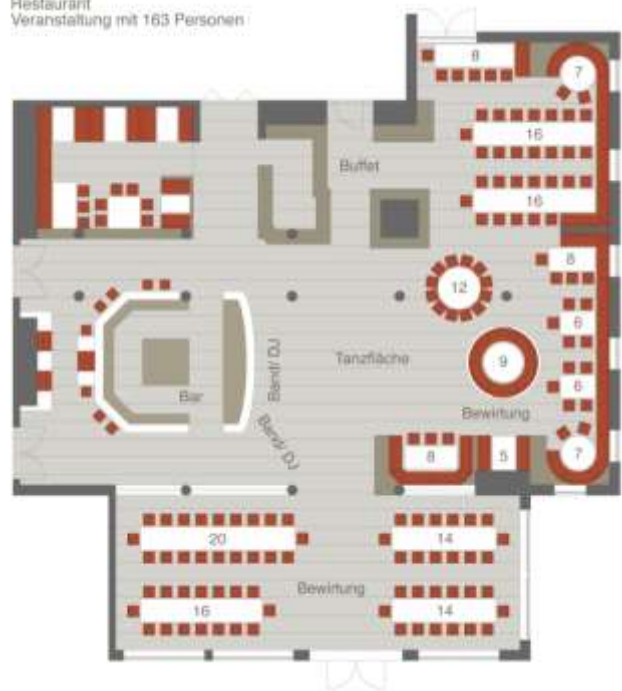
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



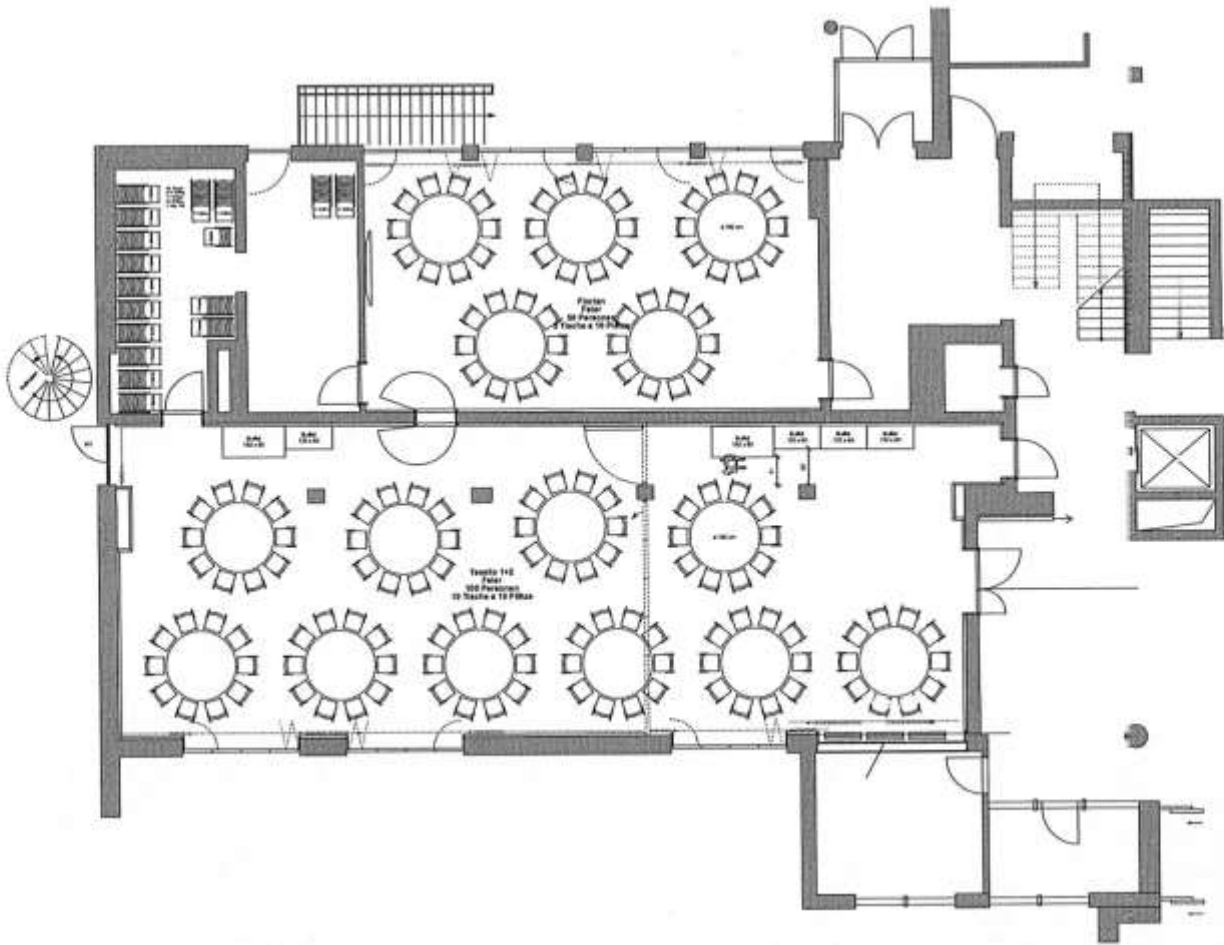
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



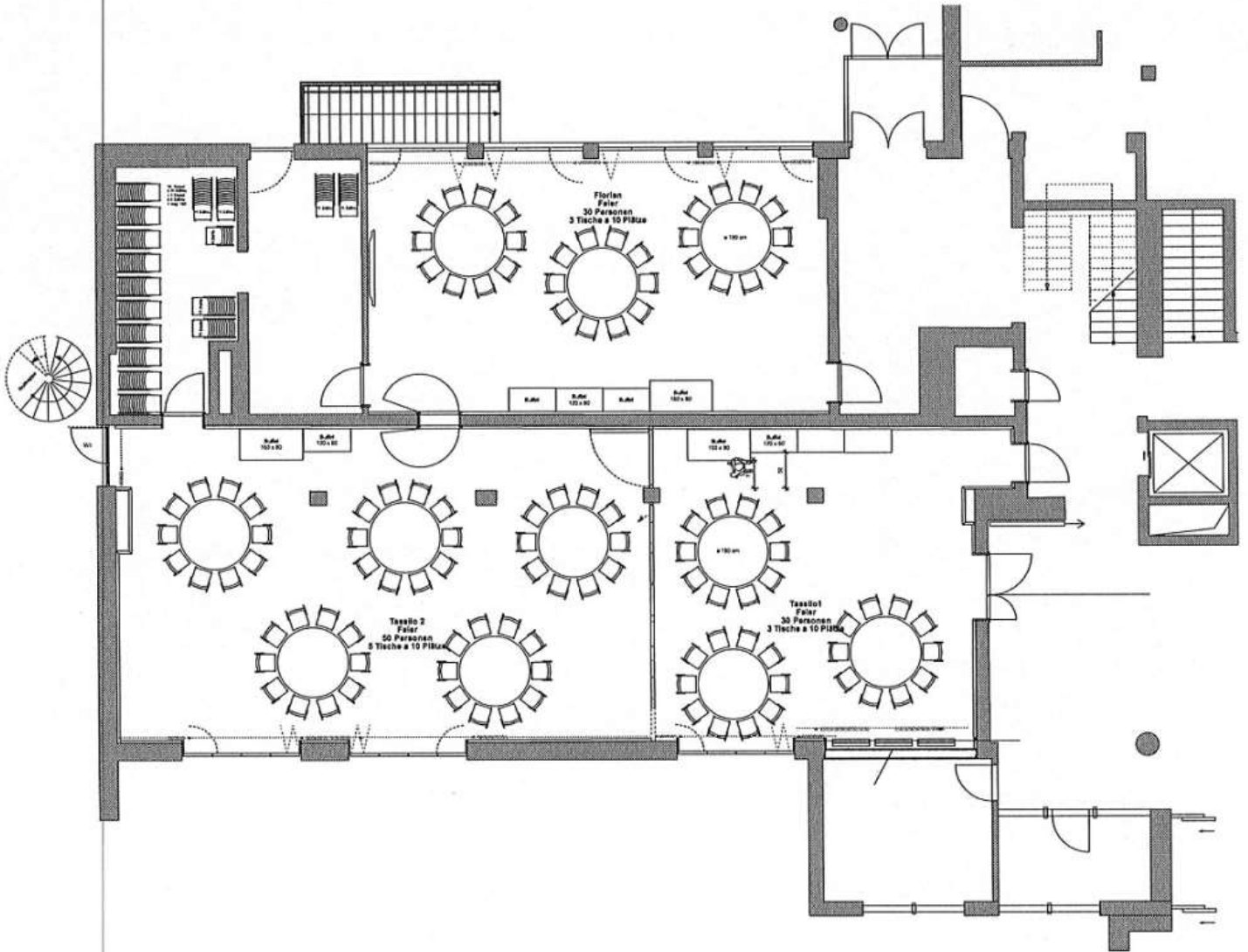
Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

