



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

Menü 1

Suppe

*Bärlauchschaumsuppe
Kartoffelchip*

Hauptgang

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

Dessert

*Schoko-Chili-Mousse
Rhabarbersorbet*

€ 55,00

Menü 2

Vorspeise

*Buntes von der Tomate
Burrata, Balsamico*

Hauptgang

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

Dessert

*honigmarinierte Erdbeeren
Vanilleeis*

€ 51,50

Menü 3

Vorspeise

*Avocado-Lachs Tatar
süß-saurer Melonensalat*

Hauptgang

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

Dessert

*warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis*

€ 49,50

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*

€ 57,50

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
Wildkräutersalat

Hauptgang

Graupenrisotto
grüner Spargel, Pinienkerne, Aprikosen

Dessert

Schokoladen-Avocado-Praline
Beerensorbet

€ 37,50

Einzelgerichte ***für Ihre persönliche Menüzusammenstellung***

Suppen

Aschheimer Festtagsuppe
dreierlei Einlage
€ 7,50

Tomatencremesuppe
Basilikumnockerl
€ 7,50

Spargelcremesuppe
Kräuterpfannkuchen
€ 8,50

Vorspeisen

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

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

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Spanferkelrücken
Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Speckkrautsalat
€ 19,00

Rinderfilet vom heimischen Rind
bunte Bohnen, Kräuterbutter, Kartoffelgratin
€ 46,50

Saltimbocca
Toskanisches Gemüse, Tagliatelle, Weißweinsauce
€ 26,50

Hähnchenbrust gefüllt
Tomate-Mozzarella, Tagliatelle, Basilikum-Pesto
€ 23,50

Fischvariation
Lachs, Zander, Garnelen
Zuckerschoten, Risotto
€ 24,50

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
€ 17,00*

*Cous-Cous Pfanne
Feta, bunter Spargel, Tomate
€ 14,50*

Dessert

*Crème brûlée
Beeren
€ 9,50*

*karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelmus
€ 12,50*

*Dessertvariation „Zur Post“ – nach Ihren Wünschen
(3 verschiedene Komponenten)
Preis je nach Auswahl*

*hausgemachte Apfelkücherl
Vanilleeis
€ 12,50*

*gebackenes Vanilleeis
Erdbeeren
€ 11,00*

*Mousse au chocolat
hell und dunkel, Beeren
11,50*

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Schinken- und Käsebrett

Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen

geräuchertes Forellenfilet

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*

Brotauswahl, Butter

Hauptgerichte

Saltimbocca

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

Avocado-Lachstatar

vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen

Brotauswahl, Butter

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

Cheesecake

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 € 3,80

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

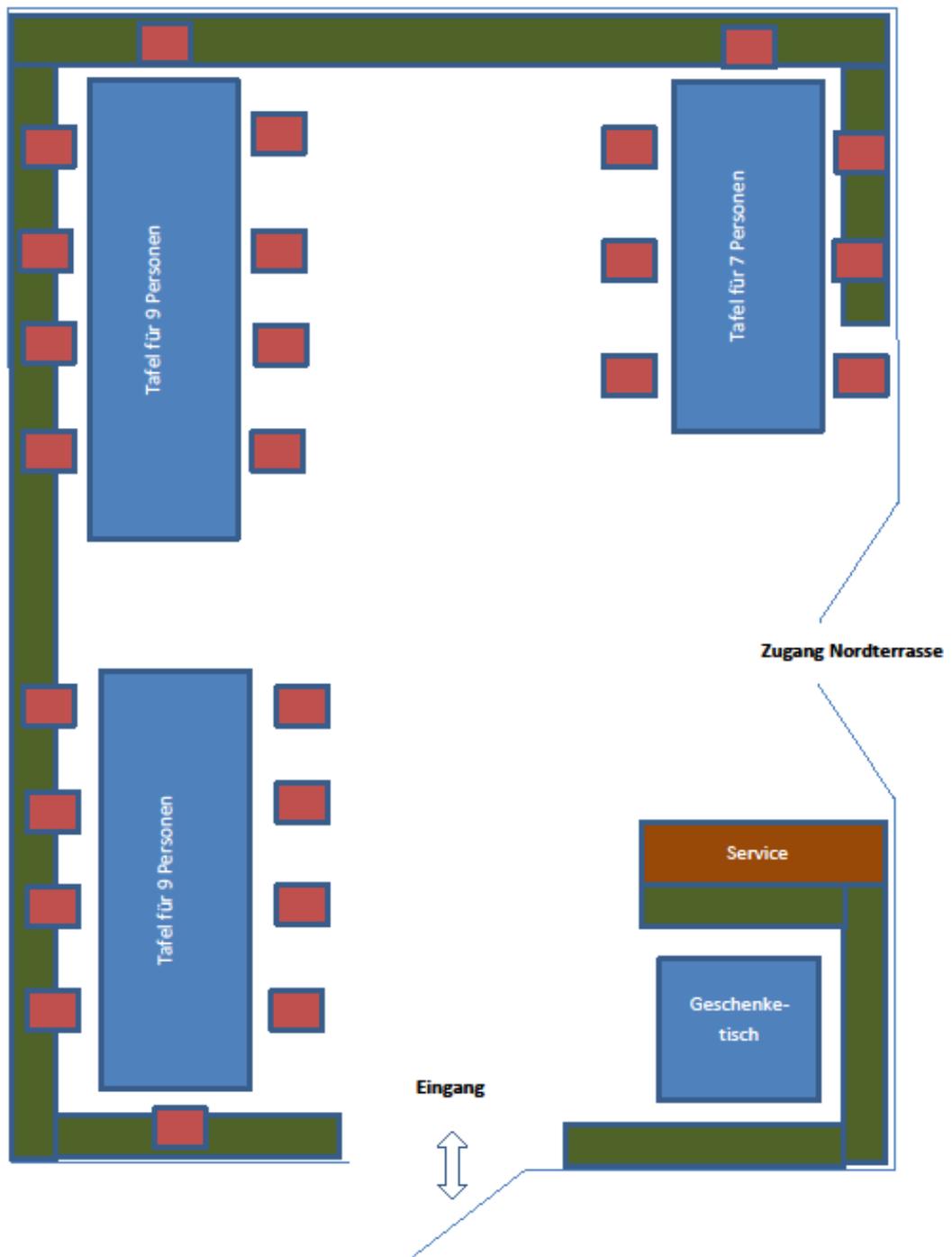
	Preis
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Stuhlhussen – cremefarben oder bordeauxrot</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Technik (Beamer, Leinwand etc.)</i>	<i>Nach Absprache</i>
<i>Blumengebinde</i>	<i>Ab 6,50 pro Stück</i>
<i>Dekoration</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

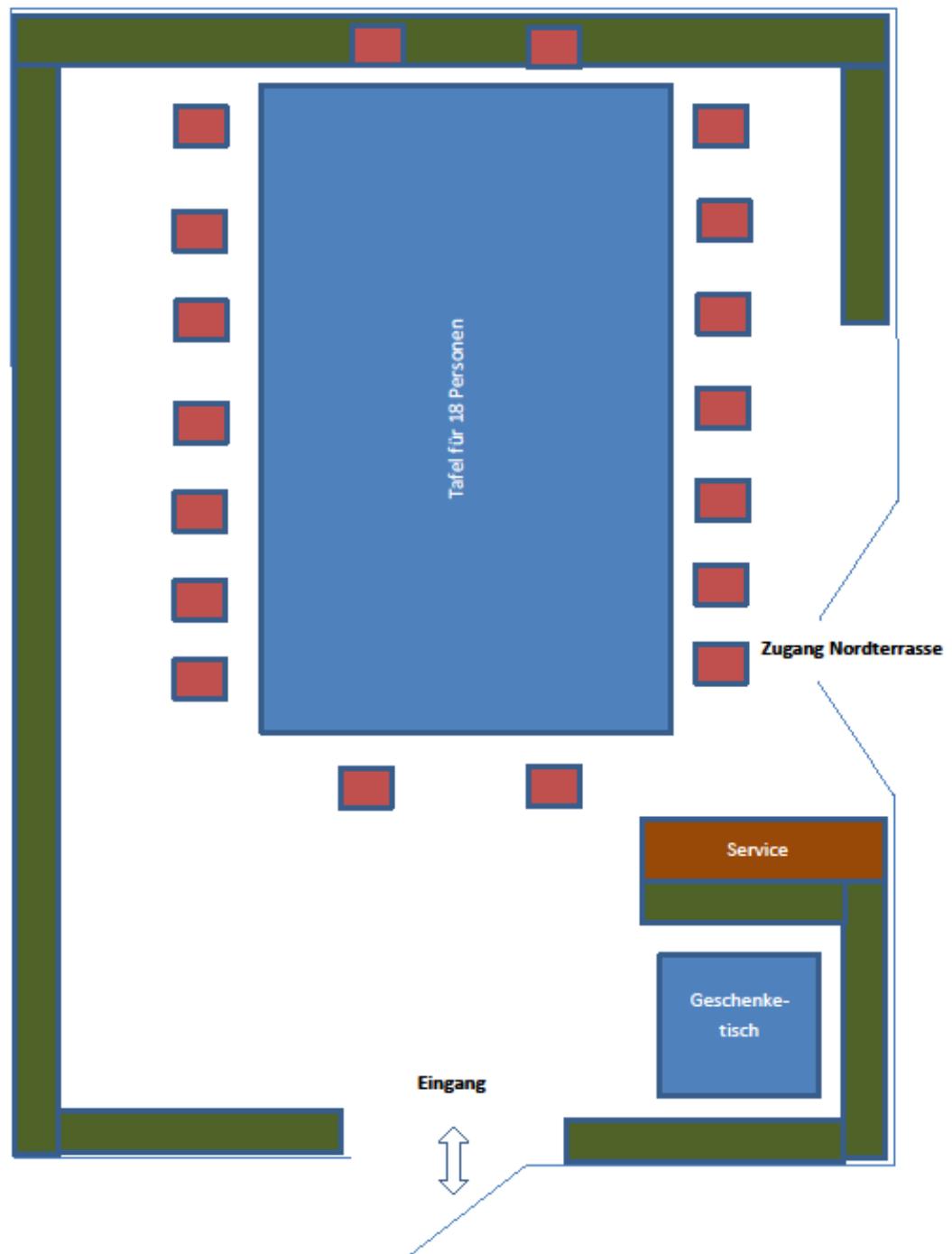
Bestuhlungsvorschlag

2-3 Tafeln für maximal 25 Personen



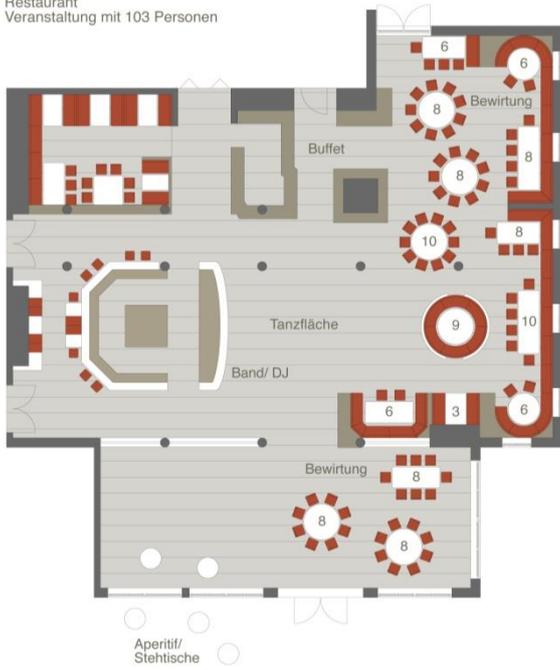
Bestuhlungsvorschlag Aschheimer Stube

18 Personen



Restaurant

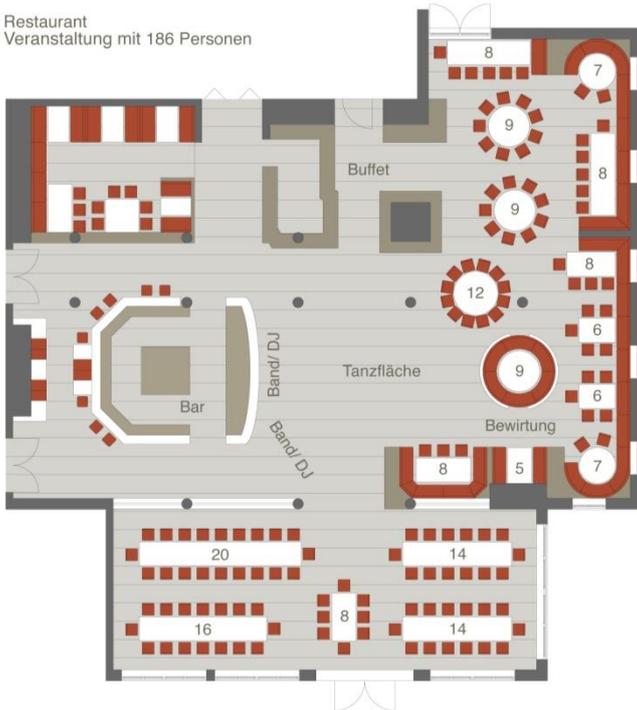
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



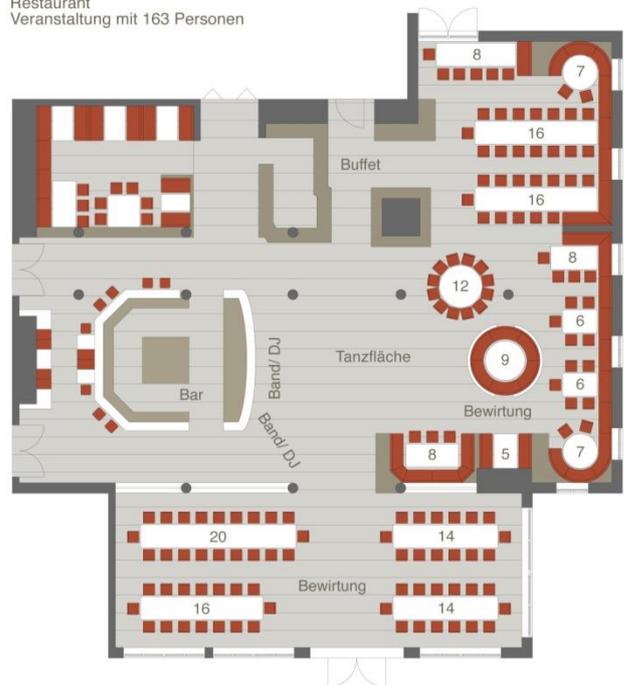
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



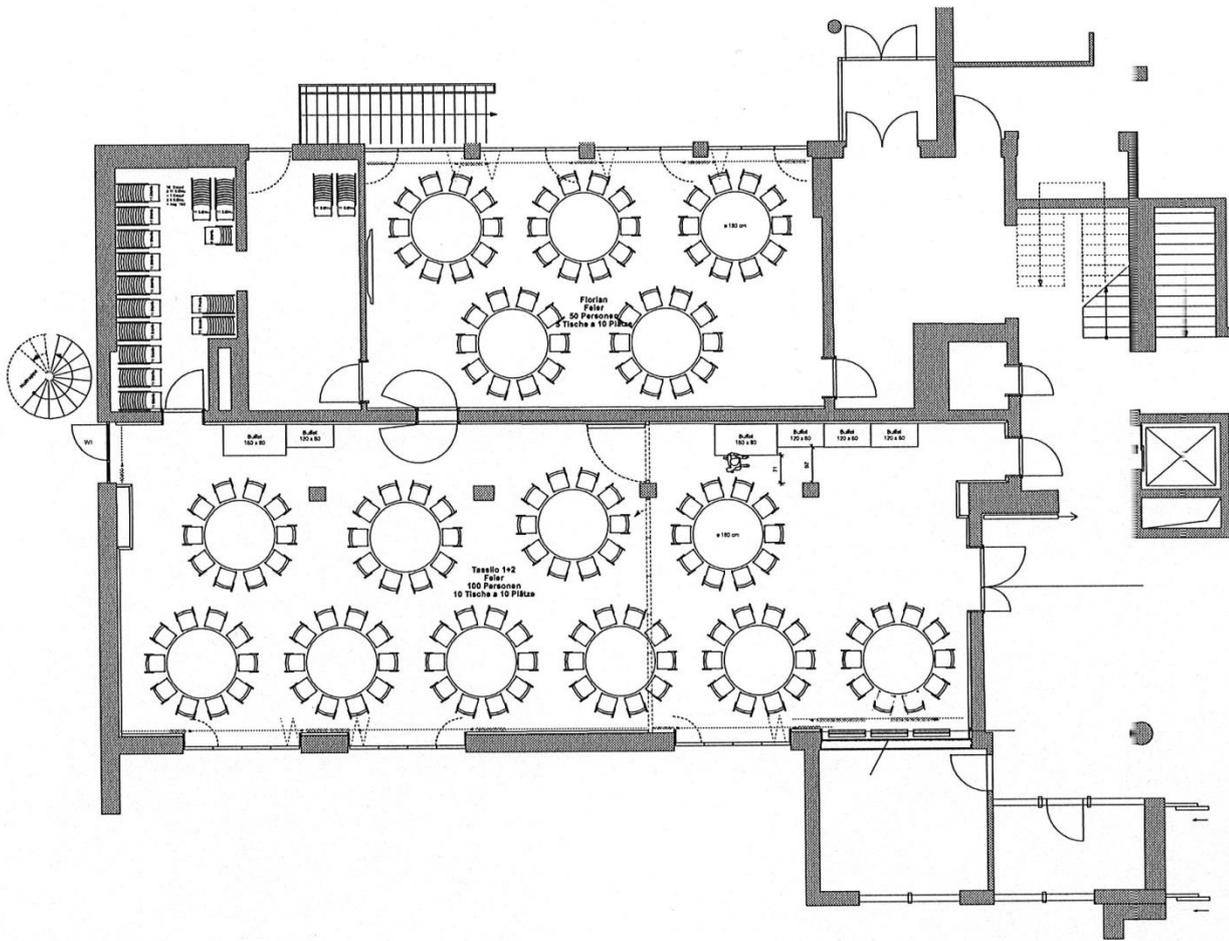
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



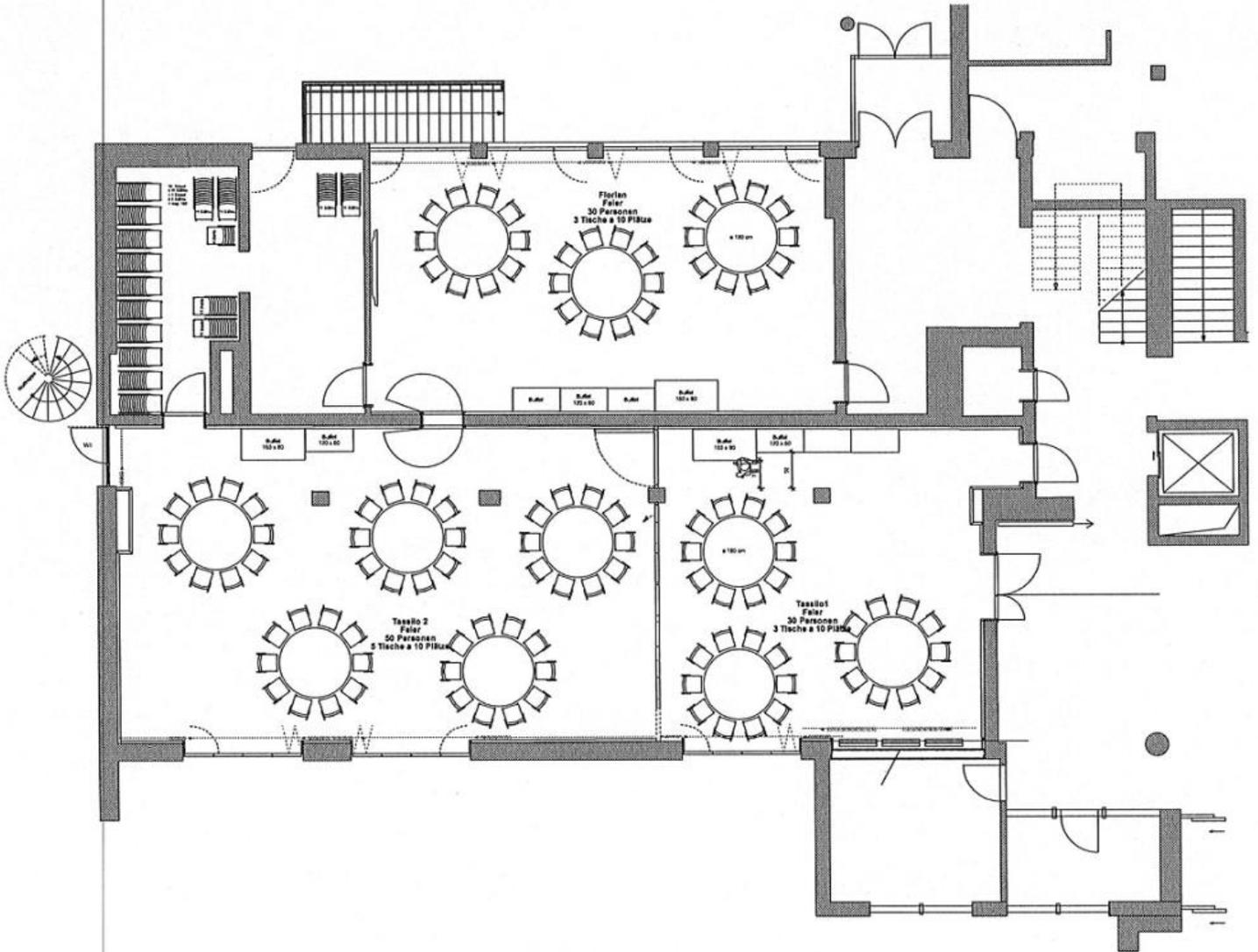
Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

