



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

*Spargelsamtsuppe
Petersilienöl*

Hauptgang

*Roastbeef im Ganzen gebraten
Sauce Bernaise, karamellisierter grüner Spargel
Herzoginkartoffeln*

Dessert

*Erdbeertiramisu
Minze*

€ 57,00

Menü 2

Vorspeise

*Buntes von der Tomate
Büffelmozzarella, „Pane Carasau“ -sardisches Brot-*

Hauptgang

*Rosa gegarter Tafelspitz
Babyspinat, Kartoffel-Apfel-Meerrettichgratin*

Dessert

*Weißes Schokoladenmousse
Pfirsich*

€ 53,50

Menü 3

Vorspeise

*Gebeizter Saibling
Rucola-Frischkäse, rosa Pfeffer*

Hauptgang

*Zitronenhähnchen
toskanisches Grillgemüse, Tagliatelle*

Dessert

*warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis*

€ 48,50

Menü 4

Vorspeise

*Wildkräutersalat
gegrillter grüner Spargel, Erdbeeren*

Hauptgang

*Gebratenes Zanderfilet
Basilikumpesto, geschmorte Cocktailtomate, Wildreis*

Dessert

Lavendel-Crème brûlée

€ 47,50

Menü vegetarisch

Vorspeise

*Rote Bete Tatar
Kerbelcrème, Malzbrot-Crunch*

Hauptgang

*Sellerieschnitzel
Tomatensalsa, Petersilien-Püree*

Dessert

*Mousse von der dunklen Schokolade
Aprikose, Vanilleeis*

€ 39,50

Menü vegan

Vorspeise

*“Trampo mallorquin”
Avocado, Gurke, Melone, Tomate, Minze*

Hauptgang

*Italienisches Grillgemüse
Süßkartoffel-Ingwer-Püree, Falafelbällchen*

Dessert

*Marinierte Erdbeeren
Minzsorbet*

€ 35,50

Einzelgerichte ***für Ihre persönliche Menüzusammenstellung***

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe
dreierlei Einlage
€ 8,00

Klare Tomatenessenz
Basilikumnockerl
€ 8,50

Spargelcremesuppe
€ 9,00

Vorspeisen

Avocado-tatar und Tomatenmousse
gegrillte Scampi (zwei Stück), Basilikumpesto
€ 19,00

Graved Lachs
Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish, Kartoffelrösti
€ 18,00

Carpaccio vom Rind
Trüffelcreme, Rucola, Parmesan
€ 17,50

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

*Spanferkelrücken
Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Speckkrautsalat
€ 20,00*

*Gebratene Rinderlende vom heimischen Rind
Kräutersoße, Speckbohnen, Kartoffelgratin
€ 38,00*

*Kalbsmedaillons
Limettensoße, gebratene Kräuterseitlinge, toskanisches Gemüse, Tagliatelle
€ 38,50*

*Gebratene Perlhuhnbrust
Petersilienöl, geschmorte Tomaten, Kräuterrisotto
€ 27,00*

*Fischvariation
Lachs, Zander, Garnelen
Peperonata, Frigola
€ 28,50*

*Gebratenes Doradenfilet
Zitronenschaum, junger Blattspinat, Rosmarinpolenta
€ 26,00*

Vegetarische Alternativen

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

*Thai Curry
Gemüse, Basmatireis
€ 14,00*

*Risotto
grüner Spargel, Parmesan
€ 14,50*

Dessert

*Espresso Crème brûlée
Beeren
€ 12,00*

*karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelkompott
€ 12,50*

*Dessertvariation „Zur Post“ – nach Ihren Wünschen
(3 verschiedene Komponenten)
ab € 14,50*

*hausgemachte Apfelkücherl
Zimtucker, Vanilleeis
€ 12,50*

*Mousse au chocolat
hell und dunkel, Beeren
12,00*

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

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl – wird serviert

Hauptgerichte

gefüllte Kalbsbrust

Roastbeef im Ganzen gebraten

gebratenes Zanderfilet

Bayrisch Kraut, Grillgemüse

Sauce Bernaise, Basilikum-Öl

Käsespätzle

Kartoffelgratin

Dessert

Duke Gin-Tonic-Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesoße

karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster

Obstauswahl

pro Person € 55,00

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Parmaschinken auf Galiamelone

Meeresfrüchtesalat

Tomate-Mozzarella

mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato

Carpaccio vom Rind

Italienischer Brotsalat

Brotauswahl, Butter

Hauptgerichte

„Porchetta“ (italienischer Schweinerollbraten)

Zitronenhähnchen

Doradenfilet

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt

Risotto, Rosmarinkartoffeln

toskanisches Grillgemüse

Thymianjus

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Obstsalat

mediterrane Käseauswahl

pro Person € 59,00

Canapés mit Fisch

Canapé mit Räucherlachs, Senf-Dillsoße

Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich, Dill

Canapés mit Fleisch

Canapé mit Roastbeef, Butter, Salat, Sauce Remoulade

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

Canapé mit Schwarzwälderschinken, Essiggurke, Tomate auf Bauernbrot

Canapé mit Beeftatar, Kresse auf Malzbrot

Canapé mit Vitello Tonnate und Rucola

Canapés vegetarisch / mit Käse

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

Canapé mit französischem Tortenbrie und Preiselbeer-Crème

Canapé mit Avocado und getrockneten Tomaten

pro Canapé berechnen wir € 3,90

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spieß

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Dattel im Speckmantel

Garnelen im Tempuramantel

Falaffel , Humus, Curry

Rindercarpaccio, Trüffelmayo, Rucola

Minifleischpflanzerl , Senf

Lachstatar, Crème fraîche

Flammkuchen

Pumpernickel mit Frischkäse und Gurke

pro Fingerfood berechnen wir € 5,50

Sonstiges

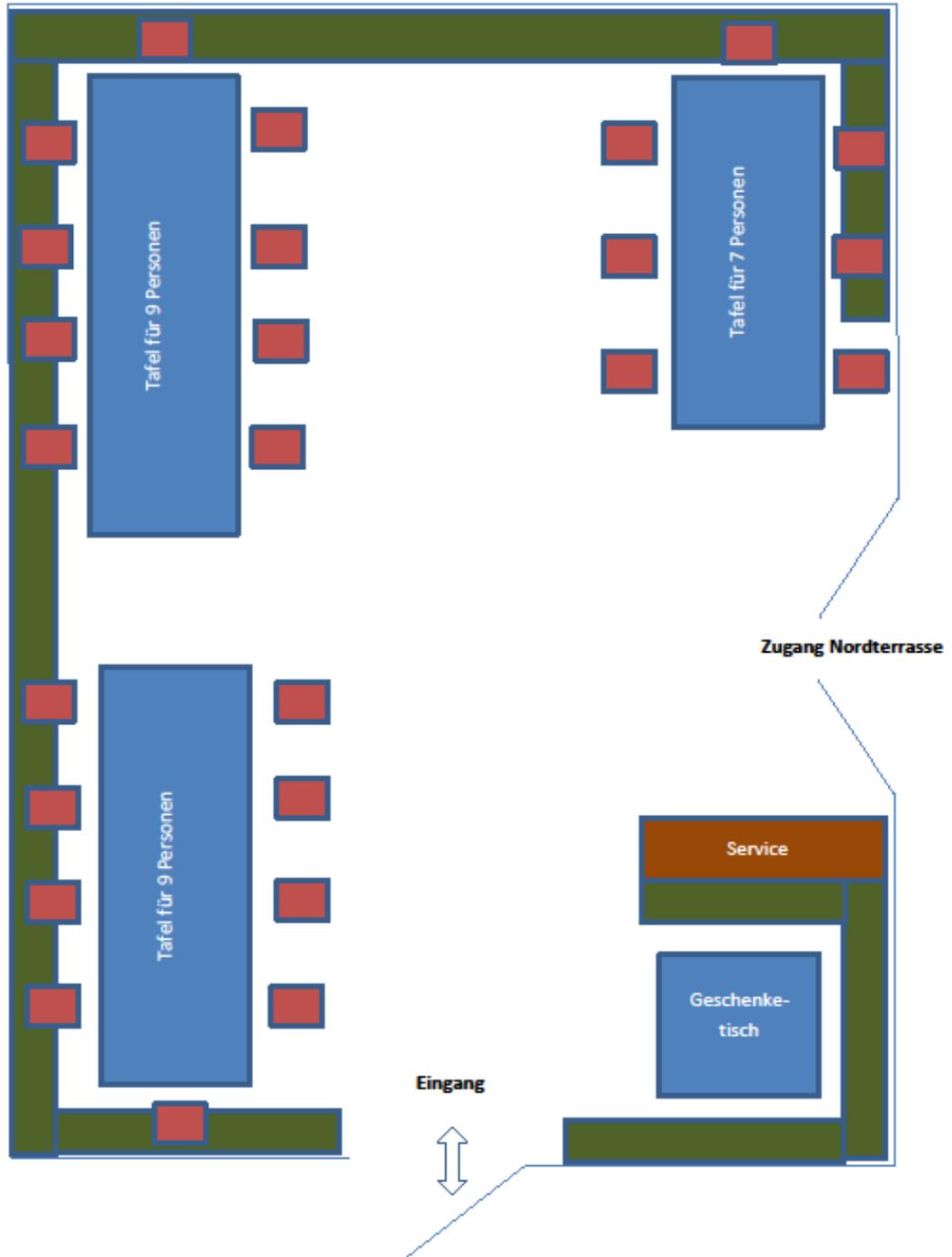
	Preis
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Stuhlhussen – cremefarben oder bordeauxrot</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Technik (Beamer, Leinwand etc.)</i>	<i>Nach Absprache</i>
<i>Blumengebinde</i>	<i>Ab 9,50 pro Stück</i>
<i>Dekoration</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Tellergeld bei mitgebrachten Kuchen</i>	<i>4,00 pro Person</i>
<i>Korkgeld bei mitgebrachtem Wein 0,75l</i>	<i>24,00 pro Flasche</i>
<i>Torte und Kuchen</i>	<i>4,90 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

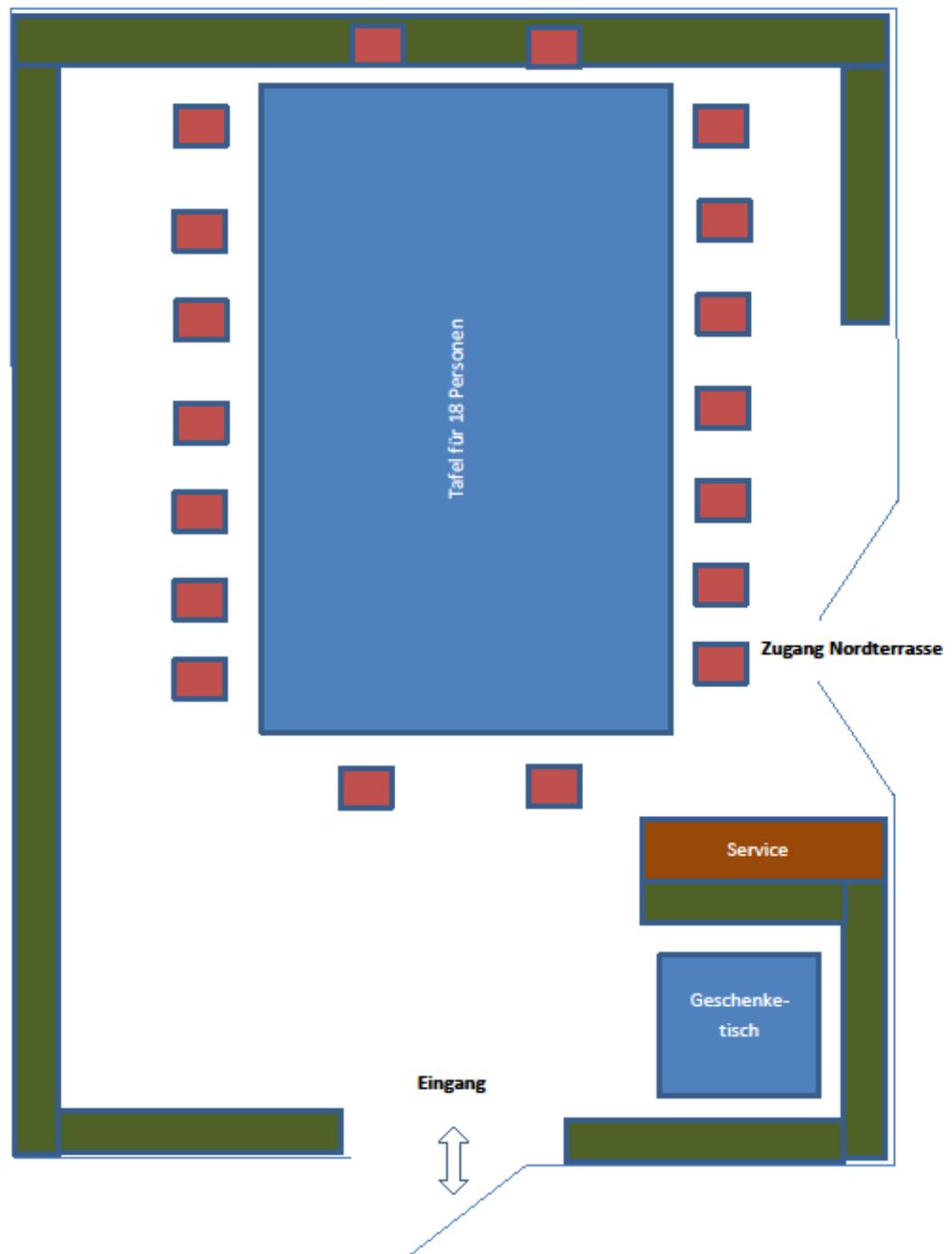
Bestuhlungsvorschlag

2-3 Tafeln für maximal 25 Personen



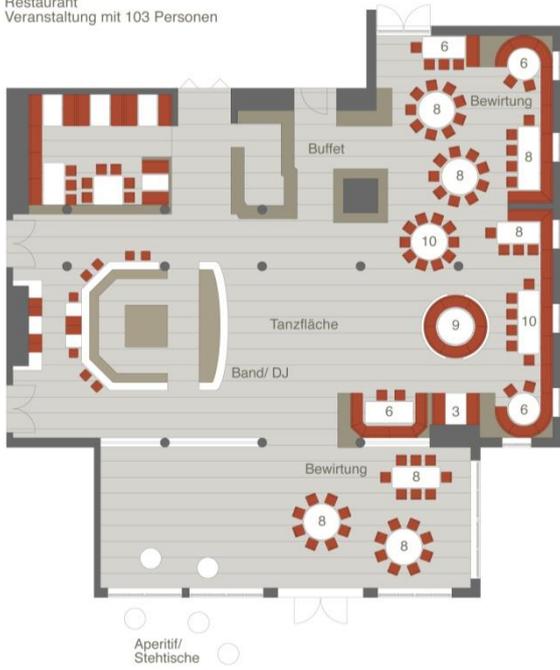
Bestuhlungsvorschlag Aschheimer Stube

18 Personen

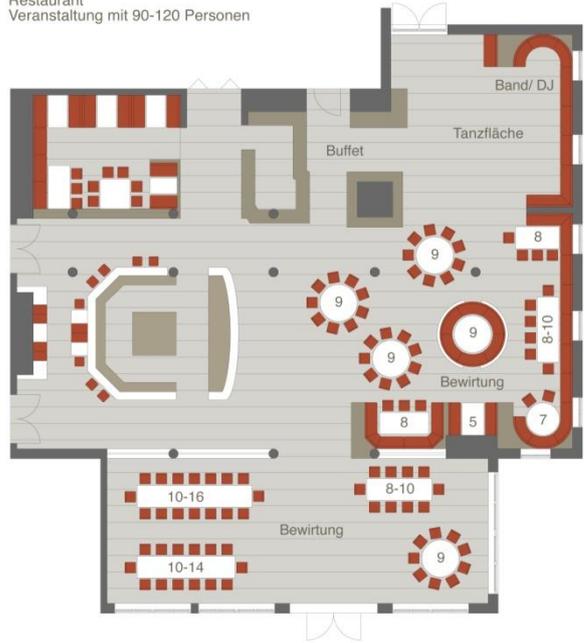


Restaurant

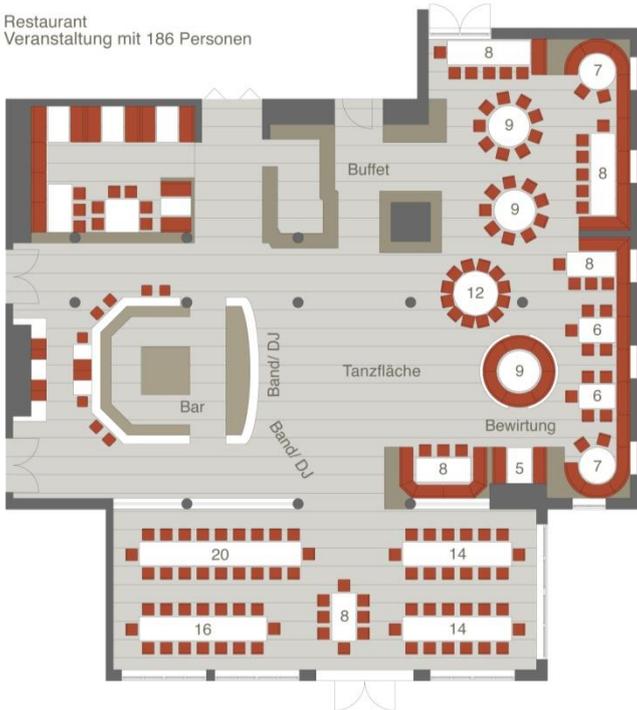
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



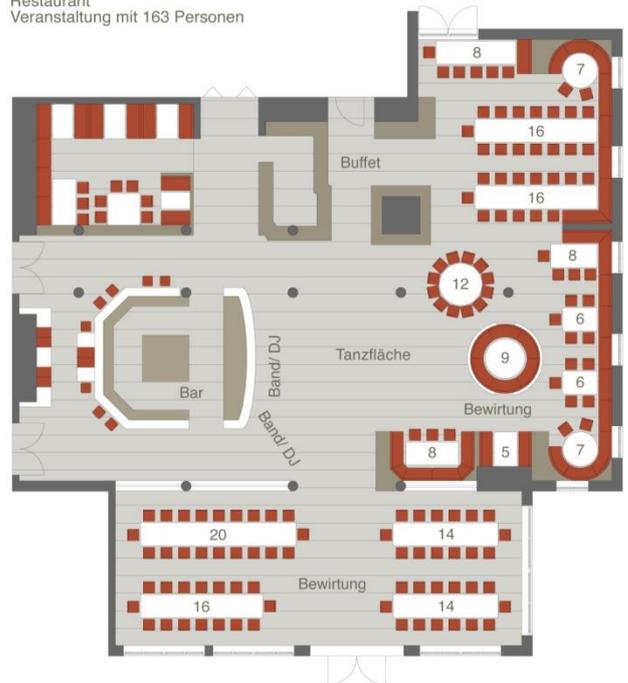
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



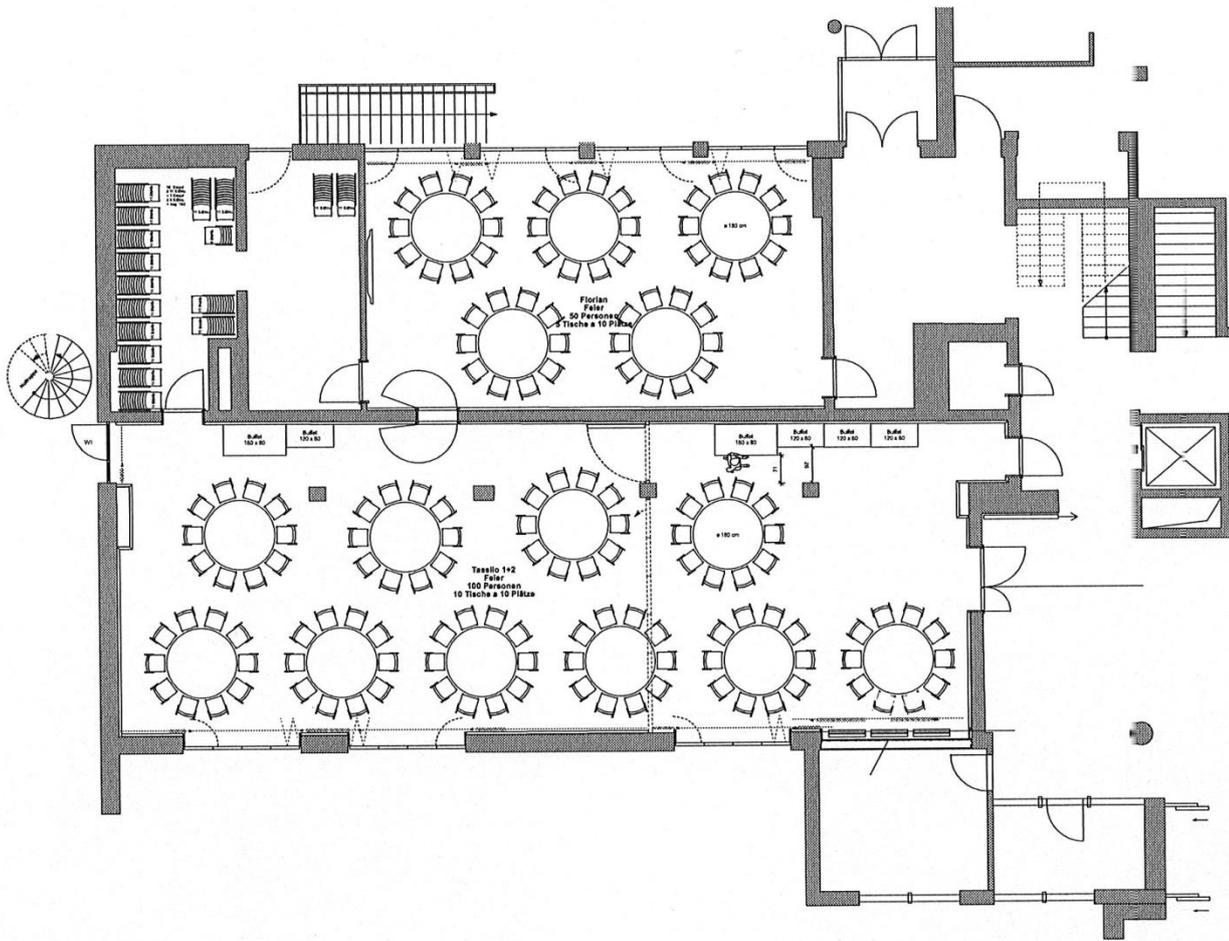
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



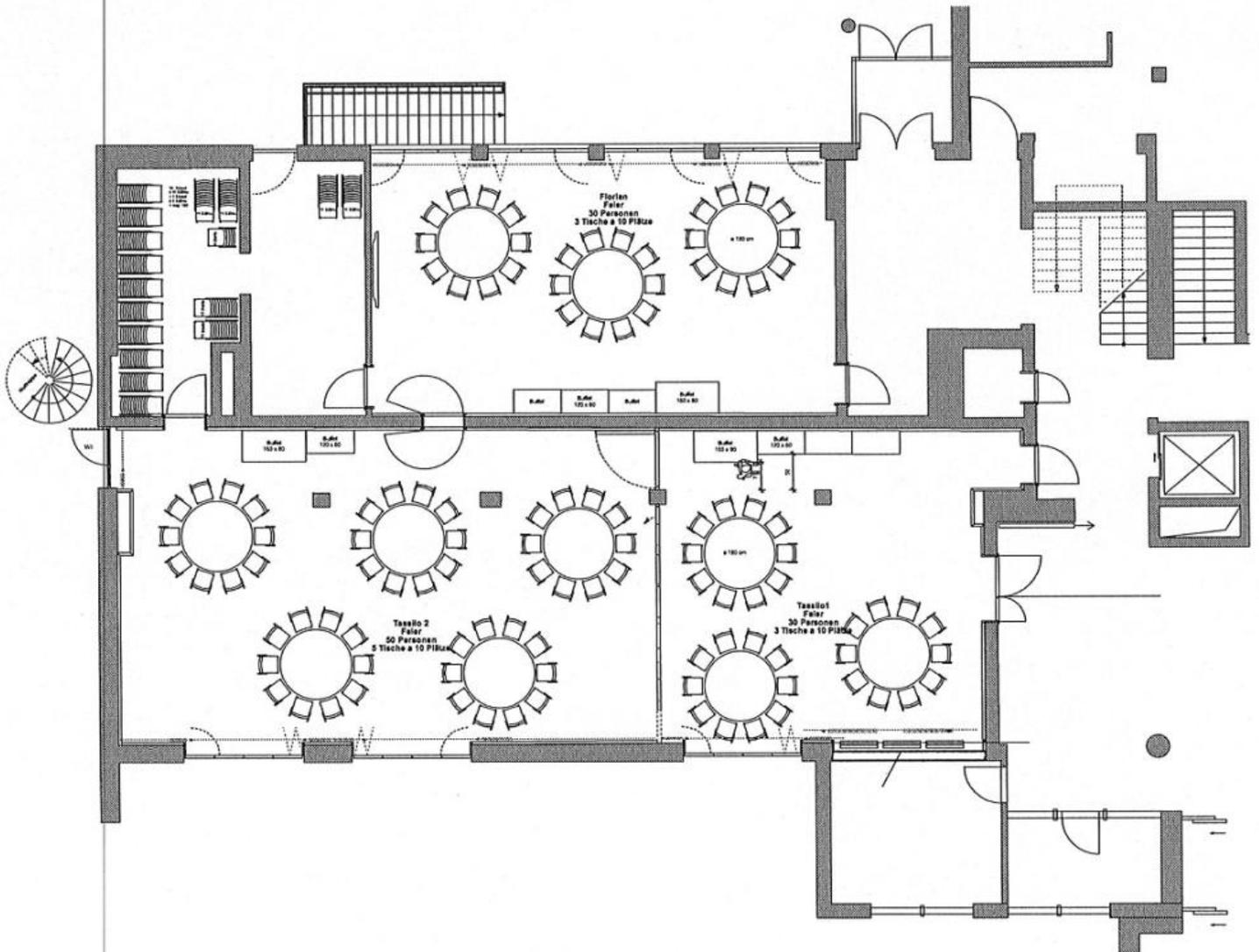
Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

