



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 2024/2025

Menü 1

Vorspeise

*Hokkaido Kürbis-Kokossuppe
gebackene Garnele*

Hauptgang

*Rosa Entenbrust
Pastinake | Junglauch | Amarena Kirschen*

Dessert

*Vanilleparfait
Stollenkonfekt | Punschäpfel*

Menüpreis pro Person € 52,00

Menü 2

Vorspeise

*Beef Tatar
Crème Fraîche | Rote Bete | Kernöl*

Hauptgang

*Hirschrücken – in Honig und Kakao eingelegt
getrocknetes Obst | Couscous*

Dessert

*Baileys-Tiramisu
Birne | Mandelkrokant*

Menüpreis pro Person € 59,00

Menü 3

Vorspeise

Lachstatar

bunte Bete | Feldsalat | Rettich

Hauptgang

Rinderbäckchen

Starkbiersoße | Schmorgemüse | Kürbisstampf

Dessert

Haselnussmousse

Kernöl | Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 55,00

Menü 4

Vorspeise

Tatar von der Roten Bete

Ziegenkäsemousse | Wildkräuter | Cremolata

Hauptgang

Kalbszweierlei geschmort und gebraten

Portweinschalotten | karamellisierter Spitzkohl | Süßkartoffeln

Dessert

Schokoladenkuchen

Mandarine | Tonkabohnen Eis

Menüpreis pro Person € 62,00

für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe, Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen

Hokkaido Kürbis-Kokossuppe
gebackene Garnele

Cappuccino von der Marone
Balsamico | Parmesanchip

Vorspeisen

Beef Tatar
Crème Fraîche | Rote Bete | Kernöl

Gebratene Entenleber
Fenchel-Orangensalat | Wildkräuter | Apfel-Ingwer-Chutney

Lachstatar
bunte Bete | Feldsalat | Rettich

Tatar von der roten Bete
Ziegenkäsemousse | Wildkräuter | Cremolata

Hauptspeisen Fisch

Fischvariation

*zwei Garnelen | Lachssteak | Doradenfilet | zweierlei von der Karotte
Risotto | Kräuterschaum*

Gebratenes Lachssteak

Safranschaum | Wildkräuter | Belugalinsen

Loup de Mer

Beurre Blanc | Junglauch | Pastinake

Hauptspeisen Fleisch

Kalbszweierlei geschmort und gebraten

Portweinschalotten | karamellierter Spitzkohl | Süßkartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen

Starkbiersoße | Schmorgemüse | Kürbisstampf

*Hirschrücken – in Honig und Kakao eingelegt
getrocknetes Obst | Couscous*

¼ bayrische Bauernente

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

*Portion von der bayrischen Freilandgans
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

Rosa gebratenes Schweinefilet

Lauchgemüse | Polenta | Pepperonata

Knuspriger Spanferkelrücken

Kartoffel- und Semmelknöde | Speckkrautsalat

Roastbeef

Sauce Bernaise | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Vegetarische Alternativen

Safranrisotto

Urkarotten | Rucola | Parmesan

Schlutzkrapfen

Kürbiskernpesto | Hokkaido Kürbis | Parmesan | Wildkräuter

Feine Bandnudeln

Trüffelschaum | Trüffel | Parmesan

Dessert

*Karamellisierter Kaiserschmarrn
Apfelkompott oder Zwetschgenröster*

*Spekulatius Crème brûlée
Zwetschgenröster | Lebkuchenschaum*

*Vanilleparfait
Stollenkonfekt | Punschäpfel*

*weißes Mousse au Chocolat
Zwergorangenragout*

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

*Eisauswahl | weißes und dunkles Mousse au chocolat | Apfelkücherl
Schokokuchen | Glühwein-Panna-Cotta | Kaiserschmarrn | Lebkuchenparfait
Bratäpfel-Mascarpone-Creme*

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Schinken- und Käsebrett

Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen

geräucherter Lachs mit Meerrettich

Radi und Radieserl

Salatauswahl

frische Brezn und Bauernbrot

Hauptgerichte

Spanferkelrücken in Dunkelbiersoße

gefüllte Kalbsbrust

Zanderfilet auf Blattspinat

Kartoffel- und Semmelknödel

Bayrisch Kraut | Grillgemüse

Petersilienkartoffeln

Kaspressknödel

Kalbsjus | Pernotsoße

Dessert

Bayrisch Creme

Apfelstrudel mit Vanillesoße

karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmousse und Zwetschgenröster

pro Person € 53,00

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Parmaschinken auf Galiamelone

Meeresfrüchtesalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

Carpaccio von der Rinderlende mit Rucola | Kirschtomaten

Parmesan | Croûtons | Pinienkerne

Toskanischer Brotsalat | Cocktailtomaten | Parmesan

Hauptgerichte

Ossobucco

Porchetta

Zitronenhähnchen

Dorade auf Ratatouillegemüse

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt | Salbeibutter

Risotto | Rosmarinkartoffeln

toskanisches Gemüse

Dessert

Tiramisu

Cantuccinicrème

Beerengrütze mit Vanilleeis

pro Person € 62,50

Canapés mit Fisch

Canapé mit Räucherlachs, Senf-Dillsoße

Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich, Dill

Canapés mit Fleisch

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

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

Canapé mit Schwarzwälderschinken, Essiggurke, Tomate auf Bauernbrot

Canapé mit Beeftatar, Kresse auf Malzbrot

Canapé mit Chorizo, Kräutercreme und Parmesan

Canapé mit Vitello Tonnato und Rucola

Canapés vegetarisch / mit Käse

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

Canapé mit französischem Tortenbrie und Preiselbeercreme

Canapé mit Avocado und getrockneten Tomaten

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

pro Canapé berechnen wir € 3,50

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Basilikum Spieß

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Ziegenkäse – Zigarillo mit Feige

Dattel im Speckmantel

Garnelen im Tempuramantel - Mango-Chili-Salsa

Falafel – Humus – Curry (vegan)

Rindercarpaccio – Trüffelmajo - Rucola

Pumpernickel mit Frischkäse und Radieserl

Minifleischpflanzerl – Senf

Mini Cornetto – Lachstatar – Creme fraiche

Garnelen - Clubsandwich

Hähnchenspieß Yakitori | Teriyakisauce

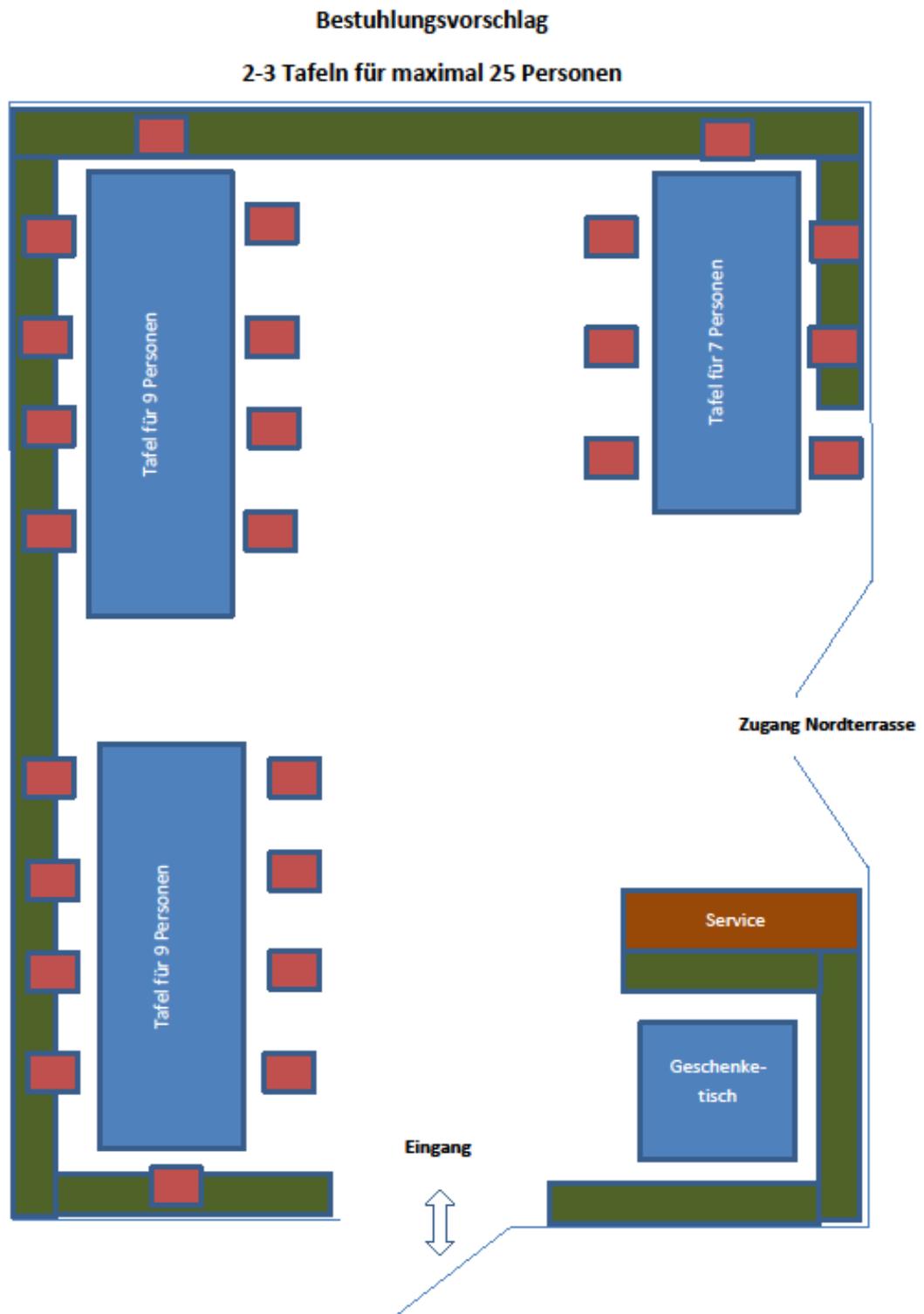
pro Fingerfood berechnen wir € 5,50

Sonstiges

	Preis
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>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>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>4,50 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>

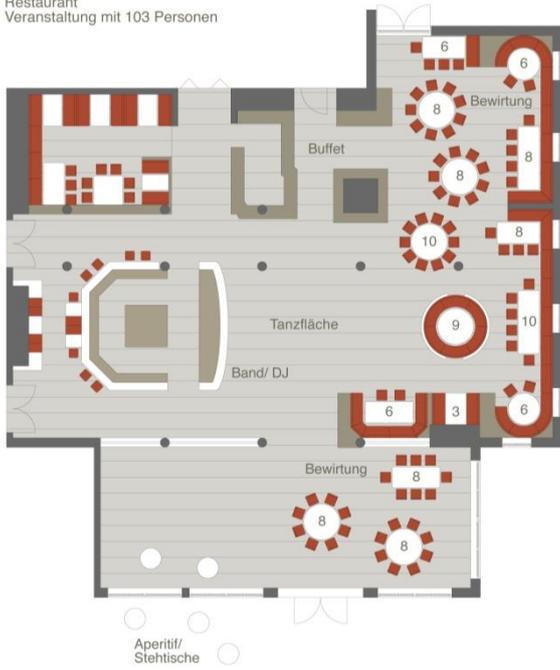
Bestuhlungsvorschläge für unsere Räume

Aschheimer Stube

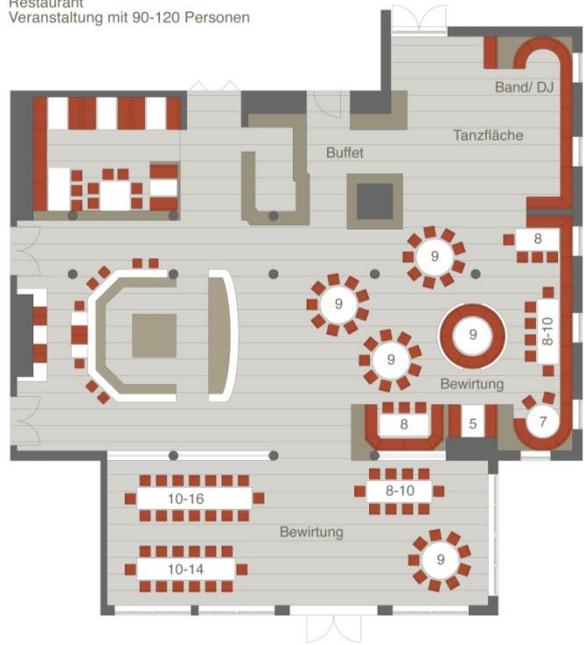


Restaurant

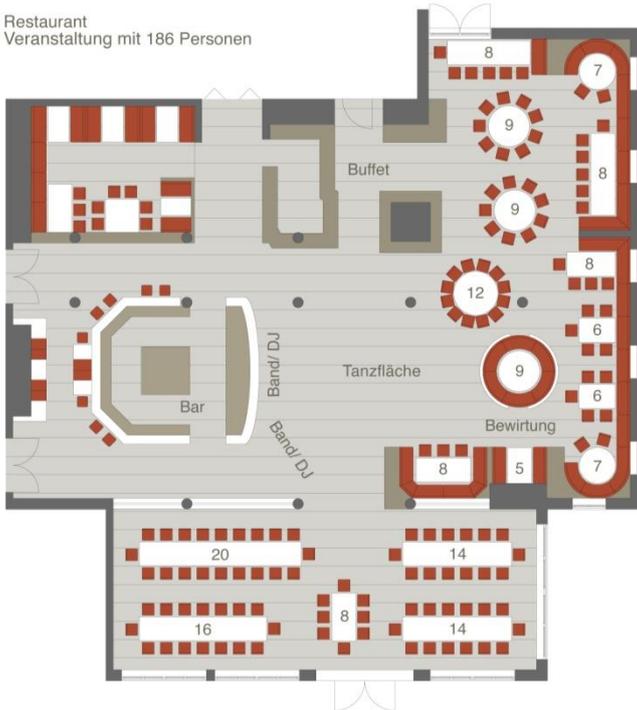
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



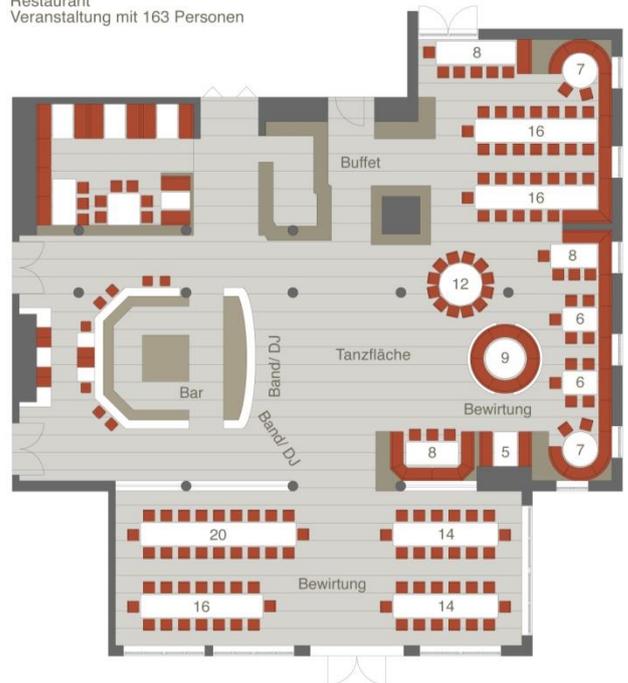
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



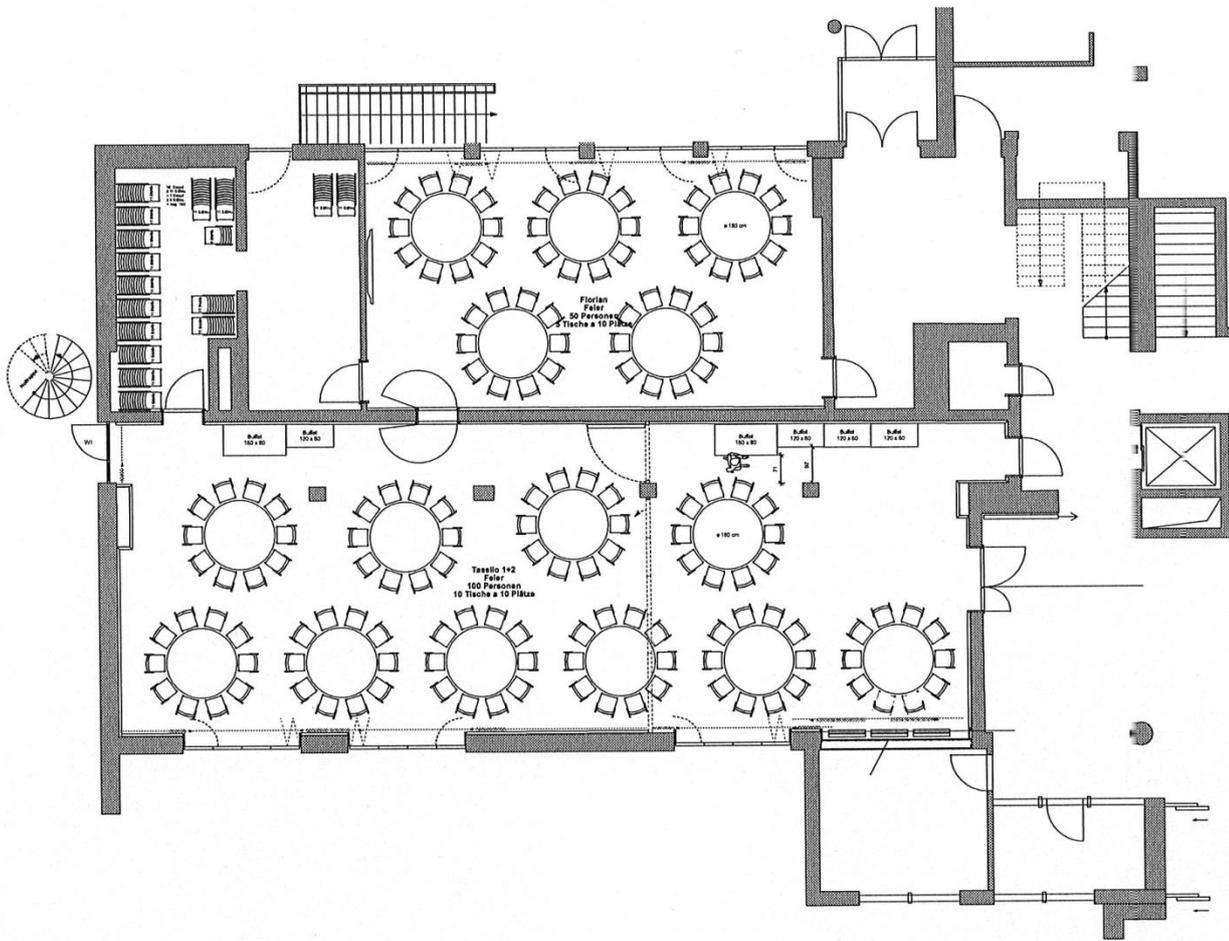
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



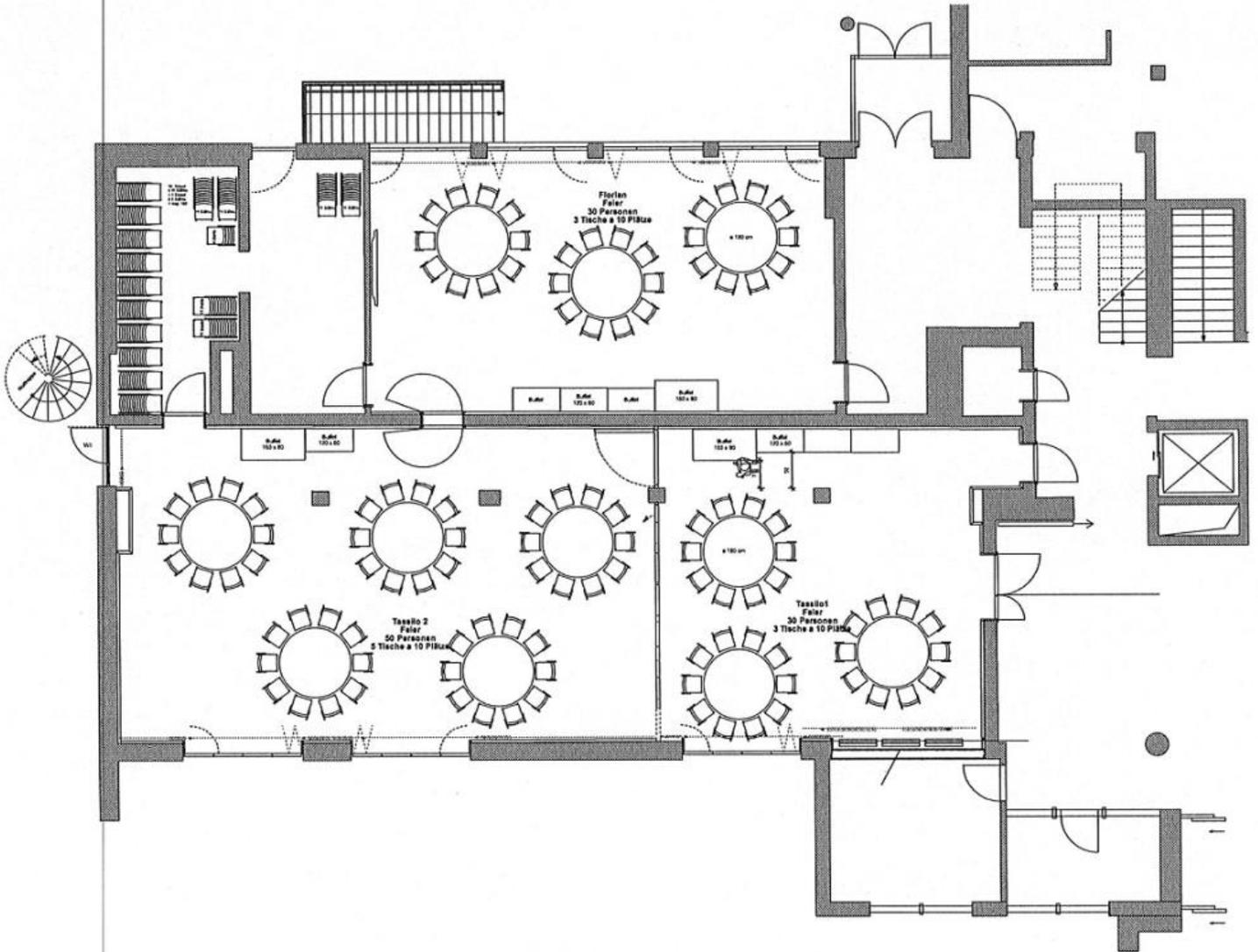
Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

