



HOTELPOST

ASCHHEIM



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 persönliche 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

Spargelcremesuppe

Kräuterschinken oder Räucherlachs oder Croûtons

Hauptgang

Roastbeef im Ganzen gebraten

Sauce Bernaise, karamellisierter grüner Spargel

Kartoffelgratin

Dessert

Erdbeertiramisu

Minze

€ 53,00

Menü 2

Vorspeise

Buntes von der Tomate

Büffelmozzarella, Schüttelbrot

Hauptgang

Gefülltes Kalbslendchen

Spinat-Ricotta-Füllung, Thymianjus, Tomaten-Kartoffelpüree

Dessert

Pfirsich- Schokoladenmousse

karamellisierte Nüsse

€ 51,00

Menü 3

Vorspeise

*Medaillon von Thunfisch
Sesam, Melonen-Gurken-Salat*

Hauptgang

*Zitronenhähnchen aus dem Ofen
toskanisches Grillgemüse, Tagliatelle*

Dessert

*warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis*

€ 48,00

Menü 4

Vorspeise

*Wildkräutersalat
gegrillter grüner Spargel, Erdbeeren*

Hauptgang

*Gebratenes Zanderfilet
Rahmkraut, Schupfnudeln*

Dessert

*Crème brûlée von der Tonkabohne
Erbeersorbet*

€ 46,50

Menü vegetarisch

Vorspeise

*Rote Bete Tatar
Kerbelcrème, Malzbrot-Crunch*

Hauptgang

*Trüffelnudeln
Trüffelschaum, frischer Trüffel, Parmesanchip*

Dessert

*Mousse von der dunklen Schokolade
Erdbeerragout*

€ 39,50

Menü vegan

Vorspeise

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

Hauptgang

*Spitzkohlgemüse
Ingwer, Süßkartoffel, Curry, Reis*

Dessert

*Marinierte Erdbeeren
Zitronensorbet*

€ 35,00

Einzelgerichte für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

*Aschheimer Festtagssuppe
dreierlei Einlage
€ 6,50*

*Rote Paprikaschaumsuppe
Schwarzbrot-Croûtons
€ 8,50*

*Spargelcremesuppe
Brotcroûtons
€ 8,00*

- mit Kräuterpfannkuchen € 9,00
- mit Räucherlachs € 9,00

Vorspeisen

*Tatar vom Rinderfilet
Brotchips, Wachtelspiegelei
€ 15,50*

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

*Carpaccio von Rind
Trüffelcreme, Rucola, Parmesan
€ 16,50*

*Buntes von der Tomate
Büffelmozzarella, Schüttelbrot
€ 15,00*

*Medaillon von Thunfisch
Sesam, Melonen-Gurken-Salat
€ 16,50*

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Spanferkelrücken

Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Speckkrautsalat
€ 23,50

Gebratene Rinderlende vom heimischen Rind

Kräutersoße, Speckbohnen, Kartoffelgratin
€ 38,00

Kalbsmedaillons

Limettensoße, gebratene Kräuterseitlinge, toskanisches Gemüse, Tagliatelle
€ 39,50

Gebratene Perlhuhnbrust

Petersilienöl, geröstetes Spargelgemüse, Schupfnudeln
€ 22,00

Fischvariation

*Lachs, Zander, Garnelen
Zuckerschoten, Safranrisotto*
€ 24,50

Gebratenes Lachsfilet

Zitronenschaum, junger Blattspinat, Belugalinsen
€ 24,00

Vegetarische Alternativen

Trüffelnudeln

Trüffelschaum, frischer Trüffel, Kirschtomaten, Parmesan

€ 18,50

Gebackener bunter Blumenkohl

Süßkartoffelpüree, Schmand

€ 15,50

Risotto

grüner Spargel, Parmesan

€ 15,50

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne

Beeren

€ 10,00

karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelmus

€ 11,50

Dessertvariation „Zur Post“ – nach Ihren Wünschen

(3 verschiedene Komponenten -geeist, cremig, gebacken)

ab € 15,50

hausgemachte Apfelkücherl

Zimtzucker, Vanilleeis

€ 13,00

Mousse au chocolat

hell und dunkel, Beeren

12,00

Buffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Buffet

Vorspeisen

Schinken- und Käsebrett

Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen

mit süßem Senf marinierte Lachswürfel

Radi und Radieserl

Salatauswahl

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat

frische Brezen und Bauernbrot

Hauptgerichte

gefüllte Kalbsbrust

Roastbeef im Ganzen gebraten

gebratenes Zanderfilet

Bayrisch Kraut, Grillgemüse

Dunkelbierdip

Kraut-Schupfnudeln

Spargel-Kartoffelauflauf

Dessert

Weißbiermousse mit Erdbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesoße

karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Obstauswahl

pro Person € 58,00

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Parmaschinken auf Galiamelone

Meeresfrüchtesalat

Tomate-Mozzarella

mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato

Carpaccio vom Rind

Brotauswahl, Butter

Hauptgerichte

Saltimbocca

Zitronenhähnchen aus dem Ofen

Doradenfilet

Tagliatelle Tartofu

Pilzrisotto, Rosmarinkartoffeln

toskanisches Grillgemüse

Thymianjus

Dessert

Limoncello-Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeeren

Eisauswahl

mediterrane Käseauswahl

pro Person € 59,00

Canapés mit Fisch

Canapé mit Lachstatar, Senf-Dillsoße

Canapé mit Forellenkaviar , Avocado

Canapés mit Fleisch

Canapé mit Roastbeef, Butter, Salat, Sauce Remoulade

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

Canapé mit Wacholderschinken, Essiggurke, Tomate auf Bauernbrot

Canapé mit Beefstatar, Kresse auf Malzbrot

Canapés vegetarisch / mit Käse

Canapé mit Tortenbrie und Preiselbeer-Crème

Canapé mit Avocado und getrockneten Tomaten

Canapé mit Tomaten-Käsecrème, Oliven

pro Canapé berechnen wir € 4,50

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spieß

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Garnelen im Tempuramantel, Sweet chili Dip

Rindercarpaccio, Trüffelmayo, Rucola

Minifleischpflanzerl , Senf

Lachstatar, Crème fraîche

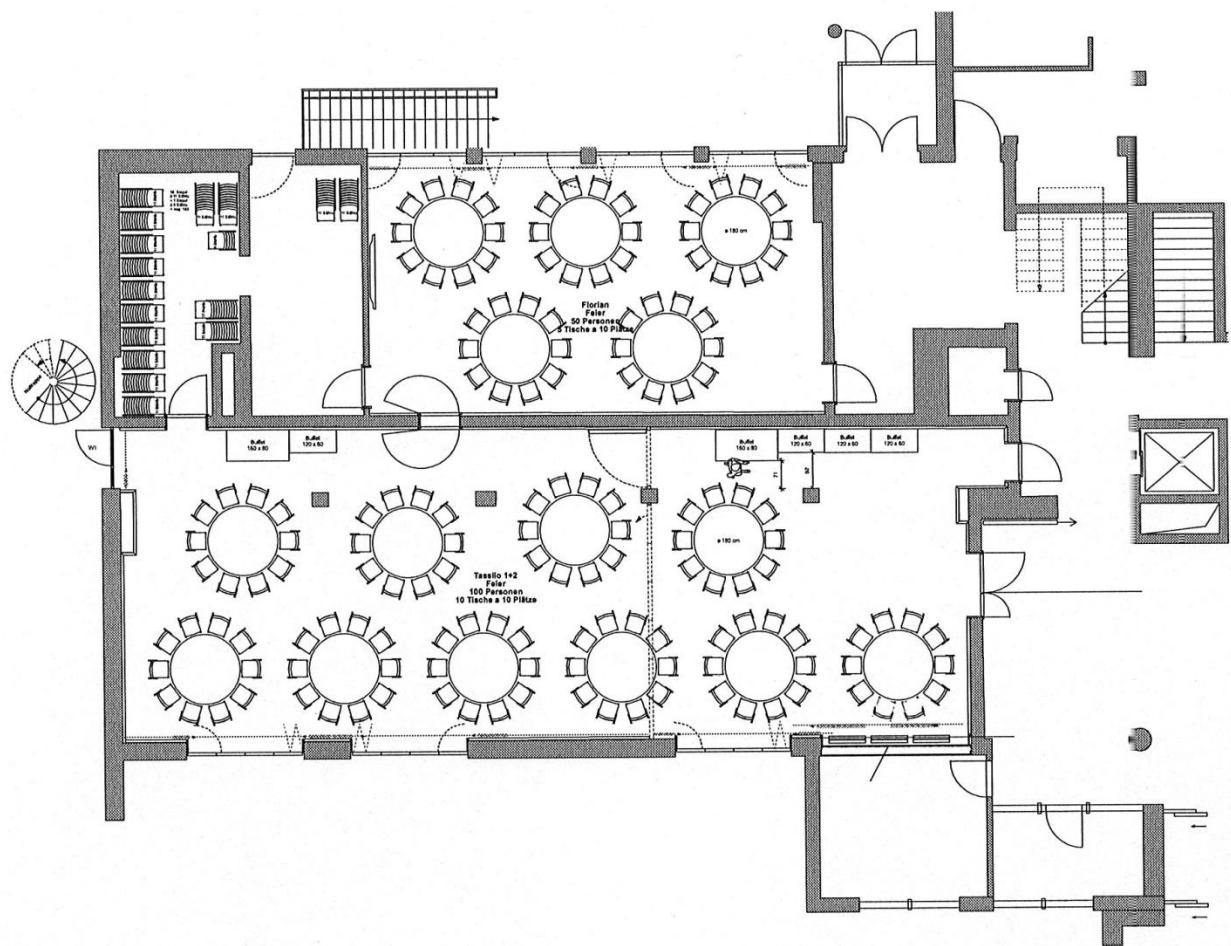
Pumpernickel mit Frischkäse und Gurke

pro Fingerfood berechnen wir € 6,50

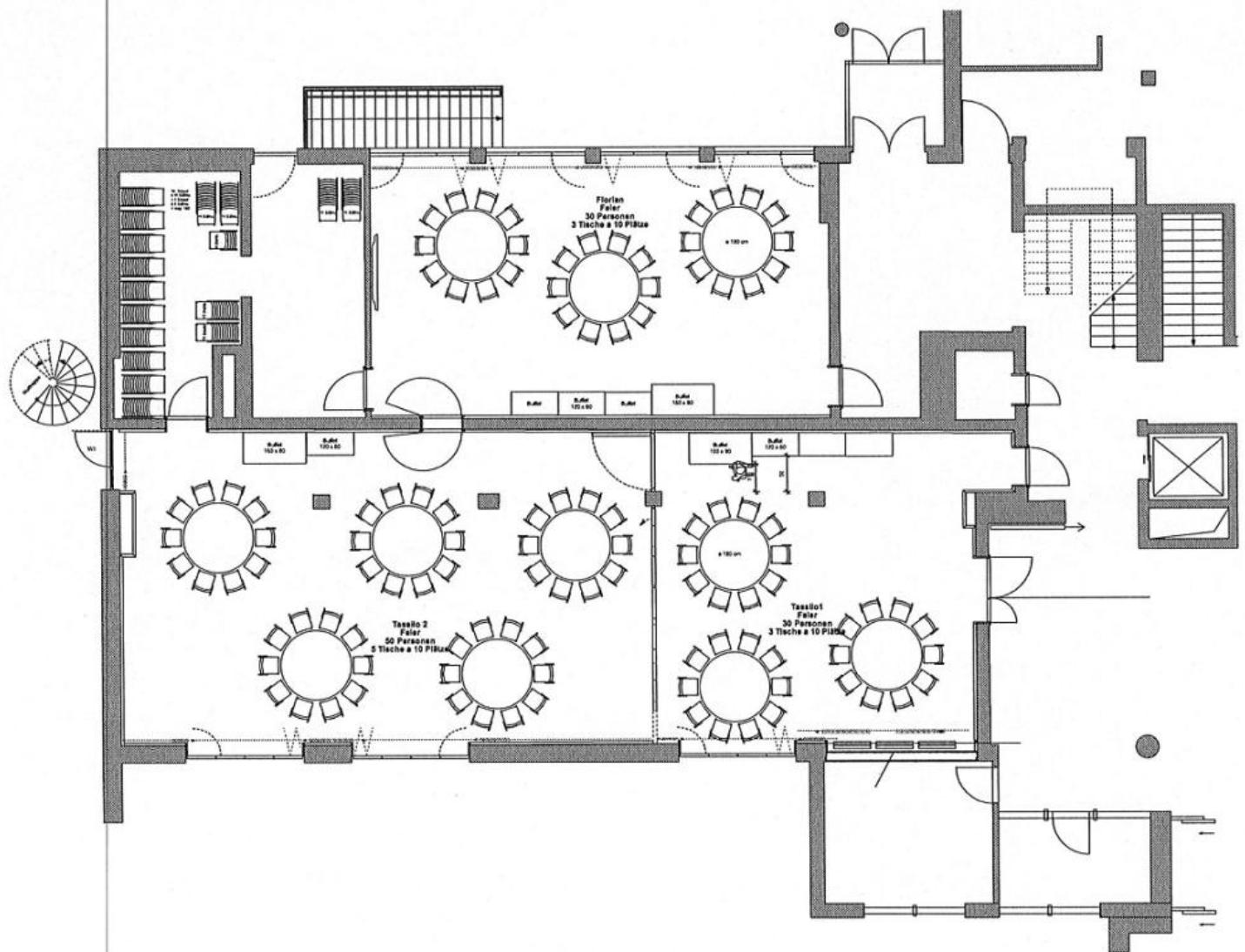
Sonstiges

	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>

Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

