

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 2026/2027

Menü 1

Vorspeise

*Kürbis-Kokossuppe
geröstete Kerne | Öl*

Hauptgang

*Rosa Entenbrust
Orangenhjus | Bohnen | geröstetes Blumenkohlpuée*

Dessert

Nougat- Crème brûlée

Menüpreis pro Person € 45,00

Menü 2

Vorspeise

*Beef Tatar
Kürbis | Wachtelei | Brotchip*

Hauptgang

*Rosa Hirschrücken gebraten
Blaukraut | Serviettenknödel | Preiselbeeren*

Dessert

*Lebkuchenparfait
Zimtkirschen | Orange*

Menüpreis pro Person € 59,00

Menü 3

Vorspeise

*Lachstatar
gelbe Bete | Rucola | Zitrone*

Hauptgang

*Böfflamott
Rotweinjus | Karotten- Lauchgemüse | Butterspätzle*

Dessert

*Mousse au chocolat
Beerenragout | Baiser*

Menüpreis pro Person € 48,00

Menü 4

Vorspeise

*Festtagssuppe
Pfannkuchenstreifen | Leberspätzle | Grießnockerl | Gemüse*

Hauptgang

*Duett vom Kalb, geschmort und rosa gebraten
Portweinjus | Brokkoli | Kartoffelgratin*

Dessert

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
karamellisierte Orange | Vanilleeis*

Menüpreis pro Person € 46,50

für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

*Aschheimer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe, Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen*

*Kürbis-Kokossuppe
geröstete Kerne | Öl*

*Maronenschaumsuppe
Preiselbeer- Croutons*

Vorspeisen

*Rindercarpaccio
Olivenöl- Zitrusvinaigrette | Rucola | Parmesan*

*Gebeizter Lachs
Feldsalat | Senf- Dillsoße | Apfel | Kartoffelstroh | Kren*

*Carpaccio von der roten Bete
Ziegenkäse | Nüsse | Kräutersalat | Brotchip*

Hauptspeisen Fisch

Fischvariation

*Garnele | Lachs | Dorade | Kräuterschaum
glaciertes Gemüse | Pastinakenpüree*

Lachsfilet - kross gebraten

Safranschaum | junger Lauch | Belugalinsen

Zanderfilet

gespickt mit Speck | Gewürzbutter | Rahmkraut | Petersilienkartoffeln

Hauptspeisen Fleisch

¼ bayrische Bauernente

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Fruchtiges Wildsugo

feine Bandnudeln | Preiselbeeren | Rucola | Parmesan

Zartes Schweinelendchen

Pilzkruste | buntes Gemüse | Butterspätzle

Knuspriges Spanferkel

Kartoffel- und Semmelknödel | Speckkrautsalat

Roastbeef

Sauce Bernaise | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Vegetarische Alternativen

Safranrisotto

Rucola | Parmesan

Kartoffelgnocchi - hausgemacht

gebratene Pilze | Trüffelschaum | junger Spinat | Parmesan

Feine Bandnudeln

Trüffelschaum | Erbsenkresse | gebeiztes Eigelb vom Rauchhof

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelkompott oder Zwetschgenröster

Nougat Crème brûlée

Zwetschgenröster | Glühweinsorbet

Lebkuchenparfait

Zimtkirschen / Orange

Mousse au Chocolat

Beerenragout | Baiser

Winterliche Dessertvariation

aus Komponenten

gebacken, gefroren und cremig

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

Spanferkel mit Dunkelbiersoße

gefüllte Kalbsbrust

Zanderfilet auf Blattspinat

Kartoffel- und Semmelknödel

Bayrisch Kraut | Grillgemüse

Petersilienkartoffeln

Kaspressknödel

Kalbsjus | Weißweinsauce

Dessert

Bayrisch Creme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmousse und Zwetschgenröster

pro Person € 53,00

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Parmaschinken auf Melone

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

Zitronenhähnchen

Dorade auf Ratatouillegemüse

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt | Salbeibutter

Rosmarinkartoffeln | Tagliatelle

toskanisches Gemüse

Dessert

Tiramisu

Obstauswahl

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

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 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 € 3,80

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Basilikum Spieß

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Dattel im Speckmantel

Garnelen im Tempuramantel - Mango-Chili-Salsa

Falafel – Humus – Curry (vegan)

Pumpernickel mit Frischkäse und Radieserl

Minifleischpflanzerl – Senf

Mini Cornetto – Lachstatar – Creme fraiche

Hähnchenspieß Yakitori | Teriyakisauc

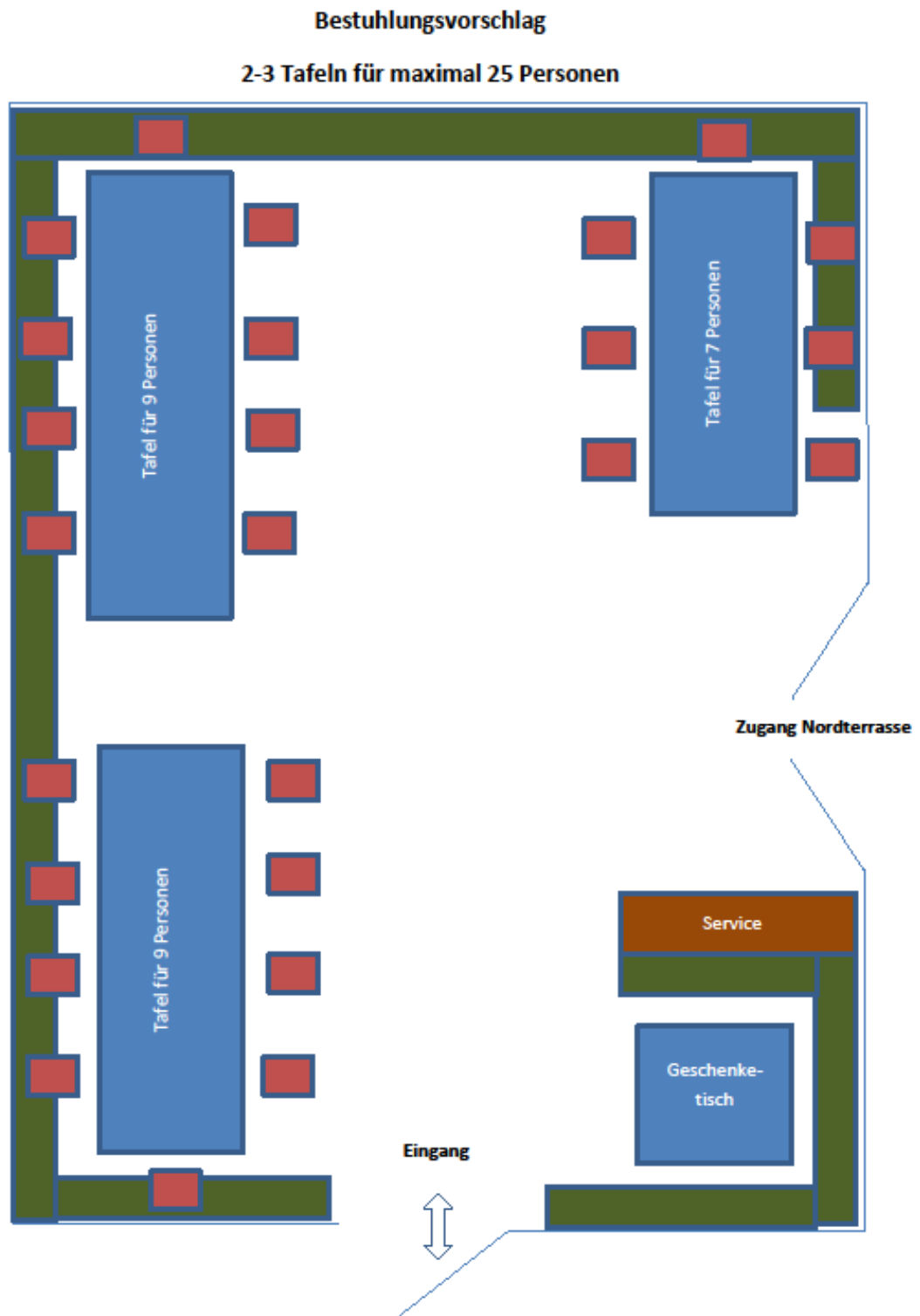
pro Fingerfood berechnen wir € 5,50

Sonstiges

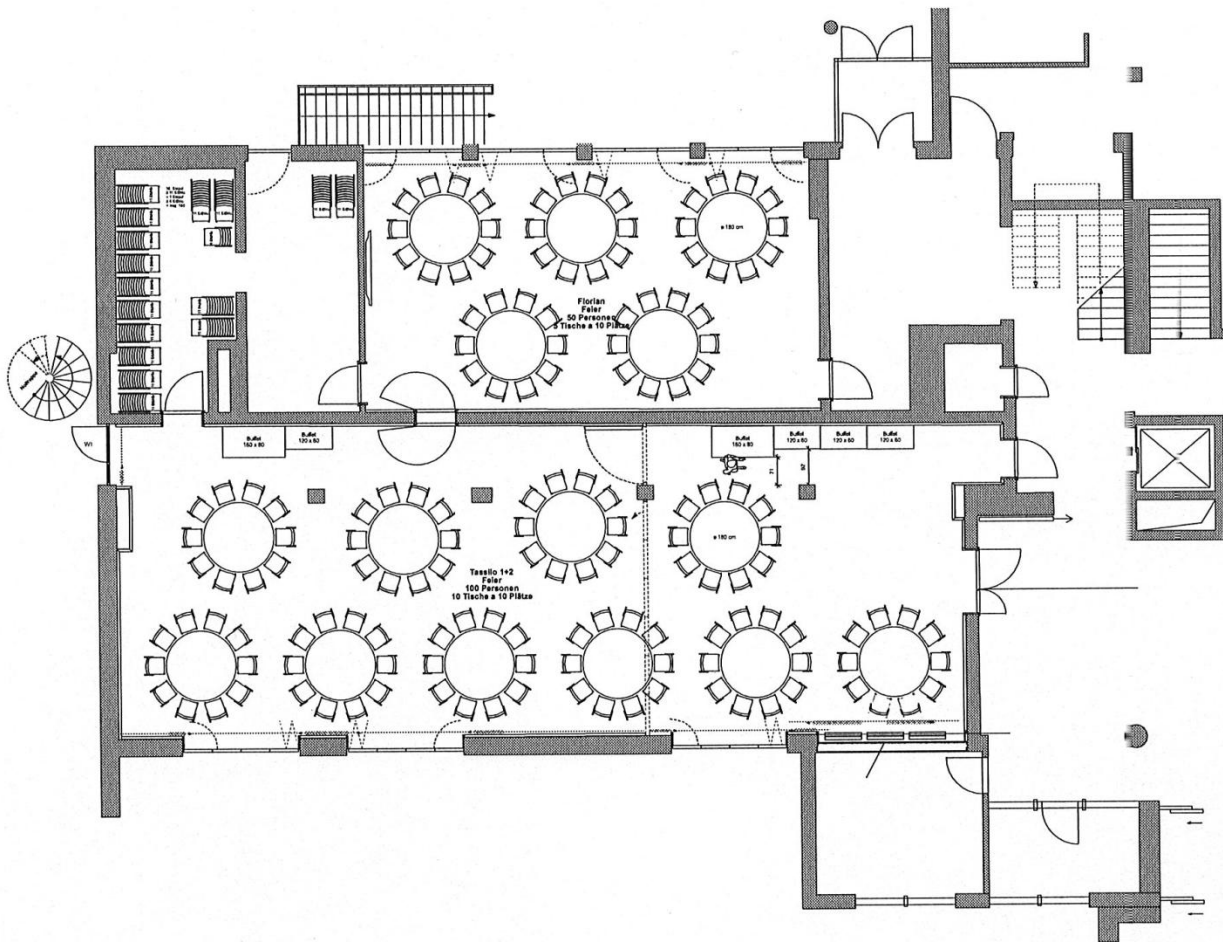
	Preis
<i>Menükarten mit Bild/Logo und Text</i>	<i>5,50 pro Stück</i>
<i>Platzkarten</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Technik (Beamer, Leinwand etc.)</i>	<i>Nach Absprache</i>
<i>Blumengebinde</i>	<i>Ab 7,50 pro Stück</i>
<i>Dekoration</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Tellergeld bei mitgebrachten Kuchen</i>	<i>4,00 pro Person</i>
<i>Korkgeld bei mitgebrachtem Wein 0,75l</i>	<i>28,00 pro Flasche</i>
<i>Torte und Kuchen</i>	<i>4,90 pro Stück</i>
<i>Hochzeitstorte</i>	<i>nach Absprache</i>

Bestuhlungsvorschläge für unsere Räume

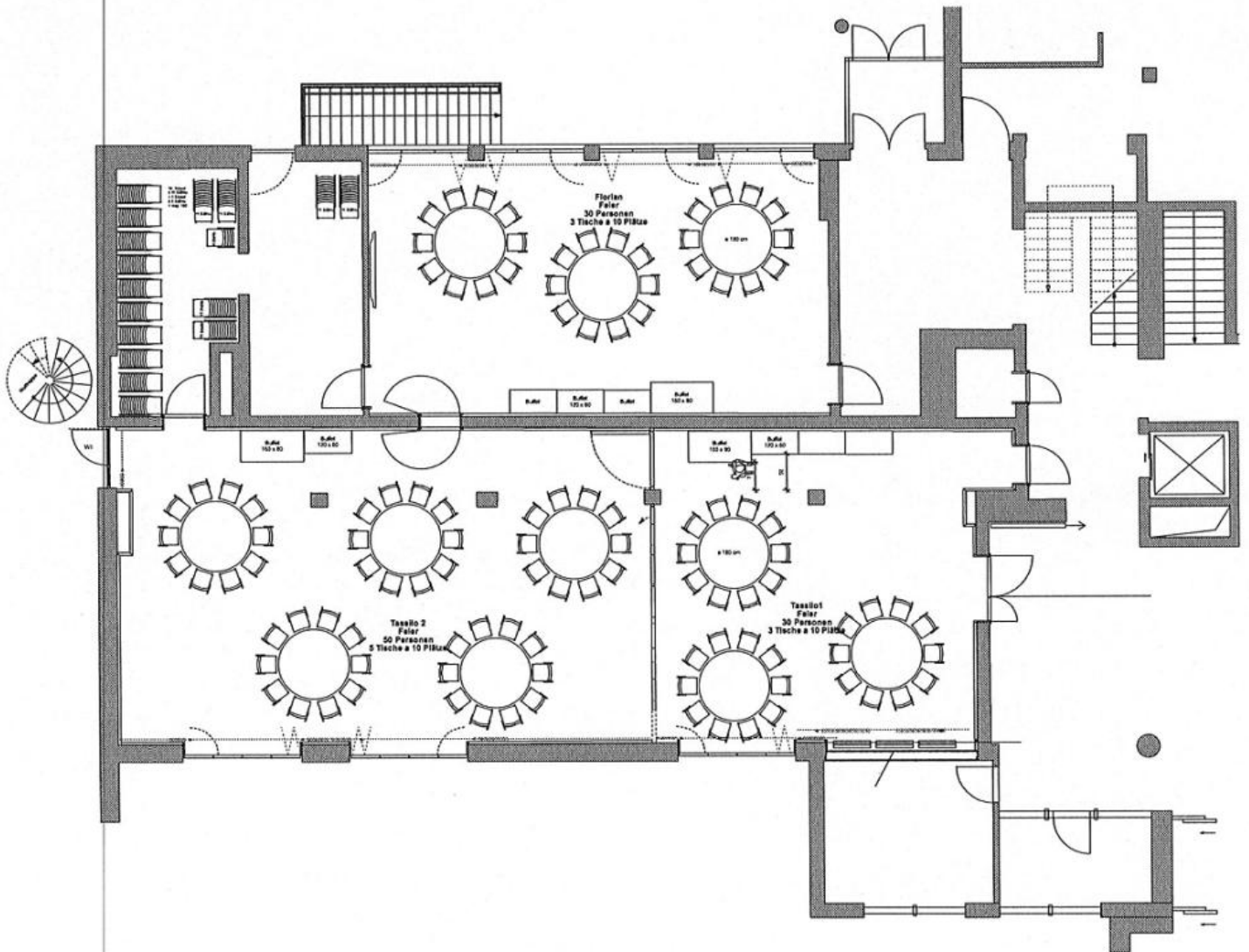
Aschheimer Stube



Bankett 50-100 Personen



Bankett 30-50 Personen



IMPRESSIONEN

