

Berghotel Aschbach

Liebe Gäste,

wir wollen, dass Ihre Feier perfekt wird und Sie wunderschöne Momente im Berghotel Aschbach verbringen.

Dazu bedarf es einer bestmöglichen Vorbereitung.

Die nachfolgenden Menüvorschläge helfen Ihnen bei Ihrer Planung.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder verändert werden.

Der Preis setzt sich dann aus den jeweiligen Komponenten zusammen.

Damit Ihre Feier ein festliches Ereignis wird und alles reibungslos läuft empfiehlt unser Küchenchef, Heiko Obermaier, ein einheitliches Menü. Selbstverständlich werden wir Wünsche aus gesundheitlichen Gründen, oder bestimmte Vorlieben Ihrer Gäste gerne berücksichtigen. Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz.

Ihnen, liebe Gäste, viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Menüs.

Für die individuelle Absprache Ihrer Veranstaltung bitten wir Sie, einen Termin mit Herrn Michael Frankl zu vereinbaren. Telefon 08063 / 8066-0



Michael Frankl
Mitglied der Geschäftsführung



Heiko Obermaier
Küchenchef

Menüvorschläge

Kommunion / Konfirmation

Rainer Lechner
83620 Feldkirchen-Westerham
Telefon 08063 / 80 66-0 Fax 08063 / 80 66-20
www.berghotel-aschbach.de / E-Mail: info@berghotel-aschbach.de

- 1) Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Pfannkuchen

Rahmschnitzel vom Truthahn
mit Schwammerl und Topfenspätzle

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren 25,70
- 2) Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Medaillons vom Schweinefilet mit Stangenspargel,
Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

Lechner´s Bayerische Creme 29,90
- 3) Spargelsalat von grünem und weißem Spargel
mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons

Mit Tomate und Spinat gefüllte Maispoularde
auf Rahmkohlrabi und Gnocchi

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Sauerkirschen 34,90

- 4) Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Croutons

Karotten-Ingwer-Suppe

Gebratener Zander an Rieslingsauce
mit Blattspinat und Rissol ekartoffeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **35,20**
- 5) Terrine von mediterranem Gemüse mit Parmaschinken,
Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

Tomatenconsomm  mit Basilikumnockerl

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse
mit Kartoffel-Lauchpüree

Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und Buttermilcheis **38,90**
- 6) Tartar vom Räucherlachs mit kleinem Reiberdatschi,
Crème fra che und Salat

Spargelcremesuppe mit Croutons

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Zuckerschoten und Kartoffelgratin

Champagnerparfait mit Rhabarberkompott **43,90**

Mit dem Erscheinen neuer Vorschläge, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit!