

Berghotel Aschbach

Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sollen eine Empfehlung und Anregung bei der Planung Ihrer Feier sein.

Innerhalb der Menüvorschläge können Sie die Gänge gerne nach Ihren Wünschen kombinieren. Der Preis für das jeweilige Menü setzt sich dann aus den einzelnen Komponenten zusammen und wird dementsprechend berechnet.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.

Sollten Sie bei Ihrer Festivität Gäste haben, die aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmten Vorlieben die von Ihnen gewählte Speisenfolge nicht verzehren können, ist es für uns eine Selbstverständlichkeit den Vorstellungen dieser Gäste gerecht zu werden.

Ansonsten bitten wir Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden oder die jeweilige Anzahl der Essen zu nennen, um einen reibungslosen und festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können.

Weiterführende Informationen erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch.



Menüvorschläge für Kommunion & Konfirmation

Rainer Lechner

83620 Feldkirchen-Westerham

Telefon 08063 / 80 66-0 Fax 08063 / 80 66-20

www.berghotel-aschbach.de / E-Mail: reception@berghotel-aschbach.de

Menüs zur Kommunion / Konfirmation

- 1) Aschbacher Festtagssuppe

Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerln,
und Butterspätzle

Erdbeer - Rhabarber - Kompott
mit Vanilleeis 24,50
- 2) *Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen*

Geschmorter Kalbstafelspitz in Burgundersauce,
buntes Gemüse und Spätzle

Lechner's Bayrische Creme 26,10
- 3) Kerbelrahmsuppe mit Croutons

Maishähnchenbrust auf grünem Spargelragout
mit Tomatennudeln

Vanilleparfait mit Erdbeerragout 30,20
- 4) Melonenspalten mit rohem Schinken

Spargelsud mit Ei und Spargelstückchen

Schweinefilet auf Portweinjus
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Haselnuss- Krokant- Parfait
mit marinierten Sauerkirschen 37,50

- 5) Spargelsalat mit Kresse und Tomatenwürfel
in würziger Kräutervinaigrette

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Zander gebraten an Weißweinsauce
mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

40,80

- 6) Hausgeräucherter lauwarmer Lachs
mit Dill-Senfsauce und Reiberdatschi

Geflügelkraftbrühe mit Bärlaucheierstich

Portion weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
rosa gebratenem Kalbsfilet, Butterkartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

43,90

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