

Verehrtes Brautpaar,

wäre es nicht wunderbar zu wissen „bei unserer Hochzeit wird nichts dem Zufall überlassen“, nicht einmal der Preis.

Wir sorgen für eine kompetente Beratung, die perfekte Planung und einen unvergesslichen Tag im Berghotel Aschbach.

Das alles für einen festen Preis und Trinkgenuss ohne Grenzen.

4 Pakete geben Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben.

All – Inklusiv- Angebot Komfort:

Aperitif: „Fraenzi“ - Frizzante Bavarese
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange)
2 Stück Fingerfood (Blätterteigtaschen & Quiche Lorrain) pro Person

Kaffee & Kuchen: Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Menü 1:	Hausgeräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet *** Aschbacher Hochzeitssuppe *** Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuter-Portweinjus, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin *** Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen	Menü 2:	Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und Salatbouquet *** Tomatensuppe mit Ginsahne *** Gebratenes Zanderfilet mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln *** Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
----------------	--	----------------	--

+ 1 Käseplatte für 1/3 der Gäste

Die Menüs dienen als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine: gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen
Für die Brautentführung stehen spezielle Weine zur Verfügung.

Getränke: alle Biere, Softdrinks und Kaffee / Tee, 1 Spirituose pro Person

Die All-In Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten ab 1:00 Uhr zwischen € 90 - € 180.
Gerne können Sie ab 2:30 Uhr unsere Weinstube nutzen. Berechnung der Getränke nach Verbrauch.

pro Person **95,00 € (60 – 90 Personen)**
pro Person **92,00 € (90 – 100 Personen)**
pro Person **89,00 € (100 – 150 Personen)**

All-Inklusiv-Angebot Spezial

Aperitif: Reichsrat von Buhl, Sekt im Champagnerverfahren veredelt
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange)
2 Stück Fingerfood pro Person

Kaffee & Kuchen: 1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Menü 1: Lachstartar mit Dill-Creme fraiche und Salatbouquet

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus
mit buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen

Aschbacher Dessertvariation

Menü 2: Gebratenes, mariniertes Gemüse mit Parmaschinken

Cremesuppe von der Bio-Kresse

Gebratener Seeteufel auf glacierten Zuckerschoten und Wildreis

Aschbacher Dessertbuffet

+ 1 Käseplatte für 1/3 der Gäste

Die Menüs dienen als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine: gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen
Für die Brautentführung stehen spezielle Weine zur Verfügung.

Getränke: alle Biere, Softdrinks und Kaffee / Tee, 2 Spirituosen pro Person

Die Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten ab 1:00 Uhr zwischen € 90 - € 180.

Gerne können Sie ab 2:30 Uhr unsere Weinstube nutzen. Berechnung der Getränke nach Verbrauch

pro Person **109,00 € (60 – 90 Personen)**
pro Person **105,00 € (90 – 100 Personen)**
pro Person **99,00 € (100 – 150 Personen)**

All-Inklusiv-Angebot Premium

Aperitif: Champagner pur oder mit Cassis
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange)
3 Stück Fingerfood pro Person

Kaffee & Kuchen: 1 Hochzeitstorte 6-stöckig + 1 Doppel-Beerenherz, dazu Kaffee / Tee

Menü: Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen

Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel

Krosses Filet vom Wolfsbarsch auf grünem Spargel (nach Saison)

Limettensorbet mit Sekt

Medaillon vom Kalbsfilet auf Rotwein-Schalottensauce
mit Zucchini und getrüffeltem Kartoffelstrudel

Aschbacher Dessertbuffet

+ 1 Käseplatte für 1/3 der Gäste

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine: gerne haben Sie die Auswahl von unserer Weinkarte bis € 30,00
Für die Brautentführung stehen spezielle Weine zur Verfügung.

Getränke: alle Biere, Softdrinks und Kaffee / Tee, 2 Spirituosen pro Person

Extras inkl.: Probeessen für 2 Personen
Hochzeitszimmer mit Champagner und Pralinen
Sektfrühstück für alle Hausgäste

Die Feier ist ohne zeitliche Begrenzung. Bereitstellungskosten ab 1:00 Uhr zwischen € 120 - € 210.

pro Person **139,00 € (80 - 100 Personen)**
pro Person **129,00 € (100 - 150 Personen)**

All- Inklusiv- Angebot- Buffet

Aperitif: „Fraenzi“ - Frizzante Bavarese
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange)
2 Stück Fingerfood (Blätterteigtaschen & Quiche Lorrain) pro Person

Kaffee & Kuchen: 1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Buffet: Aschbacher Festtagssuppe
(serviert)

Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfauce
Wildterrinen mit Sauce Cumberland
Tafelspitzsülze mit Schnittlauch- Schmandsauce
Bayerischer Bauernspeck und schwarz geräucherter Schinken
Gebratenes, mariniertes Gemüse und Tomate-Mozzarella

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Zander mit Blattspinat
Mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust
Mediterrane Gemüsepfanne mit Feta und Oliven
Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce

Kartoffelgratin, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln
Kartoffel- und Semmelknödel, buntes Gemüse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft
dazu verschiedenes Brot, Butter, Schmalz, Trauben und Birnen

Schwarzes- und weißes Schokoladenmousse
Lechner´s Bayerische Creme
Topfenstrudel, Rote Grütze,
Tiramisu, Vanilleeis

Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine: Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen.
Für die Brautentführung stehen spezielle Weine zur Verfügung.

Getränke: alle Biere, Softdrinks und Kaffee / Tee, 1 Spirituose pro Person

pro Person **99,00 € (60 – 90 Personen)**
pro Person **97,00 € (90 – 100 Personen)**
pro Person **92,00 € (100 – 150 Personen)**