

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 inklusive Wein ohne Grenzen.  
5 Pakete geben Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben.

## All – Inklusiv- Angebot Komfort (ab 15.00 Uhr)

**Aperitif:** J. Oppmann Sekt Cuvée  
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches  
2 Stück Fingerfood (Blätterteigtaschen & Quiche Lorrain ) pro Person

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

**Menü 1:** Geräucherte Entenbrust  
mit Sauce Cumberland  
und Salatbouquet  
\*\*\*  
Aschbacher Hochzeitssuppe  
\*\*\*  
Medaillon vom Schweinefilet  
mit Kräuter-Portweinjus, oder Kross gebratenes Zanderfilet  
buntem Gemüse mit Rieslingsauce, Zuckerschoten  
und Kartoffelgratin und Rissolée kartoffeln  
\*\*\*  
Haselnuss-Krokant-Parfait  
mit marinierten Sauerkirschen

+ feiner Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste  
→ Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen

**Die Menüs dienen als Beispiel, Änderungen sind möglich.**

**Weine inklusive:** Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Karte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung steht Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

**Getränke:** alle Biere, Softdrinks und Filterkaffee / Tee

Die All-In Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten bis 2:30 Uhr zwischen € 100 - € 250.  
Gerne können Sie ab 2:30 Uhr in unserer Weinstube ( € 50,00 Bereitstellung ) weiter feiern. Berechnung der Getränke nach Verbrauch.

pro Person **99,00 € (65 – 94 Personen)**  
pro Person **95,00 € (95 – 115 Personen)**  
pro Person **92,00 € (116 – 150 Personen)**

## All-Inklusiv-Angebot Spezial (ab 15.00 Uhr)

**Aperitif:** J. Oppmann Sekt Cuvée  
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches  
2 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person

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

**Menü 1:** Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet  
\*\*\*  
Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl  
\*\*\*  
Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin  
oder  
Gebratener Seeteufel mit Pommery-Senfsauce auf glacierten Zuckerschoten und Wildreis  
\*\*\*  
Aschbacher Dessertvariation

+ feiner Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste  
→ Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen

**Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.**

**Weine inklusive:** Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Karte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung steht Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

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

Im Spezial-Paket sind ein Probeessen inkl. korrespondierender Getränke für 2 Personen, Sektfrühstück für alle Hausgäste und Fackeln auf der Terrasse inklusive.

Die All-In Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten bis 2:30 Uhr zwischen € 100 - € 250.  
Gerne können Sie ab 2:30 Uhr in unserer Weinstube ( € 50,00 Bereitstellung ) weiter feiern. Berechnung der Getränke nach Verbrauch

pro Person **109,00 € (65 – 94 Personen)**  
pro Person **105,00 € (95 – 115 Personen)**  
pro Person **99,00 € (116 – 150 Personen)**

## All- Inklusiv- Angebot- Buffet (ab 15.00 Uhr)

**Aperitif:** J. Oppmann Sekt Cuvée  
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:** Kaltetes Gurken-Dill-Süppchen mit marinierten Crevetten  
oder  
Paprika-Ingwer-Suppe mit Croutons  
\*\*\*  
Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce  
Antipasti mit Pesto, Honigmelone mit zweierlei Schinken  
Marinierte Scheiben von der Putenbrust  
mit Tomaten, Zwiebeln, Kapern und Kräutern  
Wildterrinen mit Preiselbeersahne  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*  
Variation von Lachs und Zander mit Pommery-Senfsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus  
Gebratene Maispouardenbrust  
Frischkäse-Kräuter-Ravioli mit Tomatensauce und Parmesan  
Topfenspätzle, Buntes Gemüse der Saison, Kräuter-Gemüse-Reis, Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Feiner Bio-Rohmilchkäse von mild bis herzhaft  
von der Käserei Stadler in Hermannsdorf  
dazu Baguette, hausgemachtes Chutney, Butter, Trauben und Birnen  
\*\*\*  
Schwarzes- und weißes Schokoladenmousse  
Lechner's Bayerische Creme  
Hausgemachter Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis  
Frisches Obst, Crème brûlée

**Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.**

**Weine inklusive:** Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Karte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung steht Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

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

Die All-In Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten bis 2:30 Uhr zwischen € 100 - € 250.  
Gerne können Sie ab 2:30 Uhr in unserer Weinstube ( € 50,00 Bereitstellung ) weiter feiern. Berechnung der Getränke nach Verbrauch

pro Person **105,00 € (65 – 94 Personen)**  
pro Person **100,00 € (95 – 115 Personen)**  
pro Person **95,00 € (116 – 150 Personen)**

## All-Inklusiv-Angebot Premium (ab 15.00 Uhr)

**Aperitif:** Reichsrat von Buhl – Sekt im Champagnerverfahren veredelt -  
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches  
3 Stück Fingerfood nach Ihrer Wahl pro Person

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

**Menü:** Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken und Portwein-Chili-Marinade  
\*\*\*  
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 Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Aschbacher Dessertbuffet

+ feiner Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste  
→ Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen

**Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.**

**Weine inklusive:** Gerne haben Sie die Auswahl von unserer Weinkarte bis € 30,00. Bitte wählen Sie 2 Weine.  
Für die Brautentführung steht Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

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

**Im Premium-Pakt inklusive.:** Probeessen für 4 Personen inkl. korrespondierender Getränke  
Hochzeitszimmer mit Champagner und Pralinen  
Sekt beim Frühstück für alle Hausgäste  
Fackeln auf der Panoramaterrasse  
Hussen und Platzteller am Brauttisch

Die All-In Feier endet um 03:30 Uhr. Gerne können Sie ab 03:30 Uhr in unserer Weinstube weiter feiern. Die Getränke sind inklusive. Bereitstellungskosten ab 1:00 Uhr zwischen € 150 - € 350.

pro Person **159,00 € (70 – 100 Personen)**  
pro Person **139,00 € (101 - 150 Personen)**

## All – Inklusiv - Angebot Sonntag bis Freitag (ab 15.00 Uhr)

**Aperitif:** J. Oppmann Sekt Cuvée  
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches  
2 Stück Fingerfood (Blätterteigtaschen & Quiche Lorrain ) pro Person

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

**Menü:**

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken  
und Portwein-Chilimarinade



Aschbacher Festtagssuppe



Rosa gebratenes Kalbssteak an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Crème brûlée mit karamellisiertem Mango-Ananas-Ragout

+ feiner Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste  
→ Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen

**Weine inklusive:** Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Karte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung steht Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

**Getränke:** alle Biere, Softdrinks und Filterkaffee / Tee

Im SoFrei-Paket inklusive: Menü Upgrade  
Probeessen für 2 Personen inkl. korrespondierender Getränke  
Hochzeitszimmer mit Champagner  
Saal in jedem Fall kostenfrei, keine Mindestpersonenanzahl

Die All-In Feier endet um 2:30 Uhr. Bereitstellungskosten bis 2:30 Uhr zwischen € 100 - € 250.  
Gerne können Sie ab 2:30 Uhr in unserer Weinstube ( € 50,00 Bereitstellung ) weiter feiern.  
Berechnung der Getränke, in der Weinstube, nach Verbrauch.

Dieses Angebot gilt ausschließlich von Sonntag bis Freitag.

pro Person **95,00 € (bis 94 Personen)**  
pro Person **92,00 € (95 – 110 Personen)**  
pro Person **89,00 € (111 – 150 Personen)**