



Details & Informationen



INHALT

	SEITE
ÜBERBLICK	3
APERITIFS	8
GETRÄNKEKARTE	10
FINGERFOOD	13
MENÜS FRÜHLING / SOMMER	14
MENÜS HERBST / WINTER	23
BUFFETS	29
ALL-IN-ANGEBOTE	32
KINDERKARTE	41
KUCHEN & TORTEN	42
ZIMMERPREISE	44
WEINKARTE	IM ANHANG
AGB	IM ANHANG



Liebe Gäste des Aschbacher Hofes,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Sie haben einen Anlass und planen diesen zu feiern oder eine Veranstaltung zu organisieren? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir haben Ihnen zur Entscheidungsfindung und Planung im Folgenden bereits wesentliche, allgemeine Informationen zu jeglichen Veranstaltungen in unserem Haus zusammengestellt.

Darüber hinaus finden Sie in unseren Detailinformationen umfangreiche Menüvorschläge, Getränke, All-in-Angebote für Hochzeiten, Preise, etc.

Für weitere Fragen rund um die Planung Ihrer Feier stehen wir Ihnen nach Verfügbarkeit gerne auch kurzfristig mit kompetentem Rat und sehr viel Erfahrung zur Seite. Für eine ausführlichere Hausbesichtigung oder die detaillierte Besprechung Ihrer Feier (= vollständige Veranstaltungsplanung) vereinbaren Sie bitte einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier und freuen uns schon auf Ihr Fest.

Danke für Ihr Vertrauen

Familie Lechner & das gesamte Team vom Aschbacher Hof





Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Informationen, die für eine gelungene Feier, mit einem möglichst reibungslosen Ablauf sehr wesentlich sind.

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzurufen.

Besondere Hinweise

Diese Informationen richten sich in erster Linie an Veranstaltungen ab 10 Personen. Bitte vereinbaren Sie immer einen Termin für Ihre Menüabsprache. Die Menüauswahl sollte mit uns bitte mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung in Erwachsene und Kinder) spätestens 3 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

Unsere Räumlichkeiten

Nebenzimmer	bis 22 Personen
Kaminstube	bis 18 Personen
Josefistube	bis 51 Personen
Salettl	bis 34 Personen
Zirbensaal	bis 120 Personen

Empfang

Genießen Sie Ihren Aperitif auf unserer Panoramaterrasse mit einem einmaligen Blick auf die bayerischen und tiroler Berge. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so bereiten wir Ihren Empfang gerne innen vor. Im Winter können wir Ihnen auch Glühwein oder z.B. heißen Caipirinha bei offenem Feuer auf unserer Terrasse anbieten und somit eine besondere Atmosphäre schaffen.

Weine

In unserer Bankettweinkarte finden Sie wunderbare Essensbegleiter für Ihre Feier. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Winzer alljährlich im Frühjahr neue Weine vorstellen oder auch bisherige Weine aus dem Sortiment nehmen. Daher kann sich unsere Weinkarte inhaltlich und preislich im Laufe eines Jahres ändern.

Sollten Sie sich für ein All-in-Angebot entscheiden, so dürfen Sie gerne von den mit einem Sternchen (*) versehenen Weinen auswählen.

Festmenü

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben wir sorgsam und mit viel Liebe für Sie zusammengestellt. Sie finden darunter viele heimische Gerichte, aber auch überregionale Köstlichkeiten. Wo immer möglich und sinnvoll, versuchen wir regionale Zutaten zu verwenden und bereiten diese frisch für Sie zu. Nach Ihren Wünschen können wir unsere Menüs auch gerne anders kombinieren oder anpassen. Buffets bieten wir Ihnen gerne ab einer Gruppengröße von 50 Personen an.



Bitte beachten Sie:

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt möglichst ein einheitliches Menü auszuwählen. Damit ist gewährleistet, dass die Speisen zügig serviert werden können. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier, Veganer und Allergiker, denen wir nach Absprache oder auch vor Ort eine Alternative aus der Tageskarte anbieten können.

Kinder dürfen immer „à la carte“ aus der Kinderkarte wählen.

Sollte der Wunsch bestehen, dürfen Sie bei den Hauptspeisen zwischen zwei Alternativen wählen, sofern es sich um kurzgebratene Gerichte handelt, wie z.B. Rinderfilet und Zanderfilet.

Leider ist es uns nicht möglich, mehr als zwei Hauptgerichte vor Ort zur Wahl zu geben, da sich die benötigten Mengen im Vorfeld nicht abschätzen lassen und wir eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln möglichst geringhalten möchten.

Bedenken Sie bitte auch, dass jede Wahlmöglichkeit naturgemäß immer zu Verzögerungen im Ablauf führen kann. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Sollte die Anzahl der verschiedenen Hauptgänge bereits vor der Feier feststehen, so können auch Schmorgerichte (mindestens 6-8 Portionen erforderlich) oder ggf. auch drei verschiedene Hauptgänge angeboten werden.

Tellergeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Kuchen mitbringen. Unser Tellergeld pro Stück Kuchen beträgt € 3,00.

Korkgeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Ihren Wein oder auch andere alkoholische Getränke mitbringen. Beachten Sie bitte folgendes Korkgeld:

Wein à 0,75l:	€ 27,00
Schaumwein à 0,75l:	€ 28,00
Champagner à 0,75l:	€ 39,00
Spirituosen à 0,7l:	€ 60,00

Blumenarrangements / Dekoration

Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Feiern ist es für das individuelle Ambiente sicher ratsam, wenn Sie sich selbst mit Ihrem Floristen oder mit unserem Floristen, der Gärtnerei Baumeister absprechen (Tel.: 08063-345).

Gerne können wir auch den von Ihnen im Vorfeld der Feier überbrachten Blumenschmuck aufbringen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand (Stundensatz € 45,00)

Menükarten

Gerne kümmern wir uns um Ihre Menükarten (€3,50 pro Stück). Wir empfehlen eine Menükarte à 2-4 Gäste.



GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwiedergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Zum Grundsatz der Öffentlichkeit bzw. Geschlossenen Gesellschaft ist die Rechtsprechung durchaus unterschiedlich. In beiden Fällen liegt die Beweislast bei Ihnen, dem Veranstalter. Bitte informieren Sie sich hierzu im Vorfeld.

Veranstaltungsplanung

Um sich die Örtlichkeiten für Ihre Feier anzusehen, empfehlen wir grundsätzlich eine vorherige Terminvereinbarung. So können wir sicherstellen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir, sofern gewünscht, ein ungestörtes Beratungsgespräch führen können.

Nachdem wir Ihren Veranstaltungstermin fixiert haben, sollten wir, in Abhängigkeit der Größe Ihrer Feier, einen Besprechungstermin vereinbaren (bei kleineren Feiern mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung bei großen Feiern oder Hochzeiten ca. 3 bis 5 Monate vorher.)

Beim Besprechungstermin werden alle wichtigen Details Ihrer Feier (z.B. Zeiten, Aperitif, Menü, Weine, Kuchen, Tischordnung, Menükarten, Dekoration, etc.) besprochen, entschieden und in einem Veranstaltungsplan (= Bewirtungsvertrag) notiert. Diesen benötigen wir bitte unterschrieben als Auftragsbestätigung zurück.

Musik

Zu Ihrer Feier darf gerne Musik in jeder Form (live oder Tonträger) in vertretbarer Lautstärke gespielt werden (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor).

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern gerne behilflich.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin, dass ...

wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtenanlagen verfügen.

zwingend bei der Lautstärke auf Hotelgäste Rücksicht genommen werden bzw. die Musiklautstärke Gespräche der Gäste zulassen muss.

Musik nur bis maximal 2:00 Uhr gespielt werden darf (Ausnahmen Weinstube / Lounge).

der Abbau der Musikanlagen bis eine Stunde nach Veranstaltungsende erfolgen muss. Ausnahmen können vorab besprochen werden.

kein Starkstrom vorhanden ist.

Bitte beachten Sie:

Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Band oder Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt.



Rauchmelder

Bitte berücksichtigen Sie, dass das gesamte Gebäude um Zirkelsaal und Salettl mit Rauchmeldern ausgestattet ist, bei denen eine indirekte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, Nebelmaschinen oder Ähnlichem ist daher nicht gestattet. Sollte der Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich herrscht im gesamten Gebäude Rauchverbot.

Feuerwerk

Ist leider nicht erlaubt.

Konfetti / Blütenstreuen etc.

Ist leider nicht erlaubt.

Sperrstunde / Nachtkostenpauschale

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 22:00 Uhr, bei Feierlichkeiten bis 24:00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies – nur nach vorheriger Absprache – möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 24.00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von € 70 pro Std. pro Mitarbeiter berechnen. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt, sondern lediglich einen Teil unserer zusätzlichen Personalkosten ab 20.00 Uhr deckt. Das Team, 1 Servicekraft à circa 25 Gäste, bleibt immer bis zum Schluss Ihrer Feier bestehen.

Trinkgeld

Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für Ihre anstrengende Arbeit, insbesondere an Wochenenden, Feiertagen und bis spät in die Nacht. Branchenüblich sind etwa 5-10%.

Zusatzkosten

Informationen zu Preisen wie Hussen, Technik o.ä. erhalten Sie gerne auf Anfrage.



APERITIFS

SCHAUMWEINE

		€
J. Oppmann Sekt Cuvée – Extra dry	0,75l	35,00
2007 J. Oppmann Riesling brut	0,75l	45,00
Prosecco Spumante Bertoldi DOC	0,75l	36,00
Cremant Vouvray Chenin Blanc	0,75l	47,00
Fantasie der Schieferterrassen, Winzersekt	0,75l	58,00
Champagner: Moët & Chandon / Veuve Clicquot	0,75l	80,00

APERITIF-COCKTAILS MIT ALKOHOL

Sekt mit Holunderbeerensirup	0,1l	6,50
Sekt mit Pfirsich-Maracujalikör	0,1l	6,50
Prosecco mit Limoncello	0,1l	6,60
Kir Royal	0,1l	6,60
Crème de Cassis mit Sekt aufgegossen		
Aperol Sprizz	0,2l	8,50
Aperol mit Prosecco und Soda		
Hugo	0,2l	8,50
Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda, Limette und frischer Minze		
Rosato Bella	0,2l	8,50
Aperitivo Rosato mit Aroma von Hibiskus und Orange, Schweppes Wild Berry		
Tocco Rosso	0,2l	8,50
Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco und frischer Minze		
Preisel-Peter Sprizz	0,2l	8,50
Preiselbeersirup mit Prosecco und Soda		
Ingwer Sprizz	0,2l	8,50
Ingwer- und Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda Limette und frischer Minze		
Sanddorn Sprizz	0,2l	8,50
Sanddornlikör mit Prosecco und Soda		
Wassermelonen Sprizz	0,2l	8,50
Wassermelonensirup mit Prosecco, Soda und Limette		





APERITIFS

APERITIF OHNE ALKOHOL

€

PriSecco alkoholfrei prickelnd, „Aecht Bitter“

Herbe Komposition aus Wiesenobst und Kräutern
u.a. grüne Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermut

0,75l 37,00

Sun Shine

Orangensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft, Mangosaft

0,1l 4,50

Florida

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

0,1l 4,50

Tropical

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft

0,1l 4,50

Erdbeer-Rhabarber

Erdbeermus & Rhabarbersaft

0,1l 4,80

Crodino Der fruchtige Aperitif aus Italien mit

Zitrus und Kräuterextrakten, Tonic Water und Eis

0,2l 6,80

Hugo alkoholfrei

Holunderblütensirup mit Bitter Lemon aufgegossen,
Limette und frischer Minze

0,2l 6,80

San Bitter Der fruchtige Aperitif aus Italien mit Maracujasaft, Orange und Eis

0,2l 6,80



Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.06.2022





GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Petrusquelle medium/still	0,25l	3,50
Primaqua	0,5l	5,00
Petrusquelle medium/still	0,5l	5,00
Petrusquelle medium/still	0,75l	7,30
Tonic Water *** / Bitter Lemon	0,2l	4,20
Apfelschorle	0,4l	4,90
Maracujaschorle	0,4l	4,90
Orangensaftschorle	0,4l	4,90
Rhabarberschorle	0,4l	4,90
Kirschsftschorle	0,4l	4,90
Johannisbeerschorle	0,4l	4,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,80
Orangensaft	0,2l	3,80
Johannisbeer-/Mango-/Maracujasaft	0,2l	3,80
Traubensaft weiß	0,2l	4,30
Coca Cola / Coca Cola light	0,4l	5,10
Spezi – Cola Mix	0,4l	5,10
Zitronen-/Orangenlimonade	0,5l	4,40
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	5,20
Leitungswasser	0,4l	3,30

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		3,30
große Tasse Kaffee		4,60
große Tasse Kaffee, koffeinfrei		4,60
Portion Kaffee		5,70
Milchkaffee		4,40
Cappuccino		4,40
Cappuccino, koffeinfrei		4,40
Latte Macchiato		4,50
Espresso		3,30
Espresso, doppelt		4,80
Espresso, koffeinfrei		3,30
Heiße Schokolade		4,40
Grog mit Pott Rum	4cl	6,40
Glas Glühwein		4,70
Haferl Milch		2,50
Eiskaffee		8,20
Eisschokolade		8,20
Glas Tee von Ronnefeldt		3,60
Portion Blatttee von Ronnefeldt		5,50
(Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee, Grüner Tee, Roibosh Vanille, Darjeeling, Assam, Earl Grey)		





GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

AYINGER BIERE

		€
Jahrhundertbier vom Fass	0,5l	5,00
Hefeweißbier vom Fass	0,5l	5,10
Pils	0,33l	4,50
Altbairisch Dunkel	0,5l	5,00
Hefeweißbier leicht	0,5l	5,00
Hefeweißbier dunkel	0,5l	5,00

SONSTIGE BIERE

HOPF Weißbier	0,5l	5,20
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,5l	5,20
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	5,20
Radler	0,5l	4,90
Russen	0,5l	5,00

SPIRITUOSEN

Morand Eau-de-vie, Valais

Williamine	43%	2cl	7,10
Fromboise	43%	2cl	7,10
Apricotine	43%	2cl	7,10

Reisetbauer Edelbrände, Axberg

Rote Williamsbirne	41,5%	2cl	9,40
Alte Zwetschke	41,5%	2cl	9,40

Sonstige Brände

Haselnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	5,60
Walnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	5,40
Quittengeist, Fürst Castell, Franken	40%	2cl	4,90
Enzian, Grassl, Berchtesgaden	40%	2cl	4,00

Sonstige Spirituosen

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	6,10
Asbach Uralt	38%	2cl	4,20
Scotch Whisky-Ballantines	40%	4cl	7,80
Malt Whisky-Glenmorangie	45%	4cl	8,50
Vodka, Absolut	40%	2cl	4,90
Grappa	40%	2cl	4,80
Ramazotti	30%	2cl	4,90
Averna	32%	2cl	4,90
Jägermeister	35%	2cl	4,90
Fernet Branca	40%	2cl	4,90

* enthält Farbstoffe



Longdrinks und Cocktails zum Genießen und Träumen
(nur auf Vorbestellung!)

	€
Gin Tonic Gordon's Gin, Tonic Water, Eis und Zitrone	9,20
Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water, Eis und Limette	9,90
Gin Tonic The Duke, Tonic Water, Eis und Orangenzeste	11,00
Gin & Juice, The Grape mit The Duke, Roter Traubensaft, Orangenzeste und Eis	11,00
Strawberry Lime Gin Collins mit The Duke, Limettensaft, Erdbeersirup, Soda und Eis	12,00
Munich Basil Mule mit The Duke, Balis-Ingwer Limonade, Basilikum, Limette und Eis	12,50
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (3 Jahre), Limette und Eis	8,50
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (7 Jahre), Limette und Eis	11,90
Wodka Bull Absolut Wodka mit Red Bull aufgefüllt und Eis	11,50
Wodka Orange Absolut Wodka mit Orangensaft aufgefüllt und Eis	9,50
Tocco Rosso Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco, Minze und Eis	8,50
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeeren, Minze und Eis	8,50
Lillet Buck Lillet Blanc mit Ginger Ale, Limettensaft, Limette und Eis	8,50
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	8,50
Lillet Fizz Lillet Blanc, Soda, Limette und Eis	8,10
Martini Rosso Martini Rosso mit Ginger Ale, Eis, Zitrone und Minze	8,50
Caipirinha Cachaça mit braunem Zucker und Limette	12,00
Mojito Havanna Club Rum, Rohrzucker, Limettensaft, Sodawasser, Minze und Eis	12,00

Longdrink All-in Paket (22.00 – 2.00 Uhr):
Innerhalb dieses Zeitraumes genießen Sie Ihre die Longdrinks unbegrenzt.

Buchen Sie zu Ihrer Hochzeit folgende Longdrinks zur Wahl:
Gin Tonic, Cuba Libre, Hugo, Aperol Sprizz, Wodka Orange (maximal 3 zur Wahl)

Preis: € 14,90 pro Person



FINGER
-FOOD
&
MITTER
-NACHTS
-SNACK

FINGERFOOD & KLEINE SNACKS

Als Empfehlung rechnen Sie bitte mit 3 – 5 Stück pro Person
Preise pro Stück.

	€
Canapé mit Schinken roh und gekocht und Tomate	4,00
Canapé mit Bresaola und Rucola (ab 50 Stück)	5,50
Canapé mit Parmaschinken und Melone	5,00
Canapé mit Bio Rohmilch-Brie und Apfel-Birnen-Chutney	4,00
Canapé mit Schnittkäse, Walnuss und Traube	4,00
Canapé mit Salami und Essiggurke	4,00
Canapé mit Frischkäse und Paprika	4,00
Canapé mit Roastbeef und Sauce Remoulade (ab 50 Stück)	5,50
Canapé mit Lachs und Sahnemeerrettich oder Dill- Senfsauce	5,50
Canapé mit Lachstartar und Creme fraîche	5,50
Laugenkonfekt mit Obazda	3,20
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln (vegetarisch möglich)	3,30
Gemüsesticks mit Dip (Cocktail + Kräuterdip)	3 Stück 2,80
Grissini mit Parmaschinken	3,20
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	3,20
Wassermelone mit Feta und Minze im Foodglas	3,30
Quiche Lorraine, französischer Zwiebelkuchen mit Speck	2,90
Mürbteig-Kümmelstangen	1,50
Mini- Blätterteigtaschen (Champignon, Tomate-Mozzarella, Spinat-Käse)	1,90
Mini- Blätterteigtaschen (Käse-Schinken)	2,00
Humus mit Avocado und Granatapfel auf Cracker	4,00
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	4,70
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,70
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	5,20
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	4,20
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	5,90
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	5,50
Curry-Zitronengras-Süppchen	4,00
Karotten-Ingwer-Süppchen	4,00
Crispy-Duck mit Mango-Chili Dip	5,00
Zucchini Involtini mit Rote Bete-Frischkäse	4,50

MITTERNACHTSSNACK

Auf einem Buffet zu Ihrer Wunschzeit bereitgestellt.
Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Brot	6,90
Käsebrett mit feinem Bio-Rohmilchkäse, Chutney, Brot und Butter	11,50
Chili con Carne mit Sauerrahm & Baguette	7,50
Currywurst mit Baguette	6,00
Heringshappen in Curry-Sauce	4,50



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder angepasst werden.
Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen reibungslosen Ablauf, ein einheitliches Menü.
Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen.
Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Wurzelbaguette mit Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz.

MENÜ DER SAISON

Weißes Tomatenmousse mit rotem Tomaten-Gin-Gelée
und Parmesancrunch
- im Glas serviert -



Saftiger Braten von der Putenoberkeule
mit buntem Marktgemüse, Topfenspätzle
und leichter Rahmsauce



Tiramisu
- im Glas serviert -

Sonderpreis € 37,20 (ohne Änderungen) statt € 39,60

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 3,50 mit Sekt aufgeossen € 4,50



MENÜ 1

48,40

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons

🍷

Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto

🍷

Panna Cotta mit Blaubeerragout

MENÜ 2

53,60

Schwertfischtatar mit Paprikamousse,
Kresse und Kartoffelstroh
(im Glas serviert)

🍷

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons

🍷

In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
mit Artischockengemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

🍷

Weißes Schokoladen-Mohnparfait
mit Erdbeer-Rhabarberagout und Vanilleschaum

MENÜ 3

52,30

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen **(Menü ohne Vsp. € 44,80)**

🍷

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

🍷

Geschmorte Backerl vom bayerischen Weideochsen
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse
und Kartoffel-Lauchpüree

🍷

Topfcreme mit Rhabarberagout und süßen Streuseln
(im Glas serviert)



€

MENÜ 4

52,70

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Rucola und Kapern

🍷

Mit Aromaten geschmorte Lammkeule auf Bohnen-Speckgemüse,
cremiger Polenta und Rosmarinjus

🍷

Mokka-Crème brûlée mit Mangoeis

MENÜ 5

51,60

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen,
Cherrytomaten und Croutons

🍷

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderlende an Kräuterjus
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin

🍷

Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und Aprikosenragout

MENÜ 6

55,10

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola
und gehobeltem Parmesan

🍷

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons

🍷

Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

🍷

Lechner´s Aschbacher Creme
(im Glas serviert)



€

MENÜ 7

54,30

Matjes Tatar mit feinen Äpfeln, roten Zwiebeln
und Sauerrahm (im Glas serviert)

🍴

Curry-Zitronengras-Suppe

🍴

Gebratene Maishähnchenbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,
grünem Spargel und Pestojus

🍴

Törtchen von der Passionsfrucht und Sauerrahm mit Buttermilcheis

MENÜ 8

58,30

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Tomatenvinaigrette

🍴

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
und Schnittlauch

(Menü ohne Suppe € 51,30)

🍴

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln

🍴

Holunderblütenparfait mit eingelegten Rotwein-Kirschen

MENÜ 9

57,90

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

🍴

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto

🍴

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymianjus
auf glasiertem Spitzkohl und Kartoffelgnocchi

🍴

Marmorisierte Schokoladen - Crème brûlée



€

MENÜ 10

57,80

Tatar vom bayerischen Weiderind, pikant mariniert,
mit gebratenem Wachtelei (im Glas serviert)

☞

Getrüffelte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons

☞

Aperol Sprizz als Sorbet serviert

☞

Geschmorte Kaninchenkeule vom Hofgut Hermann
an Salbeirahmsauce mit Bohnengemüse und Bandnudeln

☞

Gebackenes Schokoladentörtchen
mit Himbeersorbet und Vanilleespuma

MENÜ 11

59,20

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Portwein-Chilimarinade und Rucola

(ohne Vsp. € 46,70)

☞

Aschbacher Festtagssuppe

☞

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet
an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

☞

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

MENÜ 12

58,70

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe
und Romanasalat (im Glas serviert)

☞

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

☞

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem Lachsfilet,
Sauce hollandaise und Rissoléekartoffeln

☞

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen



€

MENÜ 13

60,90

Thunfischtatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado-creme
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)

🍴

Spinat-cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

🍴

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet
unter der Kräuterkruste an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

🍴

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

MENÜ 14

60,90

Rote Bete - Mousse mit Meerrettichschaum
und kleinem Tatar von Räucherfischen (im Glas serviert)

🍴

Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons

🍴

Rosa gebratenes Lammkarree an Rosmarinjus mit Okra-Schoten,
Kirschtomaten und Risoni-Nudeln

🍴

Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren
und Stracciatellaeis

MENÜ 15

62,30

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette
und Salatbouquet

(Menü ohne Vorspeise € 48,40)

🍴

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

🍴

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,
cremigem Blattspinat und Kartoffelkräpfen

🍴

Parfait von der weißen und schwarzen Schokolade
mit Bananenragout und Knusperhippe



MENÜ 16

64,80

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,
Kresse und gekochtem Ei

🍷

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

🍷

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Kalbsfilet an Portweinjus
mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelpüree

oder (Anzahl muss feststehen)

Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf Thymian-Frischkäse-Risotto,
Romanesco und Paprikasauce

🍷

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

MENÜ 17

67,30

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit Apfel-Staudensellerie-Chutney, Kresse und Salatbouquet

🍷

Gebratenes Medaillon vom Atlantik-Seeteufel
mit Rieslingsauce und Safranrisotto

🍷

Feine Schweinebäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

🍷

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel
mit Mango-Ananas-Ragout



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 18

72,30

Tomaten – Brotsalat mit mariniertem Oktopus,
Rucola und Parmesan

☞

Gurken-Kaltschale mit Dill

☞

Aperol Sprizz Sorbet

☞

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Rosmarinjus
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi
oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
auf geschmortem Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln

☞

Aschbacher Dessertvariation
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

VEGANES MENÜ

46,60

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen

☞

Kokos-Zitronengras-Suppe

☞

Ravioli gefüllt mit Spinat, Tomatenragout und Pinienkernen

☞

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
oder

Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

VEGETARISCHES MENÜ

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Gebackener Ziegenkäse mit Spargelsalat
und Aprikosen-Ingwer-Chutney

🍷

Gazpacho mit feinem Olivenöl und Croutons

🍷

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
dazu Ratatouillegemüse und Basilikumpesto

🍷

Sauerrahm-Crème brûlée

€

44,30

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.

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

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen reibungslosen Ablauf, ein einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz.

MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat mit Speck,
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Sonderpreis € 53,20 (ohne Änderungen) statt € 55,20

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 3,50 mit Sekt aufgegossen € 4,50

MENÜ 1

50,70

(ohne Vorspeise € 42,80)

Sülze vom Rindertafelspitz mit Radieschen
Schnittlauch und Wachtelei (im Glas serviert)



Aschbacher Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 2

55,30

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme,
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)



Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch

(ohne Suppe € 47,50)



Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Topfencreme und Streusel
(im Glas serviert)

MENÜ 3

56,40

(ohne Vorspeise € 47,20)

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Speck und Walnussdressing



Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons



Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln



Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis



€

MENÜ 4

57,70

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries
und winterlichen Blattsalaten

(ohne Vsp. € 45,80)

☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞

Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

☞

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

MENÜ 5

58,70

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing

☞

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons

☞

Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln

☞

Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

MENÜ 6

59,00

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet

(ohne Vsp. 44,10)

☞

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

☞

Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Broccoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

	€
MENÜ 7	61,70
Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck	
	
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	
	
Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln und Korianderschaum	
	
Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)	
MENÜ 8	64,90
Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet	(ohne Vsp. € 50,90)
	
Getrübelttes Selleriesüppchen mit Croutons	
	
Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce	
	
Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis	
MENÜ 9	65,60
Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola	(ohne Vsp. € 52,70)
	
Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps	
	
Zweierlei vom heimischen Hirsch Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl, Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren	
	
Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout und Sauerrahmeis	

MENÜ 10

71,60

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten

ohne

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons

ohne

Zwei gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree
und Safransauce (ohne Zwischengericht € 55,70)

ohne

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadosjus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree

ohne

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet
und Ananasragout

MENÜ 11

72,20

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto

ohne

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat (ohne Zwischengericht € 59,70)

ohne

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

ohne

Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

MENÜ 12

72,30

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senf-Sauce
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

ohne

Cremesuppe von Karotte und Apfel

ohne

Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert
mit Walnuss-Krokant-Kruste,
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel

ohne

Feines von Marone und Nougat mit Gewürzen,
Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

MENÜ 13

75,20

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

oder

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl

oder

Kalamansi – Sorbet

oder

Zweierlei vom Weideochsen

Gebratenes Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste
und gebackene Praline vom Ochsenbackerl
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwurzelpüree

oder

Brownie von Schokolade und Walnüssen
mit Mangoragout und Baileyseis

VEGANES MENÜ

47,60

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen

oder

Kokos-Zitronengras-Suppe

oder

Ravioli gefüllt mit Spinat, Tomatenragout und Pinienkerne

oder

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

44,30

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten

oder

Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

oder

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen
auf jungem Spinat und Parmesan

oder

Nougat-Maronen-Crème brûlée



BUFFETS

ASCHBACHER BUFFET

€ 63,50 pro Person
ab 50 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)
Aschbacher Festtagssuppe

Vorspeisen

Bio-Partysemmeln und Butter
Gebratenes, mariniertes Gemüse
Strauchtomaten mit italienischem Büffelmozzarella und frischem Basilikum
Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
Fein aufgeschnittener Parmaschinken mit Melone
Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit French- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

Gebratenes Lachs- und Saiblingsfilet an Pommery-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus (am Buffet tranchiert)
Knusprig gebackene Maispoulardenbrust mit Sauce Tartar
Spinat-Käse-Pflanzerl auf Tomatenragout
(Alternativ – Ravioli nach Absprache möglich)

dazu servieren wir Ihnen:

Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuterreis, buntes Marktgemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft
von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf
dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts in kleinen Food-Gläsern

Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis
Pralinenparfait mit Mango-Ananas-Ragout
Panna Cotta mit marinierten Beeren
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Sauerkirschen
Obstplatte



MEDITERRANES BUFFET

€ 60,00 pro Person
ab 50 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Vorspeisen

Bio-Partysemeln und selbstgebackenes Foccacia

Gebratenes, mariniertes Gemüse

Taboulé-Salat

Oktopus-Kartoffelsalat

Wassermelonen-Fetasalat mit Limette und frischer Minze

Fein aufgeschnittener Parmaschinken und Coppa di Parma

Strauchtomaten mit italienischem Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit French- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Thymian-Rosmarinjus

Osso Bucco – Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata

Gebratenes Doraden- und Seeteufelfilet auf Blattspinat

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kräuter, dazu Tomatensugo

(andere Ravioli nach Absprache möglich)

dazu servieren wir Ihnen:

Rosmarinkartoffeln, Penne, gebratene Polentaschnitten, Ratatouillegemüse,

Zucchini-Tomatengemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft

von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf

dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts

Panna Cotta mit Beeren

Tiramisu

Griechischer Joghurt mit Waldbienen-Honig

Obstplatte mit Südfrüchten

Schokoladenkuchen

Mango-Passionsfrucht-Parfait



BUFFETS

BAYERISCH REGIONALES BUFFET

€ 52,50 pro Person
ab 40 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)

Aschbacher Festtagssuppe

Vorspeisen und Aufstriche

Obatzda

Frischkäse-Radieserl-Aufstrich

Apfel-Griebenschmalz

Laugengebäck und Bauernbrot

Rohgeräucherter Schinken von der Landmetzgerei Höß

Cabanossi und Landjäger

Kalter Braten mit Sauce Remoulade

Süß-saurer Salat vom Serviettenknödel

Geräucherte Filets vom Mangfalltaler Saibling mit Sahnemeerrettich

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

In Aromaten geschmorte Kalbsschulter auf Bayrisch Kraut

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

Kälberne Fleischpflanzerl

Leberkäs von der Landmetzgerei Höß

dazu servieren wir Ihnen:

Topfenspätzle, Serviettenknödel, Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterkartoffeln

Buntes Marktgemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft

von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf

dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts

Apfelrahmstrudel

Crema Bavarese

Beerengrütze mit Vanillesauce

Prinzregentendessert im Glas

Liebes Brautpaar,

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

Wir haben für Sie 7 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben garantieren.

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SO – FREI (AB 16.00 UHR)
SEIEN SIE SO FREI SIE WOLLEN, VON SONNTAG – FREITAG (AUßER AN FEIERTAGEN)
GILT DIESES TOP - ANGEBOT

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée + Orangensaft

2 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Filterkaffee / Tee

Menü

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen



Aschbacher Hochzeitssuppe



Gebatene Maishähnchenbrust mit Kräuter-Portweinjus,
buntem Marktgemüse und gebackene Kartoffelkräpfen



Lechner`s Aschbacher Creme

Im Anschluss gibt es feinen 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 zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 0.00 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 0.00 Uhr nach Verbrauch.

pro Person € 130,00 (60 – 70 Personen)

pro Person € 127,00 (71 – 94 Personen)

pro Person € 125,00 (95 – 115 Personen)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT KOMFORT (AB 16.00 UHR)
DER KLASSIKER IM ASCHBACHER HOF

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée + Orangensaft

2 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Filterkaffee / Tee

Menü

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Portwein-Chilimarinade und Rucola



Aschbacher Hochzeitssuppe



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Kräuter-Portweinjus,
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Lechner´s Aschbacher Creme

Im Anschluss gibt es feinen 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 zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.00 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.00 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 140,00 (71 – 94 Personen)

pro Person € 135,00 (95 – 115 Personen)

pro Person € 130,00 (116 – 150 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SPEZIAL (AB 15.00 UHR) DER LIEBLING UNSERER BRAUTPAARE

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée

Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Menü

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce mit
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

🍷

Aschbacher Hochzeitssuppe

🍷

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus mit buntem
Marktgemüse und Kartoffelgratin

🍷

Aschbacher Dessertvariation
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

Im Anschluss gibt es feinen 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 zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 1 Spirituose p. P.

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 159,00 (50 – 94 Personen)

pro Person € 155,00 (95 – 115 Personen)

pro Person € 150,00 (116 – 150 Personen)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WÜNSCH DIR WAS“ (AB 15.00 UHR)

DAS ALL-IN PAKET MIT VIELEN WAHLMÖGLICHKEITEN UM IHRE TRAUMHOCHZEIT NOCH INDIVIDUELLER ZU GESTALTEN

Aperitif / Fingerfood

Wählen Sie Ihren Aperitif von unserer Karte (maximal 3 Alternativen)

z.B. Hugo, Pils, Sun-Shine-Fruchtcocktail

3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person

z.B. Canapée mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen, kleine Quiche Lorraine

Kaffee & Kuchen

Insgesamt 1,5 Stück pro Person nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

z.B. 1 Hochzeitstorte 4-stöckig & 1 Himbeerherz, dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Menü

4-Gang Menü zur freien Wahl aus unseren Menüvorschlägen, inklusive 2 Hauptgerichten zur Wahl z.B.

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

oder

Aschbacher Hochzeitssuppe

oder

Medaillon vom rosa gebratenen bayerischen Rinderfilet an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebrautes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel

oder

Aschbacher Dessertvariation

(nach Ihren Wünschen kombiniert)

Als Mitternachtssnack gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney oder eine pikante Gulaschsuppe jeweils für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, bis zu € 37,00.

Bitte wählen Sie 2 Weine. Für eine eventuelle Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 169,00 (60 - 90 Personen)

pro Person € 165,00 (91 - 101 Personen)

pro Person € 160,00 (102 - 150 Personen)

Cocktails auf Wunsch inklusive

von 22.00 - 2.30 Uhr für zusätzlich € 10,00 pro (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit) (Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PREMIUM (AB 15.00 UHR)
DER NEUE STERN AM ALL-INKLUSIV-HIMMEL

Aperitif / Fingerfood

Hugo / alkoholfreier Hugo o.ä.
3 Stück Fingerfood pro Person zur Wahl aus unseren Vorschlägen

Kaffee & Kuchen

4-stöckige Hochzeitstorte + großes Himbeerherz o.ä. dazu Kaffee / Tee

Menü

6-Gang Premium-Menü

Drei gebackene Riesengarnelen auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto

☞☞☞

Cremesuppe von frischen Kräutern und Croutons

☞☞☞

In Aromaten gebratener Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto

☞☞☞

Aperol Sprizz Sorbet

☞☞☞

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Madeirajus,
mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelterrine

☞☞☞

Aschbacher Dessertvariation

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Baguette, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. [Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen]

Weine inklusive

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 40,00 die Flasche.
Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 2 Spirituose p. P.

Gratis:

Probeessen für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 195,00

Sonderpreis für Freitage:
Ab 85 Personen € 185,00 pro Person
Ab 95 Personen nur € 180,00 pro Person

Cocktails auf Wunsch inklusive von 22.00 – 2.30 Uhr für zusätzlich € 10,00 pro (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit)
(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PLATIN (AB 15.00 UHR)

ALLES WAS DAS HOCHZEITS-HERZ BEGEHRT UND MEHR

Aperitif / Fingerfood

Jahrgangssekt, J. Oppmann Riesling brut oder Hugo / Aperol Sprizz
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
4 Stück Fingerfood pro Person zur freien Wahl

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 2-stöckig + 1 Beerenherz + weitere Kuchen und Torten
(insgesamt 2 Stück pro Person inklusive)

Menü

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken und Portwein-Chili-Marinade



Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel



Kross gebratenes Filet vom Angel-Wolfsbarsch auf grünem Spargel (nach Saison)



Limettensorbet mit Sekt



Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet an Thymian-Madeirajus, Ratatouillegemüse
und römischen Nocken



Aschbacher Dessertbuffet

Im Anschluss gibt es feinen 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

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 50,00 die Flasche (sofern verfügbar). Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 2 Spirituosen p. P.

Gratis

Probeessen für 4 Personen inklusive korrespondierender Getränke

Hochzeitszimmer inklusive 1 Flasche Champagner

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 210,00 (70 - 100 Personen)

pro Person € 199,00 (101 - 150 Personen)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT BUFFET (AB 16.00 UHR)

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen: 1 Hochzeitstorte 4-stöckig und 1 kleines Himbeerherz
dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Vorspeisen

Aschbacher Hochzeitssuppe (wird zum Start serviert)
Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfauce
Gebratenes, mariniertes Gemüse
Mozzarella mit Tomaten-Basilikumpesto
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Frischkäse-Oliven-Terrine
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Bio-Partysemmeln, Butter und Apfel-Griebenschmalz

Hauptgerichte

Variation mit gebratenem Heilbutt- und Doradenfilet mit Pommery-Senfauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus (am Buffet tranchiert)
Ravioli (nach Wahl) mit pikanter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan
Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterjus

dazu servieren wir Ihnen:

Buntes Gemüse der Saison
Kräuter-Gemüse-Reis, Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin

Desserts (in kleinen Food-Gläsern)

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeercouli
Lechner´s Aschbacher Creme
Französischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Crème brûlée mit Minze
Platte mit frischem Obst

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft von der Käserei Stadler in Hermannsdorf
dazu verschiedenes Brot, Butter und hausgemachtes Chutney

Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

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

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive: alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 150,00 - € 250,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.00 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 70,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 155,00 (70 - 94 Personen)
pro Person € 149,00 (95 - 150 Personen)



KINDER
-SPEISE
-KARTE

KINDERSPEISEKARTE (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

	€
Portion Pommes	3,10
Spätzle mit Rahmsauce	3,60
Kleiner Gemüseteller mit Kartoffeln	5,70
Paniertes Kalbsschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	9,90
Kindereisbecher „Harlekin“ 1 Kugel Vanille & Schokolade mit Smarties	3,40



KUCHEN & TORTEN

Alle unsere
Kuchen und
Torten sind
hausgemacht.

Unsere
Konditoren
verwenden nur
hochwertige
Rohstoffe und
Zutaten.

HOCHZEITSTORTEN

	STÜCKE	€
Mini Erdbeer - / Himbeerherz	ca. 5	30,00
kleines Erdbeer- / Himbeerherz	ca. 10	55,00
mittleres Erdbeer- / Himbeerherz	ca. 20	90,00
großes Erdbeer- / Himbeerherz	ca. 35	160,00
2-stöckige Hochzeitstorte mit Sahne überzogen	ca. 25	170,00
3-stöckige Hochzeitstorte mit Sahne überzogen	ca. 45	250,00
4-stöckige Hochzeitstorte mit Sahne überzogen	ca. 65	360,00
Aufgesetzte Torte zusätzlich pro Etage inkl. Beeren-Dekoration		30,00
mit Zuckerguss eingekleidet, je Stockwerk		35,00
mit Marzipan eingekleidet, je Stockwerk		35,00
Marzipanwelle mit Namen / Datum		20,00-30,00
Marzipanrose handgemacht		à 4,00

TORTEN (AUCH FÜR HOCHZEITSTORTE)

	STÜCKE	€
Eierlikör	14 à € 4,40	61,60
Erdbeersahne	14 à € 4,40	61,60
Himbeersahne	14 à € 4,40	61,60
Käsesahne	14 à € 4,30	60,20
Espressotorte (Glutenfrei)	14 à € 4,40	61,60
Malakow mit Rum	14 à € 4,50	63,00
Nuss-Nougat	16 à € 4,30	68,80
Schoko-Birne	14 à € 4,50	63,00
Schoko-Sahne	14 à € 4,40	61,60
Schwarzwälder-Kirsch	14 à € 4,50	63,00
Tiramisutorte	14 à € 4,40	61,60
Mango-Maracuja	14 à € 4,40	61,60
Waldbeeren-Joghurt	14 à € 4,40	61,60
Prinzregententorte	14 à € 4,50	63,00



Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.06.2022



KUCHEN & TORTEN

Alle unsere
Kuchen und
Torten sind
hausgemacht.
Unsere
Konditoren
verwenden nur
hochwertige
Rohstoffe und
Zutaten.

TORTEN & KUCHEN

	STÜCKE	€
Gedeckter Apfelkuchen	10 à € 4,20	42,00
Altbayerische mit Marzipan	16 à € 4,30	68,80
Bienenstich	10 à € 4,20	42,00
Zwetschgen-Datschi	1	4,20
Donauwelle mit Kirschen	1	4,20
Erdbeerkuchen	10 à € 4,40	44,00
Himbeerkuchen	10 à € 4,30	43,00
Himmlische mit Mascarpone und Beeren	12 á € 4,40	52,80
Johannisbeer-Baiser	10 à € 4,40	44,00
Käsekuchen	11 à € 4,10	45,10
Käse-Kiwi	11 à € 4,20	46,20
Kirsch-Nuss	9 à € 4,40	39,60
Mohnkuchen (glutenfrei)	12 à € 4,30	51,60
Obstkuchen	10 à € 4,30	43,00
Orangen-Nuss	11 à € 4,30	47,30
Philadelphia mit Mandarine	11 à € 4,10	45,10
Rüblkuchen (laktosefrei)	10 á € 4,20	42,00
Sachertorte	12 à € 4,40	52,80
Streusel-Schlupfkuchen mit Apfel oder Marille	9 à € 3,80	34,20
Veganer Schokoladenkuchen	9 à € 4,20	37,80
Zebrakuchen mit Kirschen (laktosefrei)	10 á € 4,20	42,00
kleine Kuchen als Fingerfood: Rotwein-Kirsch, Apfel-Streusel		
Sacher, Donauwelle → Mindestbestellmenge à 15 Stück		à € 2,10
Kuchen vom Vortag		3,00



Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.06.2022



ZIMMERLISTE – ASCHBACHER HOF

Nr.	EZ/DZ	Kategorie	Beschreibung	Preis in €			
				EZ	DZ	3 P.	4 P.
Zimmer Stammhaus 1. Stock:							
11	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	125	160	195	225
12	DZ	Standard	Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	105	140	-	-
13	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	115	150	185	215
14	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	105	140	-	-
15	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	105	140	-	-
Zimmer Stammhaus 2. Stock:							
21	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	125	160	195	225
22	DZ	Superior	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	125	160	-	-
23	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	105	140	-	-
24	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Norden, Dusche, Bad mit Fenster	105	140	-	-
Zimmer Haupthaus 1. Stock: Zimmer über dem Saal (Empfang Babyphone)							
31	DZ	Komfort	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	115	150	-	-
32	DZ	Standard	Couch, Schreibtisch, Balkon, Nordosten, Dusche, Bad mit Fenster	105	140	-	-
33	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	115	150	185	215
34	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	105	140	-	-
35	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	105	140	-	-
36	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	115	150	-	-
37	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	125	160	195	225
Zimmer Haupthaus 2. Stock: Zimmer über dem Saal							
41	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	105	140	-	-
42	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	105	140	-	-
43	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	105	140	-	-
44	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	125	160	195	225
Zimmer (auf der gegenüberliegenden Straßenseite → 5 Gehminuten, Frühstück im Hotel)							
52	DZ		Terrasse, Süden, Dusche + Badewanne	73	105	-	-

Zimmerpreise inklusive Frühstücksbuffet. Alle Zimmer verfügen über Full-HD Flatscreens.

Der Aufzug bringt Sie bis in den 1. Stock

Die unterschiedlichen Preise hängen mit der Größe und Lage des Zimmers zusammen.

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

Es kann zu einer Preisanpassung kommen. Stand: 01.06.22



Unsere
Empfehlung

FLORISTEN:

Gärtnerei Baumeister
Altenburg 14, 83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. 08063-345, www.gaertnerei-baumeister.de

DAS BLÜHENDE ATELIER
Südliche Münchner Straße 18, 82031 Grünwald
Tel. 0176-82152084, www.das-bluehende-atelier.de

FOTOGRAF/VIDEOGRAF:

Radmila Kerl
Birkenleiten 41, 81543 München
Tel. 089-44119982, info@radmilakerl.de, www.radmilakerl.de

Stefanie Hartl, Hey Lovely
Tel. 0173-1606888, steffi@heylovely.de, www.heylovely.de

WINGMEN Media
Lärchenstraße 7, 83253 Rimsting
Tel. 0162-6461144, www.wingmenmedia.de

DJ/BAND:

DJ Bernd, Bernd Konnerth
Tel. 089-1596500 oder 0179-3924186, www.dejay-bernd.de

DJ Frankie, Frank Reinecke
Tel. 08066-884185 oder 0171-3480513, www.frankie.cc

Schubiduo, Michael Fasiloglu
2 - 3 Musiker, niveauvolle Tanzmusik, gepflegte Hintergrundmusik
Tel. 089-849260 oder 0172-8503277, www.schubiduo.de

Jenny Strasburger mit Band (oder Solo für die Kirche), geniale Stimme
Tel. 0178-5366933, www.jen-music.de, jenny@strasburger.de

SM!LE, Michael Gans
3 - 7 Musiker, Soul, Dinner-, Lounge- und Partymusik
Tel. 089-38102637 oder 0171-2627562, www.smiletheband.com

Dirty Tones, Erich Rohn
5 Musiker
Tel. 09423 / 902093 info@dirtytones.de, www.dirtytones.de

Neben der richtigen Lokation sind der Florist, DJ oder Band und Fotograf sicher die wichtigsten Eckpfeiler Ihrer Traumhochzeit.

Weitere Empfehlungen erhalten Sie bei einer festen Buchung im zweiten Teil unserer Hochzeitsmappe.