



Food to share – Essen wie bei Oma



Liebe Gäste,

es gibt etwas Neues im Aschbacher Hof, traditionell und doch ganz modern.

„Food to share – Essen wie bei Oma“.

4 abwechslungsreiche Motto-Menüs werden serviert wie bei der Oma zu Hause. Platten und Schüsseln mit allen Köstlichkeiten kommen (pro Gang) gemeinsam auf den Tisch. Jeder nimmt sich worauf er Lust hat und genießt in vollen Zügen.

Möglich von 25 – 40 Personen.

BAYERN

Roggenbrot mit Griebenschmalz und Kräuterquark



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
(bitte vorab auswählen) Suppe wird serviert



Bunte Blattsalate mit Gurke, kleinen Tomaten und Balsamicodressing



Gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce,
Knusprig gebratene Gutshofente,
In Aromaten geschmorte Kalbsschulter,
Röscher Schweinebraten aus der Schulter mit Altbiersauce,
Rostbratwürstl,
Kälberne Fleischpflanzerl,
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce
(Bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)
Buntes Marktgemüse, Apfel-Blaukraut oder Bayerisch Kraut,
Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Topfenspätzle, Kartoffelpüree,
Madeirajus



Apfelstrudel, Bayerische Creme, Obstsalat, Buchteln, Vanilleeis
Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 64,00 PRO PERSON
(ab 25 – 40 Personen)



ITALIEN

Focaccia mit Tomatenbutter



Parmaschinken mit Melone

Vitello tonnato

Lachstatar mit Gurke

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum



Osso Bucco,

Saltimbocca,

Gebrautes Doradenfilet,

Piccata Milanese,

In Aromaten geschmorte Kaninchenkeule
(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)

Rosmarinkartoffeln, Penne, Gnocchi,

Gebrautes mediterranes Gemüse,

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing



Tiramisu, Beeren mit Mascarponecreme

Panna Cotta, Obstsalat

Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(3 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 69,00 PRO PERSON
(ab 25 – 40 Personen)



ASIEN

Curry-Zitronengras Suppe zum Selberschöpfen serviert



Thunfischtatar, hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen,
kleine gefüllte Reisteigtaschen,
Glasnudelsalat



Gebratene, lackierte Barbarie Ente,
Wokgemüse mit Rinderlendenstreifen (leicht scharf),
glasierte Saté-Spieße vom Maishähnchen,
Garnele im Tempurateig gebacken
(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)
Wokgemüse, Basmatireis und Mie Nudeln



Gebackene Banane, Tonkabohnen-Crème brûlée,
Panna Cotta mit Chili-Mango
Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 74,00 PRO PERSON
(ab 25 – 40 Personen)



BEST OF

Gesalzene Butter mit zweierlei Baguette

🍷

Cremesuppe nach Wunsch zum Selberschöpfen

🍷

Lachstatar mit Gurke oder hausgeräucherter Lachs
mit Honig-Dill-Senfdressing, gebratene Entenbrust,
herzhaftes Rindertatar, Shrimpscocktail mit Ananas

🍷

Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet, Gebratenes Medaillon vom
Schweinefilet im Speckmantel

Gebratene Lammkotelettes, gebratene Maishähnchenbrust,
geschmorte Ochsenbackerl,
gebratenes Zanderfilet,
gebackener Ziegenkäse,

Steinpilzravioli auf Rahmlauch

(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)

Ratatouillegemüse, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin,
frittierte Kartoffelwürfel, Basmatireis, Selleriepüree
Portweinjus, Kräuterbutter

🍷

Bayerische Creme, französischer Schokoladenkuchen,
Obstsalat, Mango-Passionsfrucht-Parfait

Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 82,00 PRO PERSON
(ab 25 – 40 Personen)