



Weihnachts – All-Inklusive-Angebote



Liebe Gäste,

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

Wir haben für Sie 4 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute
Planungssicherheit für Ihre Weihnachtsfeier garantieren.



Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz u.v.m.
1 Kugel € 2,50 – 3,50 mit Sekt aufgegossen € 4,50



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-BASIC

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 49,90 pro Person inklusive weihnachtlicher Dekoration

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

oder

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

oder

Gebrautes Zanderfilet an Rieslingsauce mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln

oder

Lechner's Aschbacher Creme im Glas serviert

- Die Spezialität des Hauses mit Rum –

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-KOMFORT

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 75,00 pro Person inklusive weihnachtlicher Dekoration

Frühbucherrabatt: Buchen Sie bis zum 30. September 2019 Ihre Weihnachtsfeier zum Sonderpreis von nur € 69,00 pro Person.

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Maronencremesuppe mit Madeira und Croutons

oder

Rosa gebratene Steaks aus der Rehkeule mit Apfel-Blaukraut,
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, glasierten Zuckerschoten
und Kürbisrisotto

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme

oder

Schokoladen-Crème brûlée mit Zimteis und Gewürzorange

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere
Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt vom Weingut Winzer Krems
Kaffeespezialitäten und Tee





WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-SPEZIAL

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 95,00 pro Person inklusive weihnachtlicher Dekoration

Frühbucherrabatt: Buchen Sie bis zum 30. September 2019 Ihre Weihnachtsfeier zum Sonderpreis von nur € 87,00 pro Person.

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz und Kräuter-Frischkäse mit zweierlei Baguette

Menü:

Feldsalat mit Himbeervinaigrette, gebratenem Speck und Croutons

oder

Maronencremesuppe mit Madeira

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvados-Apfel-Jus, glasiertem Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Rieslingsauce mit glasiertem Trüffel-Wirsing

und Kürbis-Kartoffelpüree

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme

oder

Weihnachtliche Dessertvariation

(Lebkuchen-Crème brûlée, Zimt-Mandel-Tarte, Orangenmousse und Glühwein-Eis)

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Punschcocktail mit Prosecco, alkoholfreier Fruchtcocktail

Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere

Weinauswahl aus unserer Weinkarte mit * markiert, 1 Spirituose pro Person

Kaffeespezialitäten und Tee



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-PREMIUM

(18.00 – 1.00 Uhr)

(Buchbar ab 50 Personen – Musik Ende 24.00 Uhr)

€ 150,00 pro Person inklusive weihnachtlicher Dekoration und großen Flammschalen vor dem Zirkelsaal (inklusive Bustransfer nur € 190,00 pro Person)

Zum Auftakt des Menüs:

3 verschiedene Aufstriche mit zweierlei Baguette

Menü:

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Himbeerdressing

oder

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons

oder

Gebratene Jakobsmuschel auf Kürbispüree

oder

Rosa gebratener Rehrücken unter der Walnuss-Krokant-Kruste
mit getrüffeltem Wirsing und Kartoffelterrinen

oder

Gebratener Seeteufel an leichter Meerrettichsauce mit glasierten Zuckerschoten
und Rote Bete Risotto

oder

Steinpilz-Ravioli auf jungem Lauch à la crème

oder

Weihnachtliche Dessertvariation

(Lebkuchen-Crème brûlée, Zimt-Mandel-Tarte, Orangenmousse und Glühwein-Eis)

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Champagner (als Aperitif), alkoholfreier Fruchtcocktail

Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere

Grauer Burgunder, Weingut Schneider (Alternative möglich)

Cuvée Ursprung, Weingut Schneider (Alternative möglich)

Kaffee und Tee

1 Spirituose pro Person

Details zur Buchung des All-In-Premium mit Bustransfer:

Angebot gültig von Montag – Freitag

Angebot nach Verfügbarkeit des passenden Busses

Abfahrt um 17.00 oder später vom Wunschort (bis 40km Umkreis vom Aschbacher Hof)

Rückfahrt vom Aschbacher Hof bis 24.00 Uhr (oder früher)

Jede weitere Stunde liegt bei € 80,00 / ½ Stunde