

Berghotel Aschbach

Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sollen eine Empfehlung und Anregung bei der Planung Ihres Hochzeitsmenüs sein.

Innerhalb der Menüvorschläge können Sie die Gänge gerne nach Ihren Wünschen kombinieren. Der Preis für das jeweilige Menü setzt sich dann aus den einzelnen Komponenten zusammen und wird dementsprechend berechnet.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.

Sollten Sie bei Ihrer Festivität Gäste haben, die aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmten Vorlieben die von Ihnen gewählte Speisenfolge nicht verzehren können, ist es für uns eine Selbstverständlichkeit den Vorstellungen dieser Gäste gerecht zu werden.

Ansonsten bitten wir Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden oder die jeweilige Anzahl der Essen zu nennen, um einen reibungslosen und festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können.

Weiterführende Informationen erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Herbst-Winter Menüvorschläge

Rainer Lechner

83620 Feldkirchen-Westerham

Telefon 08063 / 80 66-0 Fax 08063 / 80 66-20

www.berghotel-aschbach.de / E-Mail: reception@berghotel-aschbach.de

Herbst- und Wintermenüs

Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz

1. Bunter Salat mit Croutons

Kürbiscremesuppe süß-sauer mit gerösteten Kernen

Kalbstafelspitz in Rotwein geschmort,
glacierte Karotten und Broccoli mit Nussbutter,
Serviettenknödel

Lechner's Bayerische Creme 31,20

2. Feldsalat mit Himbeerdressing

Maronensamtsuppe

Portion Altenburger Gutshofente, ausgelöst
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Zwetschgen Eis mit Vanilleschaum 32,50

3. Roh geräucherter Schinken mit Schwammerlsalat
und Preiselbeersahne

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gerösteten Speckwürfeln

Medaillon vom Schweinefilet auf Rosmarinjus,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis 37,90

4. Geröstete Pfifferlinge (nach Verfügbarkeit)
an Blattsalaten in Himbeer-Walnuss-Dressing

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Zanderfilet gebraten mit Pommery-Senfsauce,
Blattspinat und Rissolée Kartoffeln

Beerengrütze mit Vanilleeis 38,50
5. Wildterrine mit Orangen-Chicorée-Salat
und Cumberlandsauce

Schwammerlrahmsuppe mit Estragonpesto

Maishähnchenbrust auf Orangen-Pfeffersauce,
Zucchini Gemüse und Basmatireis

Mango-Ananas-Törtchen mit Schokoladensauce
und Vanilleeis 38,90
6. Tartar von hausgebeiztem Lachs
mit Dill-Honig-Senfsauce

Essenz von der Mastente mit Profiteroles

Steak aus der Rehkeule in Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Schupfnudeln

Aschbacher Dessertvariation 42,10

7. Lauwarmer hausgeräucherter Lachs mit Dill-Senfsoße
und Reiberdatschi

Rote Rübensuppe mit Meerrettichsahne

Rinderfilet in Blätterteig an Morchelrahmsauce,
Broccoli mit Nussbutter, Rissolée Kartoffeln

Pochierte Birne mit Walnuss-Eis und Portweinsauce 43,50
8. Feldsalat in Kartoffeldressing
mit geräucherter Entenbrust

Schaumsuppe von Papaya und Tomate mit Shrimps

Hirschrückensteak auf Rosmarin-Wildjus, Preiselbeeren,
Broccoli und Serviettenknödel

Haselnuss-Krokantparfait mit marinierten Sauerkirschen 44,00
9. Garnelenterrine mit Kräuter-Sauerrahm
und Chicorée-Walnuss-Salat

Klare Pilzbouillon mit Rehfleischnockerl

Medaillon vom Kalbsfilet auf Calvadosjus
mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

Lebkuchenparfait auf Punschsoße 45,80

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne mit einem erfrischenden Sorbet:

- Grüner Apfel
- Cassis
- Passionsfrucht

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