



HOTELPOST

A S C H H E I M



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

im Hotel Post & Postwirt Aschheim!

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier bei uns ausrichten möchten. Sie können versichert sein, dass wir alles daransetzen werden, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

In großzügig gestalteten Räumen können Sie bei uns Ihre schönsten Feste feiern. Ob eine Familienfeier in kleinem Kreise bis hin zur großen Hochzeit mit über 200 Personen.

In Absprache mit Ihnen können wir Ihren großen Tag individuell und ganz nach Ihren Ideen und Wünschen gestalten.

Und sollten Sie für sich oder Ihre Gäste eine Unterkunft für die Übernachtung benötigen, stehen komfortable Zimmer mit in verschiedenen Zimmerkategorien in unserem Hotel Post**** zur Verfügung.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung, der Zusammenstellung von Speisen und Getränken und der Ablauforganisation für Ihrer Veranstaltung persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Telefon: 0049 89 900 480-0

E-Mail: info@hp-a.de

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen.

Ihre Wirtsfamilie Lindinger
und das gesamte „POST-Team“

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für verschiedene saisonale Menüfolgen. Diese sollen aber lediglich als Anregung dienen. Gerne können Sie aus den Vorschlägen der Einzelgerichte Ihr individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ein einheitliches Menü mit maximal 2 Hauptgerichten zur Wahl. Vegetarier und Kinder wählen gerne am Veranstaltungstag von unserer reichhaltigen Speisekarte.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Menüs erst ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Personen und Buffets ab 20 Personen gewählt werden können.



Menüvorschläge Frühling / Sommer 2018

Menü 1

Vorspeise

Gebratene Jacobsmuscheln
auf Bohnen-Spinatsalat

Suppe

Zitronengras-Curry-Suppe mit Sesamchip

Hauptgänge

Kabeljaufilet in rote Bete Saft pochiert
an Meerrettichsoße mit Erbsenpüree

oder

Perlhuhnbrüstchen mit Tomatenfrischkäse gefüllt
auf Basilikum Risotto

Dessert

Mille-feuille von Waldbeeren und Schokolade

Menüpreis pro Person € 42,50

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 36,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 34,00

Menü 2

Vorspeise

Matjestatar mit Apfelchutney

Suppe

Kerbelsamtsuppe mit gebackenen Spargelspitzen

Hauptgang

Tranchen von der Rinderlende
mit geröstetem Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin

oder

Doradenfilet auf der Haut gebraten
auf Pak Choi Gemüse und rotem Curryreis

Dessert

Kokos-Kirschtörtchen mit Espressosorbet

Menüpreis pro Person € 45,00

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 38,50 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 35,00

Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

Menü 3

Vorspeise

Quiche vom Räucherlachs
mit Limetten Crème fraîche

Suppe

Paprikaschaumsüppchen
mit Sesamstange

Hauptgang

Kalbsrückensteak
auf buntem Spargelgemüse mit Kartoffelsoufflé
oder
Sautierte Rotmeergarnelen
an Sepia Risotto und Safranschaum

Dessert

Erdbeer-Minzcreme
mit Ananas-Kiwisalat

Menüpreis pro Person € 46,00

als 3 – Gang Menü mit Vorspeise € 39,00 / als 3 – Gang Menü mit Suppe € 37,00

Spargel-Menü

(nach saisonaler Verfügbarkeit)

Vorspeise

Salat von mariniertem Spargel mit Kräuterkrabben

Suppe

Spargelessenz mit Tomaten-Mozzarellastrudel

Hauptgang

Medaillon vom Kalbsfilet
auf buntem Spargel-Kartoffelgemüse
oder
Filet vom Saibling
mit Spargel-Bärlauch-Linguine

Dessert

Gratinierte Erdbeeren
unter der Topfen-Limonenhaube

Menüpreis mit Kalbsfilet pro Person € 49,00

Menüpreis mit Fisch pro Person € 43,00

Hotel & Gasthof Zur Post

Ismaninger Straße 11

85609 Aschheim bei München

www.hotelpost-aschheim.de

T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

Einzelgerichte für Ihre persönliche Menüzusammenstellung

Suppen

Aschheimer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Weißer Tomatensuppe mit Rucolanockerl

Brunnenkresseschaumsuppe mit Lachsklößchen

Apfel-Currysuppe mit Karottenchip

Erbsen-Minzsuppe mit gebackener Garnele

Vorspeisen

Caesar Salad mit gebratenen Garnelen und Brotchip

Gebackene Ziegenkäsebällchen
auf Tomaten-Avocado-Salat

Carpaccio von Rindlende
mit Rucola, Parmesan und mildem Balsamico

Mediterraner Couscoussalat mit geröstetem Zwergoktopus

Hauptspeisen Fisch

Seesaiblingfilet unter der Meerrettich-Apfelkruste
auf Fenchelgemüse an grünem Petersilienwurzelpüree

Seeteufelmedaillons im Kartoffelmantel
an Hummerschaum mit Artischocken-Tomatenragout

Red Snapperfilet mit gelber Currysoße
Thaispargel und Wasabi-Sesamreis

Gebratene Lachspralinen
an Zuckerschoten und Olivencouscous

Hauptspeisen Fleisch

Schweinsbraten auf dunkler Weißbiersoße
mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Schweinefilet im Speckmantel auf Kümmel-Schwarzbiersoße
mit Rahmkraut und gebratenen Schupfnudeln

Geschmortes Rinderbäckchen in Burgundersoße
mit Urkarottengemüse und Kartoffelbaumkuchen

Gegrilltes Rinderfilet an Zitronenthymianjus
mit Spargel-Karottengemüse und Kartoffelgratin

Wildragout mit Rosmarin geschmort
an Böhmischem Knödeln und Preiselbeer Crème fraîche

Lammrücken unter der Artischockenkruste
mit toskanischem Gemüse und Bärlauch-Kartoffelkrapfen

Vegetarische Alternativen

Frische Ravioli mit Spinat und Ricotta

Risotto von grünen Erbsen und gebackenen Zucchini Blüten

Getrüffelte Bandnudeln mit Wildtomaten

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Waldbeeren und Vanilleeis

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Holunder-Topfenschaum
mit Aprikosenconfit

Dessertvariation „Zur Post“

Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Ihren Wünschen
auf exotischem Fruchtsalat

Rhabarberküchlein unter der Baiserhaube
mit Buttermilcheis

Mousse au chocolat mit Kirschen
und Limetten-Sauerrahmgelee

Büffetvorschläge

Das bayrische Schmankerl-Büffet

Vorspeisen

Spanferkelsülze mit Radieserlvinaigrette

Griebenschmalz und Obatzda mit roten Zwiebelringen

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Salatauswahl

Blattsalate, Radi, Karotten, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Krautsalat

Hauptgerichte

Saftiger Spanferkelrollbraten in dunkler Weißbiersoße

Tafelspitzscheiben vom Weideochsen

Zanderfilet unter der Kräuterkruste

Kartoffel- und Semmelknödel

Rahmiger Spitzkohl

Kräuterreis

Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse

Rahmschwammerl

Dessert

Bayrisch Creme

Mohn-Topfenschaum

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Büffetpreis pro Person € 37,50

Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

Das italienische Büffet

Vorspeisen

Scheiben vom Parmaschinken auf Galiamelone

Meeresfrüchtesalat mit schwarzen Oliven

Tomatenbrotsalat mit frischem Basilikum und Pinienkernen

Mediterran eingelegtes Gemüse

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

Hauptgerichte

Saltim Bocca von der Poulardenbrust

Ossobuco in Thymiansoße

Doradenfilet mit Kräuterschaum

Cremiges Pilzrisotto

Rosmarinkartoffeln

Gratinierte Zucchini mit Schafkäse gefüllt

Toskanisches Gemüseragout

Dessert

Stracciatella-Mascarponecreme mit Mandelcrumble

Cappuccino Panna Cotta mit Himbeerglasur

Erdbeertiramisu mit Limoncello

Büffetpreis pro Person € 42,00

Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

Das internationale Büffet

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus auf Tomatencouscous

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Meerrettichcreme

Räucherfisch aus dem Buchenrauch

Nudelsalat mit Sprossen und Mu-Err Pilzen

Hauptgerichte

Rotbarbenfilet mit Rucolapesto

Sauerbraten mit Rosinensauce und gerösteten Mandeln

Hühnerbruststreifen in Ananas-Currysauce

Gnocchi mit Gorgonzolasauce und jungem Spinat

Brezknödelsoufflé

Limettenreis

Apfelblaukraut

Spargel-Cocktailtomatengemüse

Dessert

Mousse au chocolat

Crème Caramel mit Waldbeeren

Matchateecreme mit Ingwerspiegel

Cranberry-Cheesecake

Büffetpreis pro Person € 45,50

Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-aschheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Alle Büffets sind nach Ihren Vorstellungen erweiterbar z.B. mit

Brotzeitbrett mit verschiedenen Brotsorten	€ 9,80 pro Person
Käsebrett mit hellem, dunklem Parisienne	€ 10,90 pro Person
Hausgemachte Eisbombe mit Tischfeuerwerk (ab 30 Personen)	€ 7,50 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch einen Mitternachtssnack für den späten Hunger an.

Gulaschsuppe mit Parisienne	€ 6,50 pro Person
Zwei original Münchner Weisswürst	€ 5,20
Frische Brezn	€ 0,80 pro Stück

Zum Stehempfang und Aperitif bereiten wir gerne Canapés mit unterschiedlichen Aufstrichen und Belägen für Ihre Veranstaltung vor. Die Preise hierzu richten sich nach dem gewählten Belag. Bitte sprechen Sie uns an.

Sonstige Austattungen

Menükarten individuell mit Bild/Logo und Text	€ 4,50 pro Stück
Stuhlhussen - cremefarben oder bordeauxrot	€ 5,50 pro Stück
Leinwand oder Pinwand	€ 10,00 pro Stück
Beamer	€ 60,00 pro Stück
LED Spots	€ 10,00 pro Spot

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen 2018

Wir dürfen Sie bitten Ihre endgültige Menü- oder Büffetauswahl bis spätestens 10 Werktage und die zu erwartende Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen. Diese Personenzahl dient für uns als Rechnungsgrundlage.

Bei erheblich verminderter Personenzahl, behalten wir uns eine Änderung in Bezug auf die vereinbarte Platzierung vor.

Je nach Veranstaltungsraum und Veranstaltungsdauer berechnen wir als Raummiete eine Bereitstellungsgebühr von € 50,00 bis € 350,00.

Bei jeder Veranstaltung erlauben wir uns für eingesetztes Brot und Butterschalen einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person zu berechnen.

Die Tisch- und Blumendekoration stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Die Preise hierfür richten sich nach Art und Umfang. Sollten Sie keine individuelle Blumendekoration wünschen, dekorieren wir die Tische mit unseren Hausblumen. Pauschal berechnen wir € 3,50 pro Gebinde.

Gerne bestellen wir für Ihre Veranstaltung Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen. Pro Stück Kuchen werden € 3,90, pro Stück Torte € 4,20 berechnet. Bringen Sie selbst Kuchen mit, erlauben wir uns ein Tellergeld von € 2,50 pro Person in Rechnung zu stellen. Für mitgebrachte Kuchenformen/-platten übernehmen wir keine Haftung.

Für mitgebrachten Wein berechnen wir ein Korkgeld von € 14,00 und für Schaumweine ein Korkgeld von € 20,00 pro 0,75l Flasche.

Ab 01.00 Uhr wird je angefangener Stunde, unabhängig von der noch verbliebenen Gästeanzahl, ein pauschaler Nachtzuschlag von € 35,00 pro Mitarbeiter bei der Gesamtrechnung aufgebucht.

Nach endgültiger Absprache Ihrer Veranstaltung bitten wir darum den Buchungsvertrag über das Vereinbarte gegenzuzeichnen bzw. rückzubestätigen.

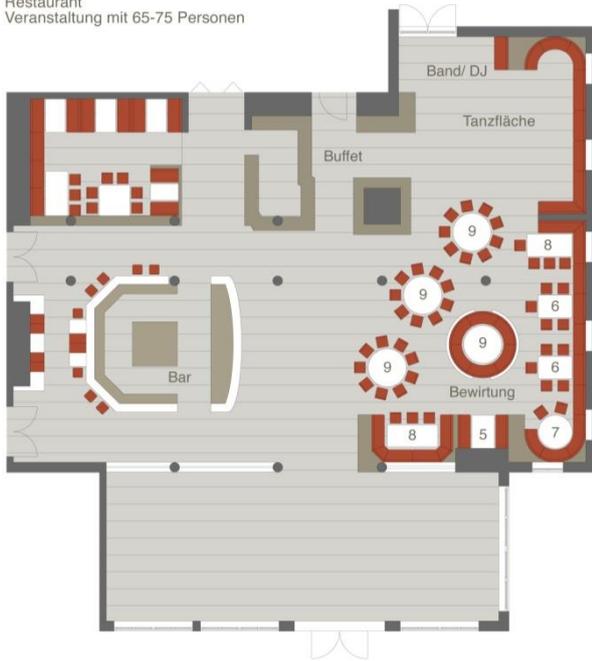
Bei größeren Veranstaltungen ab 100 Personen bitten wir um eine Anzahlung von 50% des zu erwarteten Speisenumsatzes. Grundlage hierfür ist der vereinbarte Menüpreis.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkartenzahlungen akzeptieren. Gerne können Sie die Gesamtrechnung in bar oder mit EC-Karte begleichen. Auf Wunsch senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch gerne per Post zu und Sie zahlen bequem zu einem späteren Zeitpunkt per Überweisung.

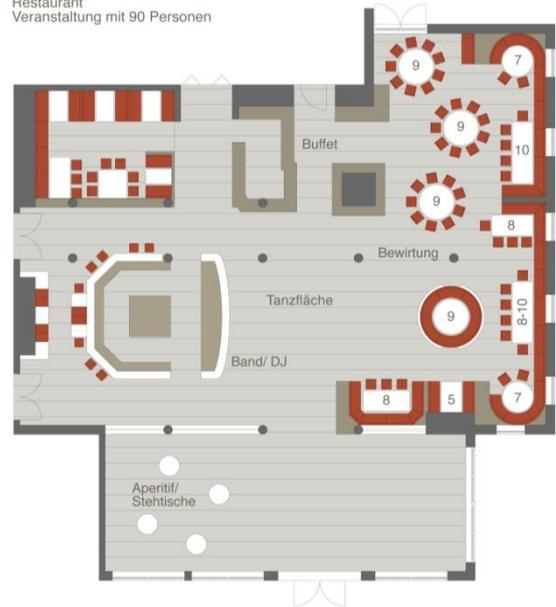
Der Veranstalter/Auftraggeber erklärt sich damit einverstanden, dass alle Angaben die in Zusammenhang mit der Veranstaltung stehen bei uns gespeichert werden. Wir bestätigen, dass diese Angaben nur betriebsintern und für eigene Zwecke verwendet werden.

Restaurant

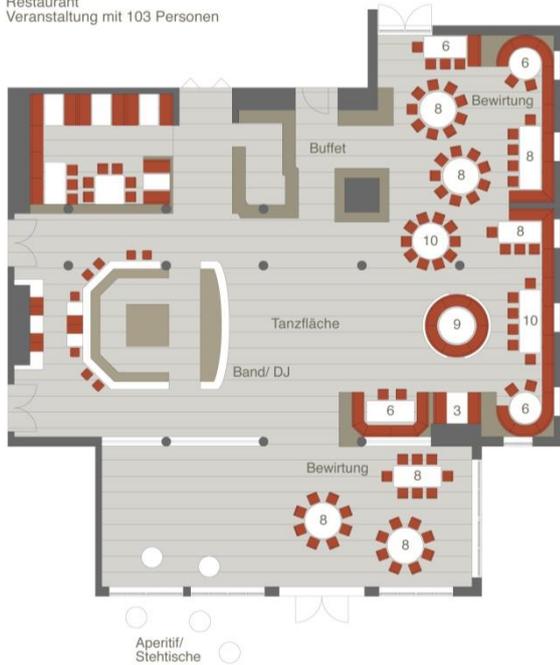
Restaurant
Veranstaltung mit 65-75 Personen



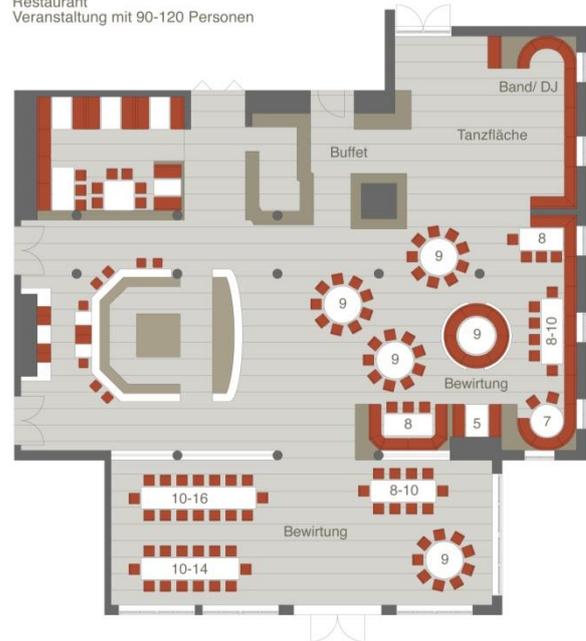
Restaurant
Veranstaltung mit 90 Personen



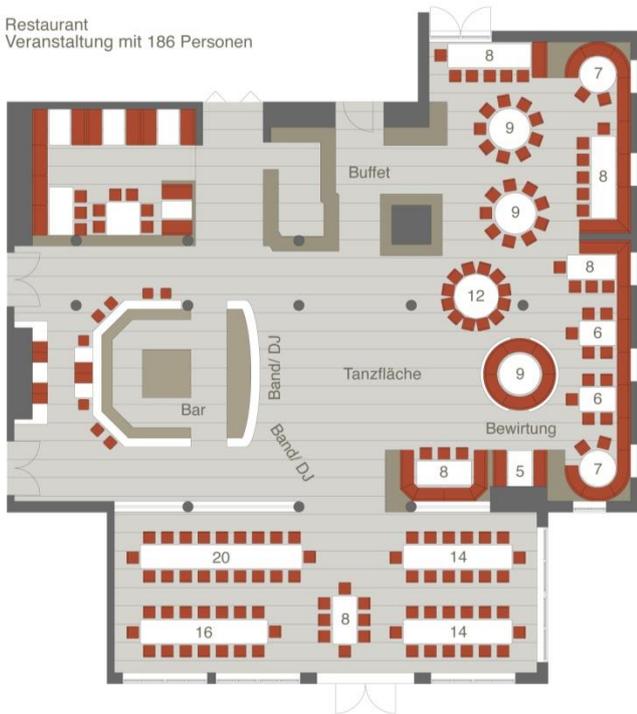
Restaurant
Veranstaltung mit 103 Personen



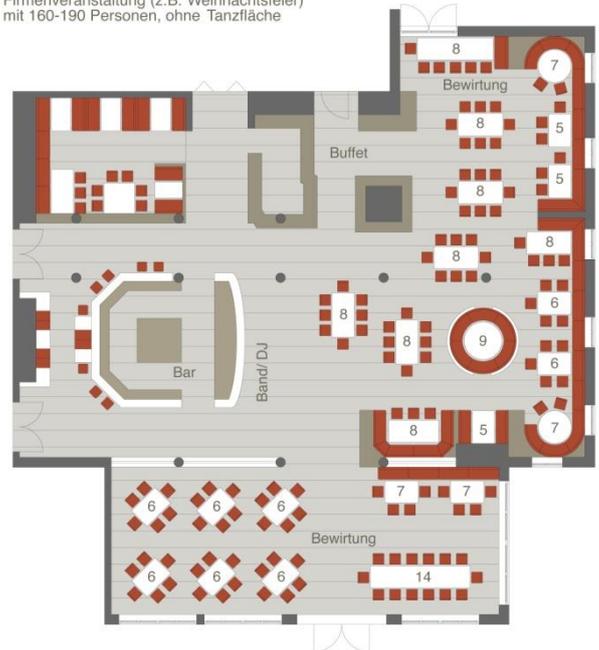
Restaurant
Veranstaltung mit 90-120 Personen



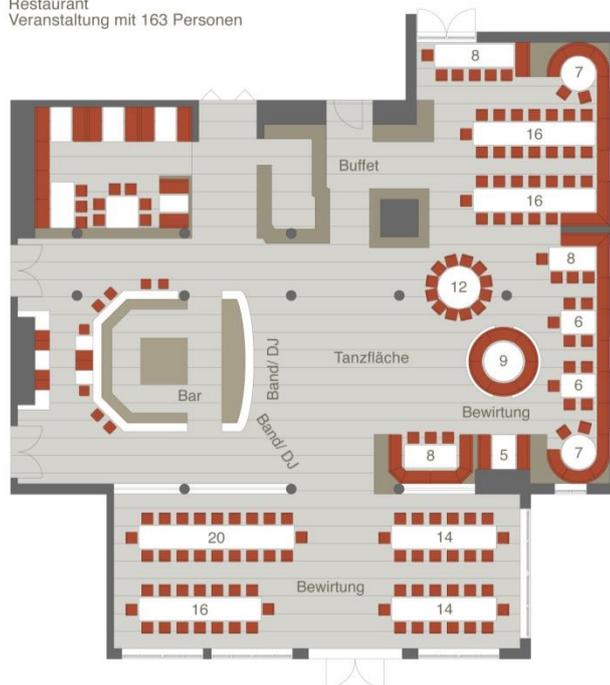
Restaurant
Veranstaltung mit 186 Personen



Restaurant
Firmenveranstaltung (z.B. Weihnachtsfeier)
mit 160-190 Personen, ohne Tanzfläche



Restaurant
Veranstaltung mit 163 Personen



So finden Sie uns

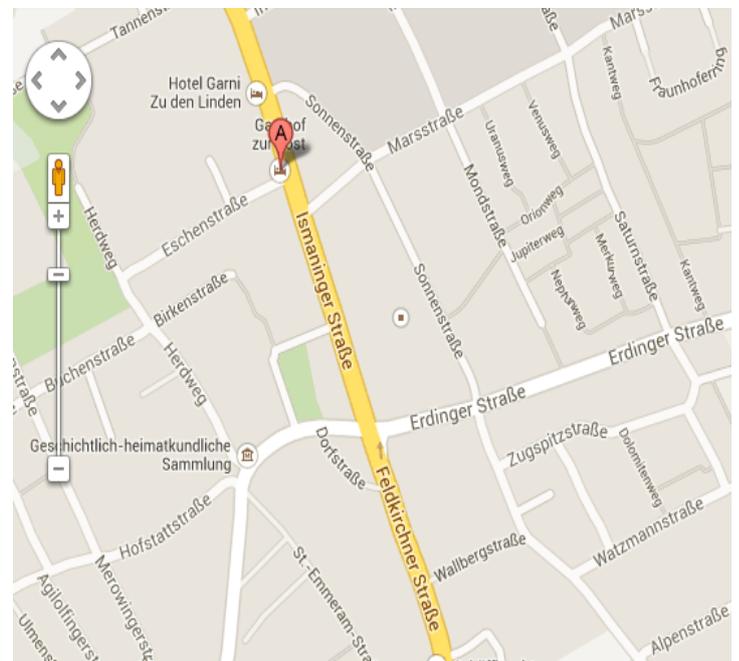
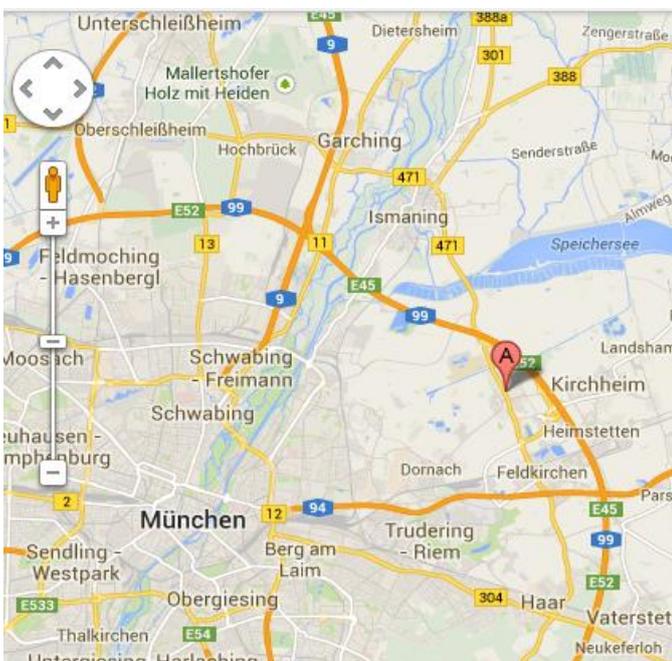
Anfahrt mit dem PKW:

Über die A99 (Autobahn Umgehung München) Ausfahrt Aschheim / Ismaning, der Beschilderung Richtung Aschheim folgen. Das Hotel Post befindet sich nach ca. 3 km auf der rechten Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

Vom München aus über die A94 Richtung Passau, Ausfahrt Aschheim - Feldkirchen West. An der Ampel links Richtung Aschheim, nach ca. 2,5 km abfahren und links abbiegen. Das Hotel Post erreichen Sie in ca. 4 km auf der linken Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Flughafen München kommend nehmen Sie die S-Bahn Linie 8 (Richtung Herrsching). An der Haltestelle Ismaning aussteigen und mit dem Regionalbus 285 (Richtung Haar) bis zur Haltestelle Aschheim Weidachstraße fahren. Sie erreichen das Hotel Post zu Fuß in ca. 4 Minuten.



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-achheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480

IMPRESSIONEN



Hotel & Gasthof Zur Post
Ismaninger Straße 11
85609 Aschheim bei München
www.hotelpost-ascheim.de
T 089 / 900 480-0 F 089 / 900 480-480