



Festhalle ■ Schlossbergalm Hohenaschau

Schneikart Robert und Schneikart Fabian GbR

Schneikart Robert und Schneikart Fabian GbR · Prienstraße 1B · 83229 Aschau im Chiemgau

Liebe Gäste und Partner

Datum: 23.11.2017

Feiern in der Festhalle und Schlossbergalm Hohenaschau

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

zunächst möchten wir uns für Ihr Interesse an der Festhalle und der Schlossbergalm herzlich bedanken. Mit dieser Informationsmappe möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick darüber geben, was wir für Sie und Ihre Gäste alles realisieren können, um Ihrer Veranstaltung den perfekten Rahmen zu verleihen.

Festhalle besteht:

- mit Tischen und Stühlen 120 - 350 Personen
- mit Biertischgarnituren 120 - 600 Personen

Schlossbergalm besteht:

- Tische und Bänke aus Altholz 50 - 156 Personen

Egal ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Familienfeiern, Vereinsfeste, Firmenevents, Präsentationen, Versammlungen, Incentives oder Tagungen, für Ihre Feier, Veranstaltung oder Event haben Sie mit uns den richtigen Partner gefunden.

Am Fuße der Kampenwand und des Schlosses Hohenaschau gelegen, bietet die einzigartige Atmosphäre der umliegenden historischen Gebäude dem Veranstaltungszentrum einen unwiderstehlichen Glanz in den Bayerischen Alpen. Nutzen Sie diese exponierte Lage des Areals im Herzen des Chiemgaus und geben Sie Ihrer Veranstaltung das entsprechende Niveau.

Tagen in der Festhalle, Kaffee trinken im Garten und feiern in der Schlossbergalm.

Wir begleiten Sie und Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise rund um den Globus oder ganz Bayerisch und regional mit Produkten aus der Region. Geht nicht, gibt es bei uns nicht. Wir suchen gemeinsam nach Lösungen, damit Ihr Event ein ganz besonderes Highlight wird.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin mit uns und informieren Sie sich bei einem persönlichen Gespräch über die Vielzahl der Möglichkeiten, die das Veranstaltungszentrum mit der Festhalle und der Schlossbergalm zu bieten hat.

An der Festhalle 6
83229 Aschau im Chiemgau

Postanschrift:
Prienstraße 1B
83229 Aschau im Chiemgau

Tel.: +49 (0) 80 52 - 90 92 55
Fax: +49 (0) 80 52 - 90 92 54
Mobil: +49 (0) 1 72 - 7 84 50 41
info@festhalle-aschau.de
www.festhalle-aschau.de
www.schlossbergalm-aschau.de

Steuernummer: 156/176/02501
USt-ID: DE281620672

Vertretungsberechtigte Gesellschafter:
Schneikart Robert und Schneikart
Fabian

Bankverbindung: Sparkasse Aschau
Kontonummer: 155440
BLZ: 71150000

IBAN: DE9571150000000155440
BIC: BYLADEM1ROS

Gerne bringen wir unseren Gästen die Genüsse der Jahreszeiten näher und verwöhnen Sie mit schonenden Garmethoden der Speisen, was für unser Küchenteam selbstverständlich ist, um Vitamine zu erhalten und die entsprechende Qualität auf den Tisch zu bringen.

So könnte Ihr Menü oder Ihr Buffet aussehen.

Menü 1

Vorspeise

Gemischter Vorspeisenteller
mit gebratenen Antipasti, Tomaten Mozzarella, kleines Salatbouquet mit Balsamicovinaigrette,
Kartoffelrösti mit mild geräuchertem Lachs

oder

kleiner gemischter Salatteller mit Balsamicovinaigrette
und gebratener Riesengarnele

Hauptgerichte

Barbarie Entenbrust zart rosa gebraten
mit Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und feinem Apfelblaukraut

oder

Frisches Wildlachsfilet vom Grill
auf feinem Marktgemüse mit Butterkartoffeln und Weißweinsauce

Dessertbuffet

Hausgemachter Almkaiserschmarrn aus der Riesenpfanne, frisch vor den Gästen
zubereitet mit Apfelmus und Zwetschgenröster, Bayerisch Creme, Mousse au Chocolat
und frischem Fruchtsalat

Menü 2

Vorspeise

Schiffchen von der Honigmelone
mit zart geräuchertem Südtiroler Schinkenspeck

oder

Erntefrische Strauchtomaten mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert
dazu Mozzarella und frisches Basilikum

Zwischengang

Spargelcremesuppe mit gebratener Riesengarnele
Sahnehaube und Brunnenkresse

Hauptgang

Zart rosa gebratenes Roastbeef
auf Sauce Béarnaise mit hausgemachtem Kartoffelgratin und grünem Spargel

oder

Duett von Zanderfilet und Lachsforelle vom Grill
auf buntem Spargelragout mit Butterkartoffeln und Safransauce

Dessert

Dessertteller
Marillenknödel in Butterbrösel mit Zimtzucker
und Vanilleeis

Menü 3

Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle
feinem Wurzelgemüse und Schnittlauch

Hauptgerichte

Schweinelendchen am Stück gebraten
mit hausgemachten Eierspätzle, buntem Gemüse und Champignonrahmsauce

oder

Zanderfilet vom Grill
auf feinem Marktgemüse mit Petersilienkartoffeln und Safransauce

oder

Dessert

Bayerisch Creme im Glas
mit frischen Beeren

Menü4

Vorspeise

Kleiner gemischter Salat mit weißem Dressing
und gerösteten Weißbrotwürfeln

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
hausgemachten Eierspätzle und Broccoli

oder

Resche Spanferkelkeule
mit Johann Auer Dunkelbiersauce und zweierlei Knödel

oder

Südtiroler Spinat- Käsenocken
auf Rucola mit Tomatenragout und Gorgonzolasauce

Dessert

Almkaiserschmarrn aus der Riesenpfanne, frisch vor den Gästen zubereitet
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Menü 5

Vorspeise

Pastinakencremesuppe
mit gebratener Jacobsmuschel
und Steinofenbaguette

Zwischengang

Schottisches Wildlachsfilet
auf Rucolarisotto mit Safransoße

Hauptgericht

Zarter Rehrücken rosa gebraten
auf Morchelrahm mit Schupfnudeln, Apfelblaukraut
und glasierten Trauben

Dessert

Schmelzendes Herz
lauwarmer Schokoladenkuchen
mit eingelegten Kirschen und Vanillezabaione

Menü 6

Vorspeise

Zweierlei vom Bayerischen Saibling
Mousse und Tartar an Vogersalat

Suppe

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnockerl

Zwischengang

Chiligarnelen auf Safran-Risotto

Hauptgericht

Kalbsfilet im Kräutermantel zart rosa mit Pfifferlingen
Cognac-Reduktion und Kartoffelkücherl

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein
an Zabaione und Kirschragout

Menü 7

Vorspeisenteller

Gefüllte Teigtascherl mit Pecorino
und Feige in brauner Butter

Zwischengang

Klare Tomatenessenz
mit Basilikumnockerl

Hauptgerichte

Zart rosa gebratenes Rinderfilet
auf Rosmarinjus mit Karotten-Urrüben Gemüse und hausgem. Kartoffelkücherl

oder

Fischduett aus Wildlachs und Zander
auf glasiertem Saisongemüse mit Safransauce
und Wildreis

Dessertbuffet

Frischer Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne mit Apfelmus und Zwetschgenröster
frisch vor den Gästen zubereitet, Marillenknödel, Blaubeerpalatschinken
Bratäpfel mit Vanilleeis, Mousse au Chocolat und Bayerisch Creme im Glas und serviert

Buffet 1

Vorspeisen

verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignon, Tomaten Mozzarella
Karotten-, Paprika-, Gurken- und Krautsalat, Meeresfrüchtesalat
gemischte Räucherfische und frisches Steinofenbaguette

Hauptgerichte

Spanferkel im Ganzen und vor den Gästen zerlegt
Zart Rosa gebratenes Roastbeef
gebratene Schweinefiletmadillons
feine Entenbrust mit Natursauce
Zander- und Lachsforellenfilet frisch vom Grill

Beilagen

Kartoffel- und Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne
frisches Röstgemüse von der Grillplatte

Dessert

Hausgemachter Almkaiserschmarrn aus der Riesenpfanne
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Buffet 2

Vorspeisenbuffet

Gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette, Melone mit Südtiroler Schinkenspeck,
Tomaten mit Mozzarella, hausgemachte Fein- und Rohkostsalate,
Tafelspitzsülze mit Remoulade und gemischte Partybrötchen

Hauptgerichte in Buffetform

Schweinekrustenbraten mit Johann Auer Dunkelbiersauce
Entenbrüsterl mit Natursoße
ganzer Truthahn mit Natursauce
Lachsforellen- und Zanderfilet vom Grill
Südtiroler Spinat- Käsenocken mit Parmesan

Beilagen

Kartoffel und Semmelknödel, feines Apfelblaukraut
Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne, gebratenes Gemüse vom Wok

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat, Bayerisch Creme
und frischer Fruchtsalat

Buffet 3

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignon, Auberginen
Tomaten Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Farmersalat
Rote Beete-, Käferbohnen-, Hirten-, Geflügel und Fenchelsalat
gemischte Räucherfische, Garnelen in Knoblauch, Meeresfrüchtesalat
und frisches Steinofenbaguette

Hauptgerichte

Spanferkel im Ganzen und vor den Gästen zerlegt
Zart rosa gebratenes Roastbeef
feine Entenbrust mit Natursauce
gebratene Putensteaks und Hirschmedaillons aus der Riesenpfanne
Riesengarnelen, Zander- und Lachsfilet frisch vom Grill
Südtiroler Kaspressknödel mit brauner Butter und Parmesan

Beilagen

Kartoffel- und Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne,
Apfelbraukraut, frisches Saisongemüse vom Grill

Dessert

Hausgemachter Almkaiserschmarrn aus der Riesenpfanne mit Apfelmus und Zwetschgenröster
Marillenknödel, Fruchtsalat, Bayerisch Creme, Mousse au Chocolat
Rote Grütze und frischer Fruchtsalat

Grillbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Melone mit Südtiroler Schinkenspeck,
Tomaten mit Mozzarella, Farmer-, Hirten- und Geflügelsalat
Karotten-, Kartoffel-, Kraut-, Mais- und Gurkensalat
dazu frisches Steinofenbaguette

Hauptspeisen

Rinderhüft- und Schweinenackensteaks
Puten- und marinierte Lammmedaillons
Grillwürstel mit Sauerkraut
Lachsforellenfilet und Garnelenspieße aus der Riesenpfanne

Unsere Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und nach den Wünschen der Gäste gegart.

Ab 80 Personen können wir Ihnen die Lachsforelle im Ganzen als Steckerlfisch vom Holzkohlegrill anbieten. Hier können wir auch mit Saibling oder Renken als Steckerlfisch erweitern.

Nur bei schöner Witterung möglich.

Beilagen

Rosmarinwedges mit Sourcreme, Grillgemüse
Maiskolben, Baked Potatos, Kräuterbutter und verschiedene Grillsaucen

Dessert

Hausgemachter Almkaiserschmarrn aus der Riesenpfanne
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Grillbuffet erweitert mit

Ribeye- und Rinderlendensteaks anstelle von Hüftsteaks
sowie Spareribs und Hirschmedaillons

Brunchbuffet

verschiedene Wurstsorten
Hart- und Weichkäse, 3 Marmeladen, Nutella
Naturjoghurt, Milch, Müsli, Birchermüsli, frischer Obstsalat,
Räucherlachs, Paprika-, Gurken-, und Karottensticks mit Dip
gegrillte Zucchini und Paprika, Tomaten Mozzarella
Frühstückseier, Rührei, Frühstücksbacon, Croissant
versch. Semmeln, Brotsorten und Brezen
Orangen und Multivitaminsaft vom Buffet

Brunchbuffet erweitert mit

2 Stück Weißwurst mit Senf und Breze

oder

2 Paar Wiener mit Senf und Breze/Semmel

oder

Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat, Senf und Brezen

oder mit

Zart rosa gebratenes Roastbeef
mit Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne

oder

Spanferkel im Ganzen und vor den Gästen zerlegt
mit Johann Auer Dunkelbiersauce Kartoffel und Semmelknödel

Aperitif, Brotzeit, Vorspeisen und Mitternachtssnack

Brotzeitbrettl als Vorspeise

mit Südtiroler Speck, Bergkäse, Obatztem, Apfelgriebenschmalz
hausgem. Feuerteufeln, Radieserl, frischen Brezen und Brot

Aufstriche

Apfelgriebenschmalz und Obatzter
dazu ofenfrische Brezen oder Jourgebäck

Elsässer Flammkuchen

mit Sauerrahm, Speck, Frühlingszwiebeln
oder Vegetarisch

Blätterteignacks

mit verschiedenen Füllungen

Häppchen zum Empfang

mit Speck, Käse, kaltem Braten, geräuchertem Forellenfilet
und Räucherlachs

Mitternachtssnack

Currywurst

frisch aus der Riesenpfanne mit pikanter hausgem. Sauce
verschiedenen Curry-Powder und Steinofenbaguette

2 Stück Weißwurst

mit Senf und Breze

2 Paar Wiener

mit Senf und Brot/Breze

Brotzeitbrettl

mit Südtiroler Speck, Bergkäse, kaltem Braten, Presssack, Obatztem
Apfelgriebenschmalz, hausgem. Feuerteufeln, Radieserl, frischen Brezen und Brot

Käse schließt den Magen

gemischtes Käsebrett mit Hart- und Weichkäse
Obatztem, Feigensenf, Weintrauben, Apfelgriebenschmalz
und gemischtem Brotkorb

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Menü oder Buffet für Sie zusammen. Selbstverständlich dürfen Sie auch alle Menüs oder Buffets miteinander kombinieren. Sprechen Sie einfach mit uns, wir haben noch für jeden das Richtige gefunden.

Die Beilagen der einzelnen Gerichte können nach Jahreszeit variieren.

Unsere Weine bekommen wir teils direkt vom Winzer und von namhaften Weinregionen geliefert. Gerne beraten wir Sie bei besonderen Anlässen, zu denen Sie spezielle Weine haben möchten.

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Korkgeld.

Unsere Biere und alkoholfreien Getränke beziehen wir von der Auerbräu Brauerei aus Rosenheim. Ein regionales Bier für Bayern. Eine große Auswahl davon haben wir in unserem Angebot.

Getränkeauswahl, Änderungen vorbehalten

Weißwein

Kieffer Silvaner Printanier 0,75l
Kieffer Pinot Blanc 0,75l
Kellerei Terlan Cardonnay 0,75l
Alois Lageder Chardonnay, 0,75l
Rings Weiss Weißburgunder m. Chardonnay 0,75l
Grüner Veltliner Platt 28, Seher 0,75l

Rotweine

Blauer Zweigelt Richard Goldenits 0,75l
Cabernet Sauvignon Altavilla della Corte 0,75l
Merlot Lergenmüller, 0,75l
Montepulciano Fantini 0,75l
Kieffer Rose D´Alsace 0,75l
Weinschorle rot oder weiß 0,5l
Aperol Spritz, Hugo 0,25 l

Bieriges vom Auerbräu

Auerbräu Helles vom Fass 0,5l
Rosenheimer Weiße vom Fass 0,5l
Dunkle Weiße vom Fass 0,5l
Leichte Weiße 0,5l
Pils vom Fass 0,3l
Radler – Halbe 0,5l
Russen – Halbe 0,5l.
Alkoholfreies Bier 0,5l
Alkoholfreies Weißbier 0,5l

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle 0,5l
Johannisbeerschorle 0,5l
Orangenschorle 0,5l
Fanta (1,3) oder Coca – Cola (1,8) 0,3l
Spezi (1,8) 0,5l
Tafelwasser 0,5l
Mineralwasser Classic oder Naturell 0,75l

Schnäpse

Pircher Williamsbirne 2 cl
Enzian oder Obstler 2cl
Alter Williams 2 cl
Alter Mirabell 2 cl
Heidelbeer Grappa 2 cl
Grappa 2 cl

Longdrinks

Absolut Vodka – Red Bull 0,25 l
Jim Beam – Cola 0,25 l
Bacardi – Cola/Orange 0,25 l
Campari – Orange 0,25 l
Flügerl Schwarz 0,25 l

Warme Getränke

Haferl Kaffee
Haferl Cappuccino
Tasse Espresso
Haferl Milchkaffee
Latte Macchiato
Haferl heiße Schokolade
Haferl Tee

Unsere gesamte Preisgestaltung in allen Bereichen ist dem Preisspiegel unserer Region angepasst. Wir möchten Qualität anbieten und Preis-Leistung bewahren.

Unsere Dienstleistungen:

Gedeck 1 pro Person:

Geschirr, Besteck, Gläser, Mitteldecke und Zellstoffserviette

Gedeck 2 pro Person:

wie Gedeck 1 nur mit Tischdecke und Stoffservietten in weiß

Gedeck 3 pro Person:

für Hochzeiten wie Gedeck 1, mit Mittagessen, Kaffee und Kuchen und Abendessen

Ab 24.00 Uhr berechnen wir das Personal extra

Stuhlhusse für Stühle in der Festhalle

Bar in der Festhalle oder der Schlossbergalm

Professioneller Barkeeper für Cocktails

Runde Tische in der Festhalle für 8-10 Personen

Für Draußen:

Stehtisch mit weißer Stretchhusse

Stehtisch mit weißer Tischdecke

Bierbankpolster in Blau

Bierbankpolster in Weiß

Biertischgarnitur Husse in Weiß

Feuer in Feuerschalen

Schwedenfeuer

Weitere Leistungen auf Anfrage jederzeit möglich.

Sonstiges:

Gerne organisieren wir Ihnen Bühnenelemente, Zelte, Lichttechnik, Alphornbläser, Goaßlschnalzer, und Trachtengruppen für Empfänge, Musikgruppen oder DJ´s für Ihr Event, sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Wir hoffen, wir konnten Ihnen hier schon einmal einen kleinen Einblick über unsere Möglichkeiten geben. Sollten wir nun Ihr Interesse geweckt haben und Sie möchten ein unverbindliches Angebot von uns bekommen, scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren. Wir sind gerne jederzeit für Sie und Ihre Fragen da.

Sollte nichts für Sie dabei sein, lassen Sie es uns wissen, wir haben bisher noch für jeden Kunden das Richtige gefunden!

Änderungen behalten wir uns vor.

Mit freundlichen Grüßen aus Aschau im Chiemgau

Robert & Fabian Schneikart

PS: und denken Sie immer daran,

