



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: 29.02.2016

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 Stühle 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 Schloss 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 Aerials 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 um den Globus oder ganz Bayerisch und regionalen 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, dass 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 gebratenem Antipasti, Tomaten Mozzarella, kleines Salatbouquet mit Balsamicovinaigrette ,
Kartoffelrösti mit mild geräuchertem Lachs

oder

kleiner gemischter Salatteller mit Balsamicovinaigrette
und gebratener Riesengarnele

Hautgerichte

Barbarie Entenbrust zart rose 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 frischer Fruchtsalat

Preis pro Person mit Vorspeisenteller 34,90 €

Preis pro Person mit kleinem Salatteller 30,90 €

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

Preis pro Person 37,90 €

Menü 3

Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle
feinem Wurzelgemüse und Schnittlauch

Hauptgerichte

Schweineledchen 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

Preis pro Person 24,90 €

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 Riesenfanne, frisch vor den Gästen zubereitet
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Preis pro Person 26,90 €

Menü 5

Vorspeise

Pastinakencremesuppe
mit gebratener Jacobsmuschel
und Steinofenbaguette

Zwischengang

Schottisches Wildlachsfilet
auf Rucolarisotto mit Safransoße

Hauptgericht

Zartes Rehrückenfilet rosa gebraten
auf Morchelrahm mit Schupfnudeln, Apfelblaukraut
und glasierten Trauben

Dessert

Schmelzendes Herz
lauwarmer Schokoladenkuchen
mit eingelegten Kirschen und Vanillezabaione

Preis pro Person 52,80 €

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 Schokoladenkuchlein
an Zabaione und Kirschragout

Preis pro Person 61,00 €

Menü 7

Vorspeiseteller

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 klassiertem 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

Preis pro Person 48,90 €

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 Schweinefiletmadaillons
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

Preis pro Person 34,90 €

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

Mouse au Chocolat, Bayerisch Creme
und frischer Fruchtsalat

Preis pro Person 32,90 €

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, Mouse au Chocolat
Rote Grütze und frischer Fruchtsalat

Preis pro Person 37,00 €

Brotzeit, Vorspeisen und Mitternachtssnack

Brotzeitbrettl als Vorspeise

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

Preis pro Person 7,90 €

Brotzeitbrettl als Mitternachtssnack

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

Preis pro Person 8,90 €

Aufstriche

Apfelgriebenschmalz und Obatzter
dazu ofenfrische Brezen oder Jourgebäck

Preis pro Person 4,50 €

Currywurst als Mitternachtssnack

frisch aus der Riesenpfanne mit Pikanter hausgem. Sauce
verschiedenen Curry-Powder und Steinofenbaguett

Preis pro Portion 6,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Individuelles Menü oder Buffet für Sie zusammen. Sprechen Sie einfach mit uns, wir haben noch für jeden das Richtige gefunden.

Die Gerichte und Beilagen 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 von 12,00 € für die 0,75l Flasche.

Unsere Biere und Alkoholfreie 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 14,90 € 0,25l 5,10 €
Kieffer Pinot Blanc 0,75l 15,90 € 0,25l 5,60 €
Kellerei Terlan Cardonnay 0,75l 29,50 €
Alois Lageder Chardonnay, 0,75l 24,90 € 0,25l 8,20 €
Rings Weiss Weißburgunder m. Chardonnay 0,75l 18,30 € 0,25l 6,30 €
Grüner Veltliner Platt 28, Seher 0,75l 16,90 € 0,25l 5,80 €

Rotweine

Blauer Zweigelt Richard Goldenits 0,75l 16,70 € 0,25l 5,80 €
Aumann Cuvee Classic 0,75l 22,90 € 0,25l 7,60 €
Merlot Lergenmüller, 0,75l 18,50 € 0,25l 6,20 €
Blaufränkisch vom Kalk, 0,75l 24,50 €
Kieffer Rose D´Alsace 0,75l 14,90 € 0,25l 5,10 €
Weinschorle rot oder weiß 0,5l 4,90 €
Aperol Spritz, Hugo 0,25l 4,90 €

Bieriges vom Auerbräu

Auerbräu Helles vom Fass 0,5l 3,10 €
Rosenheimer Weiße vom Fass 0,5l 3,30 €
Dunkle Weiße vom Fass 0,5l 3,30 €
Leichte Weiße 0,5l 3,30 €
Pils vom Fass 0,3l 2,90 €
Radler – Halbe 0,5l 3,10 €
Russen – Halbe 0,5l 3,30 €
Alkoholfreies Bier 0,5l 3,10 €
Alkoholfreies Weißbier 0,5l 3,30 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle 0,5l 3,10 €
Johannisbeerschorle 0,5l 3,30 €
Orangenschorle 0,5l 3,30 €
Fanta (1,3) oder Coca – Cola (1,8) 0,3l 2,60 €
Spezi (1,8) 0,5l 3,10 €
Tafelwasser 0,5l 2,60 €
Mineralwasser Classic oder Naturell 0,75l 4,80 €

Schnäpse

Pircher Williamsbirne 2 cl. 2,40 €
Enzian oder Obstler 2cl. 2,30 €
Alter Williams 2 cl. 2,60 €
Alter Mirabell 2 cl. 2,60 €
Heidelbeer Grappa 2 cl. 2,60 €
Grappa 2 cl. 3,20 €

Longdrinks

Absolut Vodka – Red Bull 0,25 l 4,90 €
Jim Beam – Cola 0,25 l 4,90 €
Barcadi – Cola/Orange 0,25 l 4,90 €
Campari – Orange 0,25 l 4,90 €
Flügerl Schwarz 0,25 l 4,90 €

Warme Getränke

Haferl Kaffee 3,10 €
Haferl Cappuccino 3,10 €
Tasse Espresso 2,00 €
Haferl Milchkaffee 3,10 €
Latte Macchiato 3,40 €
Haferl heiße Schokolade 2,80 €
Haferl Tee 2,60 €

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

Miete der Festhalle und evtl. anfallende Nebenkosten:

- Saalmiete 600,00 €
- Aufstellen der gewünschten Bestuhlung 30,00 € pro Person und Stunde
- Personalkosten Garderobendienst 20,00 €/Std.
- Personalkosten Parkplatzanweisung 20,00 €/Std.
- Leinwand und Beamer je nach Größe ab 90,00 €/Tag

Miete der Schlossbergalm und evtl. anfallende Nebenkosten :

- Miete 250,00 €
- Leinwand, Beamer ab 90,00 €

Alle Leistungen zzgl. MwSt. 19 %

Unsere Dienstleistungen, Änderungen vorbehalten

Gedeck 1 pro Person:

Geschirr, Besteck, Gläser, Mitteldecke und Zellstoffserviette inkl. Reinigung 1,80 €

Gedeck 2 pro Person:

wie Gedeck 1 nur mit Tischdecke und Stoffservietten in weiß inkl. Reinigung 2,90 €

Stuhlhusse für Stühle in der Festhalle 8,50 € pro Stück inkl. Reinigung

Bar in der Festhalle oder der Schlossbergalm 200,00 € inkl. Auf- und Abbau bzw. bestücken

Professioneller Barkeeper für Cocktails 41,00 € pro Stunde (min. 3 Stunden) zzgl. Vorbereitung.

Zusätzlich gewünschtes Servicepersonal bzw. Barpersonal 25,00 € zzgl. MwSt. pro Person und Stunde

Runde Tische in der Festhalle müssen über eine Leihfirma ausgeliehen werden. Hier berechnen wir für einen Tisch für 8-10 Personen inkl. Tischdecke, Molton, An- und Ablieferung 51,90 €.

Für Draußen:

Stehtisch mit weißer Stretchhusse 27,00 € pro Stück inkl. Reinigung

Stehtisch mit weißer Tischdecke 6,00 € pro Stück inkl. Reinigung

Bierbankpolster in Blau 5,50 € pro Stück inkl. Reinigung

Bierbankpolster in Weiß 7,50 € pro Stück inkl. Reinigung

Biertischgarnitur Husse in Weiß 33,00 € pro Stück inkl. Reinigung

Feuer in Feuerschalen 30,00 € pro Stück

Schwedenfeuer 35,00 € pro Stück

Sonstiges:

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

Wir hoffen, wir könnten 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 nicht´s 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

P.s. und denken Sie immer daran,

