



# 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 Schokoladenkuchlein  
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

### Brotzeitbrett!

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,

