

ASAM^{****S}

WEIHNACHTS ANGEBOT



HO, HO, HO!

Wir machen Ihr Weihnachten zu einem ganz besonderen Fest voller kulinarischer Highlights, berauschender Getränke und bezaubernder Stimmung.

Egal ob Sie bei uns mit Ihren Kollegen, Ihrer Familie oder mit Freunden auf die „stade Zeit“ anstoßen möchten: wir freuen uns, Ihnen unser durchdachtes Angebot für Ihr Fest präsentieren zu können.

**WEIHNACHTLICHER GENUSS
BEGINNT HIER.**

SO FUNKTIONIERT'S

*a minimaler Aufwand –
maximale Vorfreude*

... das bieten wir unseren Gästen. Beratend und unterstützend stehen wir Ihnen bei der Organisation rund um Ihre Weihnachtsfeier zur Seite.

Egal ob Sie das historische Ambiente in unserem Quirin-Saal, die moderne Atmosphäre im neu renovierten Restaurant mit Bar, den klassischen Flair unseres Ball-Saales, unsere urige ASAM-Hütte oder unser gemütliches Bernauer-Stüberl bevorzugen: wir bringen Sie in Weihnachtsstimmung!

Unser breit gefächertes Angebot lässt sich individuell auf Ihre Wünsche anpassen. Die verschiedenen Bausteine können Sie folgendermaßen kombinieren:



IM FOLGENDEN WERDEN DIE EINZELNEN
OPTIONEN DETAILLIERT BESCHRIEBEN.

EMPFANG IM WEIHNACHTSGARTEN

a woams Gfui

HEISSER GLÜHWEIN

ASAMS FRÜCHTEPUNSCH

WÜRZIGES WEIHNACHTSBIER

LILLET TARTE

Kühle Apfeltarte im Glas – Lillet Blanc
mit Apfelsaft, frischem Apfel,
Zimt und einem Hauch Zitrone

**9,50
pro Person**

OBEN GENANNTEN GETRÄNKE
DAZU VERSCHIEDENE QUICHE

**12,50
pro Person**



25-60
PERSONEN



HÜTTNGAUDI

a urige Sach

Wir eröffnen den Abend im
Weihnachtsgarten mit einem

**HAFERL GLÜHWEIN |
ALKOHOLFREIEM FRÜCHTEPUNSCH |
WÜRZIGEM WEIHNACHTSBIER
ODER EINEM LILLET TARTE**

(Lillet Blanc mit Apfelsaft, frischem Apfel,
Zimt und einem Hauch Zitrone)
und wärmen uns am Lagerfeuer.

Dazu gibt's verschiedene

MINI-QUICHE

für den ersten Hunger!

Im Anschluss gibt's a

BERGSTEIGERBROT

mit dreierlei Schmankerl-Dip
und a deftige Supp'n.

Der Hauptgang wird standesgemäß im Reindl
serviert und auf den Tischen eingestellt, sodass
sich ein Jeder daran bedienen kann.

REINDL NACH WEISS-BLAUER ART

mit Ente, Gänsekeule, Kassler und Spanferkel.
Dazu Reiberknödel, Semmelknödel & Käseknödel,
Blaukraut & Sauerkraut, Kraut-Speck-Salat,
Preiselbeeren und verschiedene Soßen

Zum Schluss wird nochmal richtig aufgetischt:

FRISCHER KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Vanilleeis

Und zu guter Letzt gibt's ein

**STAMPERL HIRSCHKUSS
ODER BÄRWURZ**

auf's Haus!



**59,00
pro Person**

AB 30
PERSONEN



WEIHNACHTSBUFFET

a himmlisches Fest

GEBEIZTER LACHS

mit Senf-Dillmarinade

ROASTBEEF MIT SENF-KRÄUTERMARINADE

von der Färse mit Tartarsauce

WILDSCHWEINSCHINKEN

mit Preiselbeerchutney

ROTE BETE CARPACCIO

mit Honig, Rucola und mariniertem Ziegenkäse

KÜRBISKERN-ZUCCHINIFLAN

mit Grillpaprika und Tomaten-Kräuterpesto

REICHHALTIGES SALATBUFFET

mit verschiedenen Dressings und Toppings, pikantem Couscoussalat, orientalischem Quinoasalat und mariniertem Rote Bete-Salat mit Apfelstücken

FRUCHTIGE KÜRBISCREMESUPPE

mit leichtem Zimt-Geschmack, Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kresse

KNUSPRIGES WEIHNACHTSGANSL

mit Serviettenknödeln, Apfelblaukraut und Bratapfelsauce

ZARTES REHRAGOUT

mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeerbirne

LACHSFILET

mit buntem Gemüse, Thymiankartoffeln und Pernod-Currysauce

VEGETARISCHE STEINPILZRAVIOLI

dazu gebratene Egerlinge und Tomaten mit leichter Trüffelrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan

VEGETARISCHE AUBERGINENLASAGNE

von unserem italienischen Koch Francesco

CHEESECAKE-BRATAPFEL

mit Ingwer-Apfelkompott

ESPRESSO-PANNA COTTA

mit karamellisierten Kaki

CANTUCCINI-TIRAMISU

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit Salz-Karamell

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und Zwetschgenröster

WINTERLICHE EISCREME

aus dem Eisschrank

42,50
pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

a Wunschkonzert

Ganz individuell lässt sich Ihr Weihnachtsmenü aus unserer Karte zusammenstellen. So können Sie Ihre Lieblingsgerichte wählen und kombinieren.

Folgendes ist dabei möglich:

Bis 19 Personen

Speisen und Getränke à la Carte, Auswahl vor Ort

20 bis 29 Personen

*Speisen und Getränke à la Carte, Auswahl vor Ort oder Zusammenstellen einer kleinen Auswahlkarte möglich:
bis zu 2 Vor- und Nachspeisen, 3 Hauptspeisen*

Bis 49 Personen:

je 1 Vor- und Nachspeise, 3 Hauptgerichte zur Wahl

Bis 69 Personen:

je 1 Vor- und Nachspeise, 2 Hauptgerichte zur Wahl möglich

70 bis 120 Personen:

je 1 Vor- und Nachspeise, 1 Hauptgericht möglich

Zusätzlich buchbar ab 70 Personen:

*zweiter Hauptgang zur Wahl
(2,00 Euro Aufpreis pro Person,
bitte 48h vor Veranstaltungsbeginn die
genaue Anzahl bekanntgeben)*

Sie sind mehr Personen und wünschen sich ein Menü?

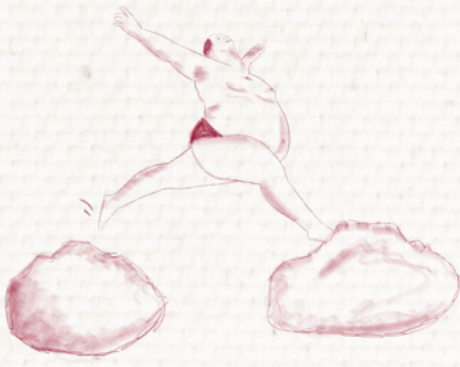
Sprechen Sie uns für einen individuellen Vorschlag an!



**FÜR DIE AUSWAHL UND KOMBINATION
DER SPEISEN STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT
GERNE BERATEND ZUR SEITE.**

VORSPEISEN

a Magentratzerl



PASTRAMI

Fein aufgeschnittene Rinderbrust mit Roter Bete, Wurzelgemüse und Senf-Mayonnaise ^{A3, A7, A10}

Finely sliced beef brisket with beetroot, vegetables and mustard mayonnaise

17,50

CARPACCIO

Gekräutertes Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit Grana Padano und Balsamico ^{A7}

Herbed carpaccio of Bavarian pasture-raised beef with Grana Padano and balsamic vinegar

17,50

KÜRBISKERN-ZUCCHINIFLAN

mit Lorbeerblatt auf pikantem Tomaten-Kräuter-Paprika-Sugo, Crème fraîche und gebratenem Dumpling ^{A1, A3, A6, A7}

Pumpkin seed zucchini-flan with bay leaf on spicy tomato-herb-pepper sugo, crème fraîche and fried dumpling

15,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

KÜRBIS-ZIMT

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit leichtem Zimt-Geschmack, Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kresse

Fruity pumpkin cream soup with a light cinnamon flavour, pumpkin seeds, Styrian pumpkin seed oil and cress

6,50

GERÖSTETE BLUMENKOHL-CURRY-SUPPE

mit Pulled Duck, Roter Bete und Kräutern ^{A3, A9}

Roasted cauliflower curry soup with pulled duck, beetroot and herbs

6,50

FRITATTEN

Klare Rinderbrühe mit Fritatten und Schnittlauch ^{A1, A3, A7}

Clear beef broth with sliced pancakes and chives

6,50





SALATE

a gesunde Sache

SALAT BACKHENDL

Knackige Blattsalate mit gebackenem Hähnchenbrustfilet aus dem Geflügelparadies am Perlbach in Kürbiskern-Kräuter-Panade, Kräuter-Sauerrahm, Ziegenkäsecrumble, Walnusskernen und Hausdressing ^{A1, A3, A7, A8, A10}

Crisp leaf salads with local chicken breast fillet baked in pumpkin seed and herb breading, herb sour cream, goat cheese crumble, walnuts and house dressing

18,50

STEAK & SALAT

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende mit gebratenen Champignons und Garnelen, dazu ein bunt angemachter Salat mit Hausdressing ^{A3, A10}

Pink roasted strips of beef tenderloin with fried mushrooms and shrimps, served with a mixed salad with house dressing

19,50

ALS BEILAGE: SALATSCHÜSSEL

Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Sprossen und Hausdressing ^{A3, A10, A11}

Small mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, sprouts and house dressing

6,50

VEGAN

a gesunde Sache



PANANG THAI GEMÜSE CURRY

mit Erdnüssen, Limette, Koriander, frittiertem Knoblauch und Fairtrade Bio Basmatireis ^{A5, A9}

Panang thai vegetable curry with peanuts, lime, coriander, fried garlic and fairtrade organic basmati rice

17,50

MEDITERRANE TORTELLINI

mit cremiger Erbsen-Rahmsauce, gehackten Walnüssen, Salbei, Tomaten und frisch geriebenem Gran Prosociano ^{A1, A6, A8}

Mediterranean tortellini with creamy pea sauce, chopped walnuts, sage, tomatoes and freshly grated Gran Prosociano

17,50



PASTA

a Alleskönner

STEINPILZRAVIOLI

Ravioli mit Steinpilzfüllung, dazu gebratene Egerlinge und Tomaten mit leichter Trüffelrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan ^{A1, A3, A7}

Ravioli with porcini mushroom filling, served with roasted boletus and tomatoes with light truffle cream sauce and freshly shaved Parmesan cheese

17,90

PASTA AL LIMONE

Frische Tagliarini al Limone mit Chili, Kräutern, Tomate, frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und tranchiertem, zartem Angus-Rind ^{A1, A3, A6, A7}

Fresh tagliarini al limone with chili, herbs, tomato, freshly grated Parmigiano Reggiano and carved tender Angus beef

20,90

KLASSIKER

a altbewährtes Schmankerl

WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3}

Classic Viennese Schnitzel on lukewarm potato and cucumber salad with homemade cranberries

22,50

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln ^{A1, A9}

Roast beef tenderloin with fried onions, colorful vegetables and roast potatoes

23,50



FLEISCH & FISCH

a gscheide Grundlage

BURGER

Hausgemachter Burger (100% Rindfleisch) mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, knackigem Salat, geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Gurken, Ei und Steakhousepommes ^{A1, A3, A7}

Homemade beef burger with caramelized balsamic onions, crisp lettuce, melted cheddar cheese, tomatoes, pickle, egg and steakhouse fries

19,50

LAMMHAXE

Geschmorte Lammhaxe mit orientalischen Gewürzen auf Kartoffel-Selleriepüree, Bohnen im Speckmantel und Gremolata ^{A1, A7, A9}

Braised lamb shank with oriental spices on potato-celery puree, beans wrapped in bacon and gremolata

21,50

ENTE

Tranchierte Barberie Entenbrust mit Kartoffel-Steinpilz-Gratin, Apfelblaukraut und Portwein-Zimtsauce ^{A1, A3, A7}

Carved Barberie duck breast with potato-bolet mushroom gratin, apple-blue cabbage and port wine-cinnamon sauce

19,50

KABELJAU

Gebratener Kabeljau mit buntem Linsen-Quinoa-Gemüse, Kartoffeln mit Kräutern der Provence und Pernodsauce ^{A1, A4, A7, A9, A10}

Roasted cod with colorful lentil quinoa vegetables, potatoes with herbs de Provence and pernod sauce

21,90



DESSERTS

a gloane Sünd

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

Soufflé mit Salz-Karamell-Kern, Himbeerjoghurt-Crumble,
Vanilleeis und Limettensalsa ^{A1, A3, A7}

*Chocolate soufflé with salt-caramel centre, raspberry yoghurt crumble,
vanilla ice cream and lime salsa*

8,50

ESPRESSO-PANNA COTTA

mit karamellisierten Kaki und Zimt-Vanillestern ^{A1, A3, A7}

*Espresso Panna Cotta with caramelized persimmon
and cinnamon vanilla star*

7,50

CHEESECAKE-BRATAPFEL

auf Ingwer-Apfelkompott und Eis-Vanille-Schnitte ^{A1, A3, A7}

*Cheesecake baked apple on ginger apple compote and
ice cream vanilla slice*

8,50

KAISERSCHMARRN ^{A1, A3, A7}

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster

*Kaiserschmarrn with almonds, sultanas,
apple sauce and stewed plums*

10,50



Allergenkennzeichnung:

A1: Gluten A2: Krebstiere A3: Eier A4: Fische A5: Erdnüsse A6: Sojabohnen
A7: Milch (Laktose) A8: Schalenfrüchte A9: Sellerie A10: Senf A11: Senfsamen
A12: Schwefel-Dioxid und Sulfite A13: Lupinen A15: Weichtiere

KÄSE

a feine Sach zu später Stund



ASAMS KÄSEAUSSWAHL A1, A3, A7

Eine erlesene Auswahl feinsten Käsesorten auf dem Holzbrett serviert: Cremig, geschmeidiger Reblochon aus Savoyen, geaschter Pavé aus Pays de la Loire, geschmackvoller Bleu de Bresse aus Ostfrankreich, weichschnittiger 2,5 Jahre gereifter Tête de Moine aus der Schweiz und fruchtiges Rote Trauben-Chutney

a fine selection of cheese served on a woden board

12,50

ASAM^{****S}

Wittelsbacherhöhe 1 | 94315 Straubing
+49(0)9421 788 68 0 | info@hotelasam.de
www.hotelasam.de

**WEIHNACHTEN IST, WENN DIE BESTEN
GESCHENKE AM TISCH SITZEN UND
NICHT UNTERM BAUM LIEGEN.**