

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:



HÜTTNGAUDI

für 25 - 60 Personen
Empfang bereits inklusive

ODER

EMPFANG IM WEIHNACHTSGARTEN

optional | ab 20 Personen



WEIHNACHTSBUFFET

ab 30 Personen



**IHRE
WEIHNACHTSFEIER
IM ASAM**

ODER

WEIHNACHTSMENÜ

individuelle Gestaltung
ab 20 Personen

IM FOLGENDEN WERDEN DIE EINZELNEN
OPTIONEN DETAILLIERT BESCHRIEBEN.

EMPFANG IM WEIHNACHTSGARTEN

a woams Gfui

HEISSER GLÜHWEIN

ASAMS FRÜCHTEPUNSCH

WÜRZIGES WEIHNACHTSBIER

WEIHNACHTS-LILLET

Lillet Blanc mit Apfelsaft,
frischem Apfel, Zimt
und einem Hauch Zitrone

10,50
pro Person

OBEN GENANNT GETRÄNKE
DAZU FLAMMKUCHEN

13,50
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 WEIHNACHTS-LILLET**

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

Dazu gibt's verschiedene

FLAMMKUCHEN

für den ersten Hunger!

Im Anschluss gibt's a

BERGSTEIGERBROT

mit dreierlei Schmankerl-Dip
und a Kaspressknödelsupp'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 und Spanferkel. Dazu Reiberknödel, Semmelknödel,
Blaukraut & Sauerkraut, Kartoffelsalat, Preiselbeeren und verschiedene Soßen.

FÜR VEGETARIER:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem kleinen Salat.

*Diese Option ist nur mit Vorbestellung verfügbar. Bitte melden Sie uns vorab,
wie viele Personen vegetarisch essen möchten.*

Zum Schluss wird nochmal richtig aufgetischt:

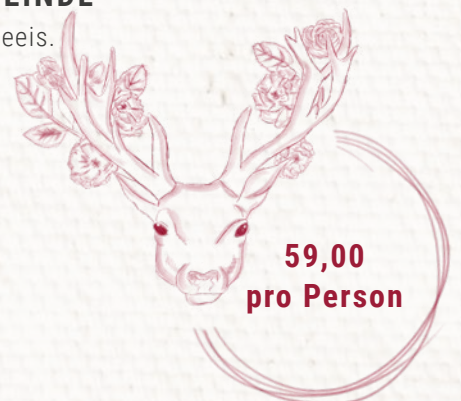
FRISCHER KAISERSCHMARRN IM REINDL

mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Vanilleeis.

Und zu guter Letzt gibt's ein

**STAMPERL HIRSCHKUSS
ODER BÄRWURZ**

auf's Haus!



AB 30
PERSONEN



WEIHNACHTSBUFFET

a himmlisches Fest

KALTE SPEISEN

VERSCHIEDENE TAPAS

Chili-Cheese-Nuggets, gebackene Champignons, Onion Rings, Sardellen, Oliven, Red & Hot Peppers

VITELLO TONNATO

vom Kalbsfiletspitz mit cremiger Thunfischsauce und Paprikawürfel

RÄUCHERFORELLE

mit Apfel-Meerrettich-Dip

TOMATE-MOZZARELLA

mit Olivenöl und Balsamico

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI

mit Parmaschinken, Grissini und Büffelmozzarella

REICHHALTIGES SALATBUFFET

mit verschiedenen Dressings und Toppings

VERSCHIEDENE BROTAUFSTRICHE

Thunfisch-Aufstrich, Rote-Beete-Aufstrich, Süßkartoffel-Aufstrich

WARME SPEISEN

FRUCHTIGE KÜRBISCREMESUPPE

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

KNUSPRIGE BAUERNENTE

mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Bratpfelsauce

RINDERROULADE NACH „HAUSFRAUENART“

mit Eierspätzle und feiner Sauce

DORADENFILET ROYAL

mit gebratenem Pfannengemüse, Kräuterkartoffeln und Safransauce

VEGETARISCHE STEINPILZRAVIOLI

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

VEGANE LASAGNE

DESSERTS

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

LEBKUCHEN PANNA COTTA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und Zwetschgenröster

WINTERLICHE EISCREME

aus dem Eisschrank

44,50
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

*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 99 Personen:

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

100 bis 120 Personen:

je 1 Vor- und Nachspeise, 1 Hauptgericht möglich

Zusätzlich buchbar ab 100 Personen:

*zweiter Hauptgang zur Wahl
(3,00 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

ZWEIERLEI VOM LACHS

Gebeizter Lachs auf Avocado-Graved-Lachstatar mit buntem Getreidesalat
Ponzu und eingelegtem Rettich ^{A1, A4, A6, A12}

*Cured salmon on an avocado and gravad salmon tartare with a colorful grain salad
ponzu and pickled radish*

19,50

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*

18,50

ZIEGENKÄSE

Mit Kürbiskernen knusprig gebackener Ziegenkäse auf hausgemachten
Antipasti, weiße Tomatenconsommé und Grillbaguette ^{A1, A3, A7}

*Crispy goat's cheese baked with pumpkin seeds served on homemade
antipasti, white tomato consommé and grilled baguette*

18,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

KÜRBIS

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kresse ^{A7}

*Fruity pumpkin cream soup with pumpkin seeds,
Styrian pumpkin seed oil, and cress*

8,50

GULASCHSUPPE

Vegane Gulaschsuppe mit geräuchertem Tofu, frischen Kräutern
und veganem Joghurt ^{A6}

Vegan goulash soup with smoked tofu, fresh herbs and vegan yoghurt

9,50

FRITTATEN

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

Clear beef broth with sliced pancakes and chives

8,50





SALATE

a gesunde Sache

SALAT BACKHENDL

Knackige Blattsalate mit gebackenem Hähnchenbrustfilet
aus dem Geflügelparadies am Perlbach
in Kürbiskern-Kräuter-Panade, Kräuter-Sauerrahm,
Ziegenkäse-Crumble, 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*

19,50

STEAK & SALAT

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende mit gebratenen Champignons und Garnelen,
dazu ein bunt angemachter Salat mit Hausdressing ^{A2, A3, A10}

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

25,50

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*

8,50

VEGAN

a gesunde Sache



VEGANES CURRY

Bio Falafel Thai Style mit buntem Gemüse in pikanter Currysauce, Koriander und Basmatireis

*Organic Thai-style falafel with mixed vegetables in a spicy curry sauce,
served with coriander and basmati rice*

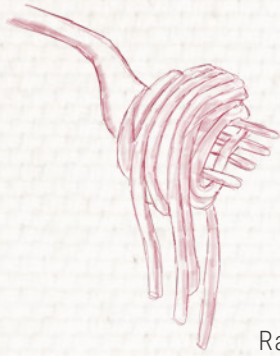
18,50

STROZZAPRETI

Frische Strozzapreti mit gebratenem Pfannengemüse, Basilikumpesto,
getrockneten Tomaten und Gran Prosociano ^{A1}

*Fresh strozzapreti with roasted pan-fried vegetables, basil pesto,
dried tomatoes, and Gran Prosociano*

19,50



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 grated Parmesan cheese*

18,50

PASTA AL LIMONE

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

*Fresh tagliarini al limone with chili, herbs, tomato, freshly grated Parmesan cheese,
and carved tender Angus beef*

26,50

KLASSIKER

a altbewährtes Schmankerl

WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
mit hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3, A10}

*Classic Wiener Schnitzel on lukewarm potato and cucumber salad
with homemade cranberries*

25,50

ZWIEBELROSTBRATEN

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

*Roast beef tenderloin with fried onions,
mixed vegetables, and roast potatoes*

28,50



FLEISCH & FISCH

a gscheide Grundlage

BURGER

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

*Homemade beef burger with caramelized balsamic onions, crisp lettuce,
melted cheddar cheese, tomatoes, pickles, bacon and steakhouse fries*

23,50

LAMMBRATEN

Im Backrohr geschmorter Lammbraten mit Serviettenknödel,
Apfelblaukraut und kräftiger Rotweinsauce ^{A1, A3, A7, A9}

*Oven-braised roast lamb with bread dumplings,
red cabbage with apples and a rich red wine sauce*

27,50

ENTE

Barbarie Entenbrust mit cremigem Kartoffelgratin,
Apfelblaukraut und Portwein-Zimtsauce ^{A1, A7, A9}

*Barbary duck breast with creamy potato gratin,
red cabbage with apple and port wine-cinnamon sauce*

24,50

LOUP DE MER

Wolfbarschfilet auf der Haut gebraten mit buntem Pfannengemüse,
Kräuterkartoffeln und Weißwein-Limonensauce ^{A1, A4, A7}

*Sea bass fillet pan-fried skin-side down with mixed vegetables,
herb potatoes and a white wine and lime sauce*

26,50



DESSERTS

a gloane Sünd

KÜCHLEIN

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Himbeer-Joghurt-Crumble,
Vanilleeis und frischen Früchten ^{A1, A3, A6}

*Lukewarm chocolate cake with raspberry and yoghurt crumble,
vanilla ice cream and fresh fruits*

9,50

CANNOLO SICILIANO

Cannolo Siciliano mit Vanilleeis, Pistazien, Crumble und Goldsirup
mit gesalzenem Karamell ^{A1, A6, A7, A8}

Sicilian cannolo with vanilla ice cream, pistachios, crumble and golden syrup with salted caramel

9,50

SCHOKOLADEN-ZIMTMOUSSE

Schokoladen-Zimtmousse mit Spekulatius, Karamellcreme und Früchten ^{A1, A3, A7, A8}

Chocolate and cinnamon mousse with speculoos, caramel cream and fruit

9,50

KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster ^{A1, A3, A7 A8}

Kaiserschmarrn with almonds, sultanas, apple sauce and stewed plums

11,50



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

Eine erlesene Auswahl feinster 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 ^{A1, A3, A7}

A fine selection of cheese served on a wooden board with grape chutney

16,50

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.