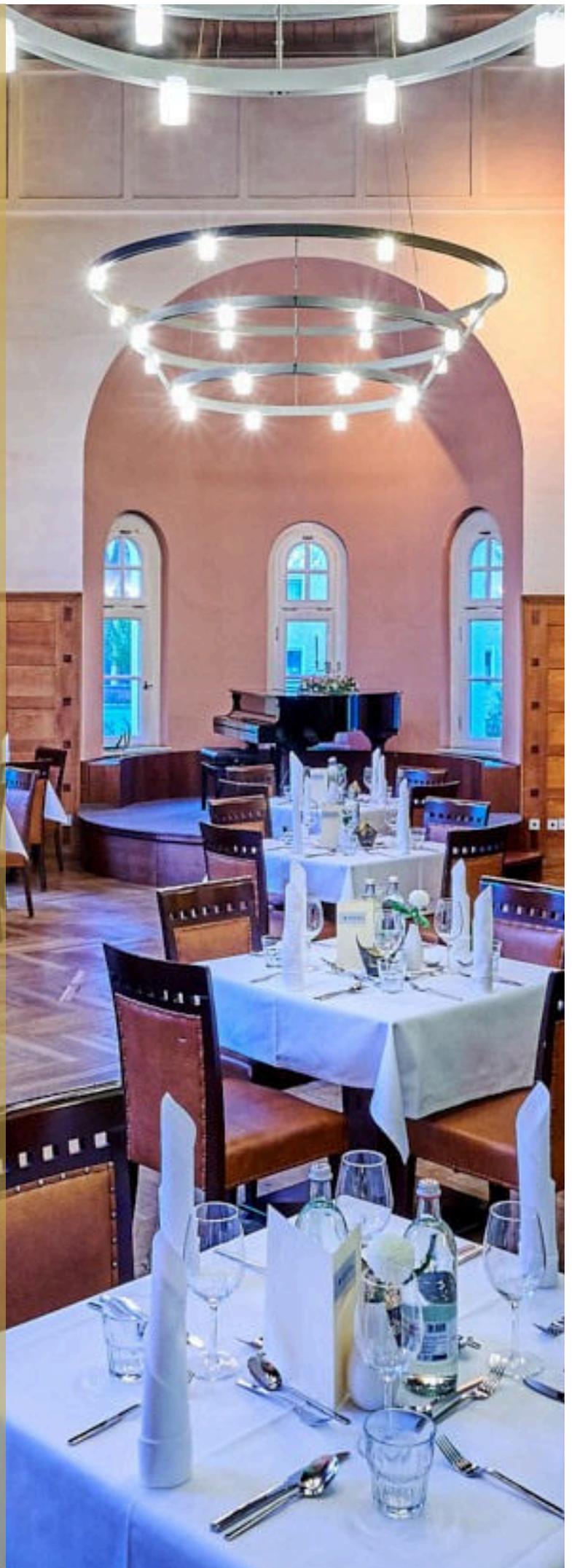


FEIERN IM HOTEL ASAM^{****S}

DER IDEALE ORT FÜR IHRE FEIER
HOTEL, RESTAURANT, TAGUNG



WILLKOMMEN DAHEIM





FREUDE UND WERTSCHÄTZUNG

Das Hotel ASAM in Straubing, einzigartig in der Region, bietet Ihnen ein individuell mit Ihnen abgestimmtes Service- und Leistungsangebot. Großzügige, einladende Räumlichkeiten, Service auf höchstem Niveau und ein exklusives Ambiente führen Ihre Feier zum Erfolg.

Gleich ob Geburtstags-, Hochzeits-, Familienfeier oder Firmenveranstaltung. Wir haben das passende Angebot für Sie, mit dem Sie einen besonderen Anlass feiern oder den Menschen um Sie herum einfach einmal "Danke" sagen können und ihnen Ihre Wertschätzung zeigen.

www.hotelasam.de
info@hotelasam.de

09421 - 78868 0

Wittelsbacherhöhe 1
94315 Straubing

UNSER ANGEBOT

01

RÄUMLICHKEITEN

Der Charme eines historischen Gebäudes kombiniert mit modernem Design

02

KULINARISCHER GENUSS

Genussmomente für Ihre Gäste

03

RUNDUM SORGLOS

Rahmenprogramm, Dekoration,
Übernachtung

01

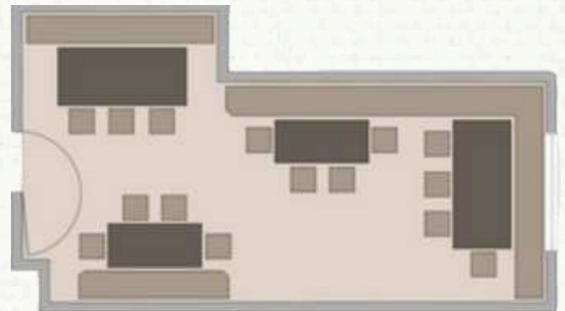
RÄUMLICHKEITEN

Bei Buchung einer Veranstaltung sind Tischdecken und -servietten in weiß sowie das Servicepersonal bis 24:00 Uhr inklusive.
Ab 24:00 Uhr wird eine Servicepauschale von 100,00 Euro pro Stunde berechnet.

AGNES - BERNAUER - STÜBERL

IDEAL FÜR KLEINE FEIERLICHKEITEN

Beste Voraussetzungen für Ihre Familienfeier, ob Taufe, Kommunion, Konfirmation oder Geburtstagsfeier, bietet das Agnes-Bernauer-Stüberl. Auch für kleinere Firmenevents aller Art bietet es den passenden Rahmen. Bei einer Exklusivbuchung ab 20 Personen steht Ihnen das Stüberl alleine zur Verfügung und Sie können ungestört im privaten Rahmen im gemütlichen Ambiente feiern.



Kapazität	20 bis 28 Personen
Gesamtfläche	45 m ²
Mindestumsatz	650,00€



HISTORISCHER SAAL QUIRIN

STIMMUNGSVOLLER FESTSAAL

Schon das königliche Kavallerie-Regiment "Prinz Alfons" feierte in diesem Offizierskasino, erbaut 1905, rauschende Feste. Das Original Eichenparkett, kunstvolle Holzvertäfelungen und goldene Mosaik-Ornamente schaffen im liebevoll restaurierten Festsaal eine ganz besondere Atmosphäre. Durch das markante Ambiente bietet er als Seele des Gebäudeensembles den perfekten Raum für festliche Veranstaltungen, Konzerte und Feiern.



Kapazität

40 bis 70 Personen mit Tanzfläche
40 bis 90 Personen ohne Tanzfläche

Gesamtfläche

100m²

Mindestumsatz

2.000,00€



COSMAS DAMIAN

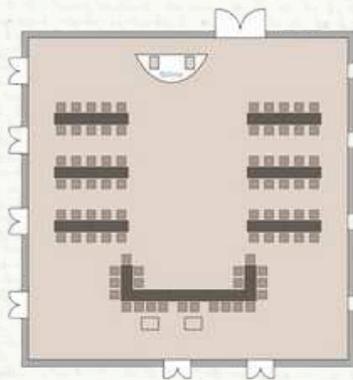
MODERNER WANDLUNGSKÜNSTLER

Unser moderner Cosmas-Damian-Saal bietet viel Platz für Ihre Feier mit bis zu 140 Personen. Lichtdurchflutet und mit hochwertigem Parkett ausgestattet eignet er sich perfekt für Ihre Feierlichkeiten jeder Art.

Ob größere Familienfeiern, Firmenevents oder Partys, der großzügige Saal bietet den geeigneten Rahmen mit vielen Möglichkeiten für individuelle Wünsche.



Kapazität	80 bis 140 Personen
Gesamtfläche	250 m ²
Mindestumsatz	3.000,00€



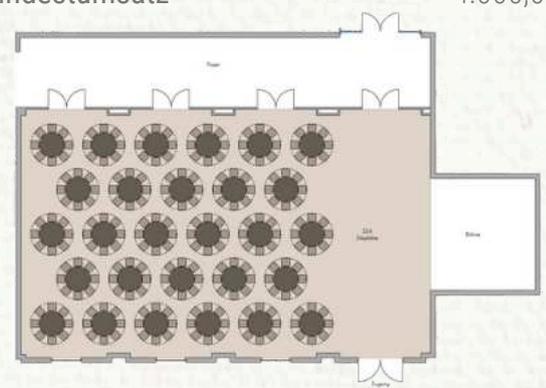
ASAM SAAL

GANZ GROSSE KLASSE FÜR IHRE FEIER

Der ASAM-Saal ist die ideale Eventlocation für große Feste aller Art. Wir bieten Ihnen hier Platz für bis zu 300 Personen, um mit Ihnen eine tolle Party, einen festlichen Ball oder ein großes Firmenevent zu feiern. Die Bühne und Tanzfläche mit Parkettboden bieten den idealen Rahmen für ein ausgelassenes Fest, das man nicht so schnell vergisst. Bei schönem Wetter können Sie den direkt angeschlossenen klassischen Biergarten für Ihren Empfang nutzen.



Kapazität	100 bis 300 Personen
Gesamtfläche	400 m ²
Mindestumsatz	4.000,00€



ASAM HÜTTE

URIG, ORIGINELL - DIE LOCATION FÜR IHRE FEIER IM WINTER

Im Winter verwandelt sich unsere beliebte Biergarten-Remise in eine urige Almhütte. Sie planen eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier, eine runden Geburtstag oder auch einen zünftigen Junggesellenabschied? Die ASAM-Hütte in Straubing ist die ideale Partylocation für urige Feiern bis zu 60 Teilnehmern.

Sie feiern in der Vorweihnachtszeit? Fragen Sie uns gerne nach unseren Weihnachtsangeboten!



Kapazität	40 bis 60 Personen
Gesamtfläche	65m ²
Mindestumsatz	1.500,00€



ZUM EMPFANG

- **Klassischer Sektempfang** pro Person 7,90 Euro
Geldermann Carte Blanche und Rosé, Secco Zero alkoholfrei von Juliuspital, inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen
- **ASAMs Bunte Mischung** pro Person 11,50 Euro
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Rhabarber-Hugo (alkoholfrei), Wild Berry Dreams (alkoholfrei), Kleine Biere aus regionalen Brauereien (Helles, Naturtrübe Radler, Pils), Wasser in Karaffen, Grissini
- **Cocktailempfang DELUXE** pro Person 13,50 Euro
Wilhelm Marx Gin mit Schweppes Tonicwater und Zitronengras, Moscow Mule mit Grey Goose Wodka und Thomas Henry Ginger Beer auf Eis, Geldermann Carte Blanche mit Holunder, SEEDLIP alkoholfreier Gin Tonic, Wasser in Karaffen

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

pro Person 9,00 Euro

- **Gemischte Canapés (3 Stück pro Person)**
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit einer bunten Auswahl an Canapés überraschen pro Person 13,50 Euro
- **Warmes & Kaltes Fingerfood (4 Stück pro Person)**
Salat von Kirschtomaten und Burrata auf Rucola, Couscoussalat mit Putenstreifen und Minze, Bruschetta mit frischen Kräutern, Tatar von der Bayerwaldforelle auf Pumpernickel, Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat und Kronsbeeren, Gemüsestrudel auf Schnittlauchschmand, Asia Rinderspieß mit Teriyakisoße

pro Person 3,90 Euro

Aufpreis je Stück zusätzlich

CANAPÉS ZUR AUSWAHL

Auf Ciabatta

- Mozzarella, Strauchtomate und Mammutolive
- Ricotta mit Rucola und Feigensenf
- Auberginencreme mit Pinienkernen und Basilikum

p. St. 3,90€

oder 3 Stück lt. Küchenchef á 9,00€



Auf Olivenbaguette

- Tomaten - Topfenaufstrich
- Gegrilltes Antipastigemüse
- Salami Milano Italia mit Peperonchinos
- Pancetta Speck mit Rucola
- Serranoschinken mit Melone

Auf Peperonibaguette

- Fetacreme mit getrockneten Tomaten
- Forellenhäppchen mit Pfeffer und Paprika



Auf Pumpernickel

- Schafskäse, Bayerwaldhonig und Nüsse
- Geräucherter Saibling und Preiselbeer - Sahnemeerrettich



Auf Baguette

- Hähnchenbrusttranche mit Orangenfilet
- Bavaria Blue mit blauen Trauben
- Französischer Brie mit Walnusskernen und Trauben
- Röschen von der Lachsforelle mit Wasabi
- Rosa gebratenes Roastbeef im Senfmantel

Auf Bergsteigerbrot

- Bayerischer Obatzda mit roten Zwiebeln
- Radieschencreme mit frischem Schnittlauch
- Tatar von der Bayerwaldforelle mit Sauerrahm und Dill
- Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes mit Apfelkren

FÜR DEN NACHMITTAG

- **Kuchen und Tortenbuffet** **pro Person 3,90 Euro**

Gerne können Sie Ihren Kuchen mitbringen oder zu uns liefern lassen. Die Servicepauschale beinhaltet das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen sowie das Spülen von Tellern und Besteck.

- **Bayerisches Nachmittagsbuffet** **pro Person 11,50 Euro**

ASAMs Brotzeitbrettl mit kaltem Braten, Serrano Schinken, Tiroler Kaminwürsten, fein geschnittenem Emmentaler, Peccorino, Obatzdn, Griebenschmalz, Wurstsalat und hausgemachten Sülzen in kleinen Gläsern, Bergsteigerbrot, Butter, Schnittlauchbrote

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

SIE HABEN DIE WAHL

- STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHBUFFET ZUSAMMEN

VORSPEISENBUFFETS

Bayerisches Vorspeisenbuffet

pro Person 11,50 Euro

- Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit frisch geriebenem Kren
- Tafelspitzsülze im Weckglas mit steirischem Kürbiskernöl
- Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
- Schweizer Wurstsalat aus Regensburgern mit roten Zwiebeln und Emmentaler
- Geräucherte Fischfilets mit Apfelvinaigrette und Dillgurken
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Obazdn

Mediterranes Vorspeisenbuffet

pro Person 13,50 Euro

- Meeresfrüchtesalat „Nonna“
- Hausgemachte gemischte Antipasti
- Bruschetta mit Ochsenherztomaten, Olivenöl und frischen Kräutern
- Honigmelone mit Parmaschinken und Grissini
- Arancini (frittierte italienische Risottobällchen)
- Tomaten-Crêpesröllchen mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Vielfältige Brotauswahl mit zweierlei Oliventapenade

ASAMs Vorspeisenbuffet

pro Person 14,50 Euro

- Vitello Tonnato mit frischen Kapern und Zitronenpfeffer
- Datteln im Speckmantel gebraten
- Beeftatar vom bayerischen Weiderind mit roten Zwiebeln und frischer Kresse
- Pikanter Bulgurschmarrn mit Mozzarella, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
- Zweierlei Flammkuchen: klassisch elsässisch und mit saisonalem Gemüse
- Gebeizter gravad Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Sesam-Knäckebrot
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Vielfältige Brotauswahl und selbstgebackenes Lepine (Fladenbrot) mit Hummus und Guacamole

Bei Tausch einzelner Artikel zwischen den Buffets:

Pauschalpreis Vorspeisenbuffet pro Person 14,50 Euro.

HAUPTSPEISENBUFFETS

Bayerisches Buffet

pro Person 21,50 Euro

- Ofenfrischer Spanferkelkrustenbraten mit hausgemachtem Sauerkraut, zweierlei Knödel und Dunkelbiersauce
- Bayerwaldforelle vom Grill mit Petersilien-Salzkartoffeln, Spitzkohl in Rahm und Weißburgundersauce
- Spinat-Ricotta-Knödel auf tomatisiertem Pfannengemüse und frisch gehobeltem Parmesan

TIPP: Bieten Sie Ihren Gästen frische Brezen zum Buffet an!

pro Stück 1,40 Euro

Mediterranes Buffet

pro Person 25,50 Euro

- Mit Datteln und Spinat gefülltes Landschweinefilet im Speckmantel auf mediterranem Gemüse, Kartoffeln mit Kräutern der Provence und Rotweinpfeffersauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Tomaten-Brot-Kruste auf Wermutrisotto, wildem Brokkoli und Lugasauce
- Gnocchi mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse, Mozzarella, Riviera Oliven und Tomaten

ASAMs BBQ Buffet

pro Person 34,50 Euro

- Sousvide gegartes Tomahawk-Steak vom Grill
- Lammkotelett
- Pulled Pork mariniert in ASAMs Grilled Pepper BBQ Sauce
- Calamari in Knoblauchbutter
- Halloumikäse vom Grill
- Kartoffelwedges, mediterraner Nudelsalat
- Coleslaw, Maiskolben, Ofengemüse
- Zwiebelconfit, Kräutersauerrahm, BBQ Sauce, Ripassojus, Lujanjus



DESSERTBUFFETS

Bayerische Klassiker

pro Person 10,50 Euro

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Nuss-Nougat-Knödel
- Bayerisch Creme mit Waldbeerensauce
- Eisbuffet mit verschiedenen Toppings
- Auswahl an bayerischen Käsesorten mit Feigensenf, hausgemachtem Chutney und Trauben

Frisches, fruchtiges Dessertbuffet

pro Person 11,50 Euro

- Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Beeren und Minze
- Tonkabohnen-Tiramisu
- Lavendel Crème Brûlée mit Ananassalat
- Chili-Mousse au Chocolat
- Sorbetvariationen aus dem Eisschrank

ASAMs Dessertbuffet

pro Person 12,50 Euro

Unser Team rund um Küchenchef Enis zaubert eine Dessertvariation für Ihre Gäste. Lassen Sie sich überraschen!

Alle Buffets ab 30 Personen. Bei Reduzierung der Gästezahl nach der Buchung gelten 30 Personen als Mindestberechnung.



STEHBUFFET

pro Person 32,50 Euro

- Avocado-Tartar mit Roter Beete, Kresse, Sonnenblumenkernen und Frühlingsrolle (vegan)
- Gebackener Schafskäse mit Antipasti Gemüse, Tomatenpesto und Basilikum
- Mini Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffelsalat und Zitronenspalte mit hausgemachten Kronsbeeren
- Saisonale Suppe
- Kartoffelgnocci gefüllt mit Pfifferlingen, dazu saisonales Gemüse in leichter Tomaten-Rahmsauce, überbacken mit Mozzarella
- Gulasch vom Rind mit selbstgemachten Kräuterspätzle und Crème Fraîche
- Panna Cotta mit Tonkabohne, Erdbeer-Minz-Salat und Fruchtsauce
- Kaiserschmarrn Pommes mit Puderzucker und Apfelmus
- Tiramisu in kleinen Gläschen

Das Stehbuffet ist ab 20 Personen buchbar. Bei Reduzierung der Gästezahl nach der Buchung gelten 20 Personen als Mindestberechnung.

FLYING BUFFET

pro Person 49,00 Euro

- Blätterteig Zakouski mit Yuzu-Frischkäse und Lachs
- Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit Grana Padano, Olivenöl und Balsamico
- Verschiedene Sushi mit Sojasauce, Wasabi und Gari (eingelegter Ingwer)
- Canapés: Peperonibaguette mit Auberginencreme, Pinienkernen und Basilikum, Ciabatta mit Mozzarella, Strauchtomate und Mammutolive, Olivenbaguette mit Serranoschinken und Melone
- Mini Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffelsalat und Zitronenspalte mit hausgemachten Kronsbeeren
- Safranrisotto mit gebratener Riesengarnele und schwarzem Knoblauch
- Gebratener Ziegenkäse in Zucchini gehüllt auf Ratatouillegemüse
- Mini Quiches mit saisonalem Gemüse
- Mini Cheeseburger
- New York Cheesecake mit frischen Früchten
- Tiramisu in kleinen Gläschen
- Bayerisch Creme mit Waldfruchtragout
- Mousse von der dunklen & hellen Schokolade

Das Flying Buffet ist von 10 bis 70 Personen buchbar. Bei Reduzierung der Gästezahl nach der Buchung gelten 10 Personen als Mindestberechnung. Sollten Sie ein Flying Buffet für mehr als 70 Personen wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

SIE HABEN DIE WAHL

- STELLEN SIE SICH IHR TRAUMMENÜ ZUSAMMEN

VORSPEISEN

ASAMs Brotzeittrio mit Griebenschmalz, Obazdn und Kartoffelkaas, dazu Bergsteigerbrot	11,50 Euro
Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit frisch gehobeltem Parmesan, Rucola, Tomaten, Olivenöl und Balsamico	17,50 Euro
Ziegenfrischkäse-Törtchen auf Ringelbeete mit Ahornsirup-Marinade, Granatapfelkernen, Wildsalat und Walnüssen	14,50 Euro
Saisonale Pflücksalate mit Caesar-Dressing, Brotcroutons, Hirtenkäse, Blaubeeren und Parmaschinken	12,50 Euro
Zarter Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce, Kapernäpfeln, Zitrone und Rucola	16,50 Euro
ASAMs Vorspeisenvariation (auf den Tischen eingestellt)	
Italienische Burrata mit Ochsenherztomaten, hausgemachte Antipasti, Grissini, Paprika - Frischkäse - Dip, Serranoschinken, Meeresfrüchtesalat „Nonna“, Beeftatar, selbstgebackenes Lepine (Fladenbrot)	pro Person 16,50 Euro
Bayerische Vorspeisenvariation (auf den Tischen eingestellt)	
Bauerngeräuchertes, Pfefferbeißer, Leberkäse, bayerische Käsevariation mit Chutney und Weintrauben, zweierlei Brotaufstriche: Obazda und Griebenschmalz, Radieschen, Essiggurken und Radi, dazu ofenfrische Brezen	pro Person 14,50 Euro

SUPPEN

Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Markklößchen	6,50 Euro
Tomaten-Basilikumsuppe mit Brotcroutons, Balsamico	6,50 Euro
Getrüffelte Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit gebratenen Garnelen	6,50 Euro
Cremesüppchen von Waldpilzen mit frischen Kräutern und Pesto	6,50 Euro
Tom Kha Gai mit Hähnchenbrust, Lotuswurzel, Koriander und Chili	6,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit kleinem Kaspressknödel	6,50 Euro
Saisonale Suppe (Auf Anfrage)	6,50 Euro

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Kronsbeeren 25,50 Euro

Rostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln, glaciertem Wurzelgemüse, Zwiebelnsauce und Röstzwiebeln 28,50 Euro

Bayerischer Spanferkelbraten mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Bockbiersauce 20,50 Euro

Filet vom Landschwein mit Kräuter-Senf-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Mousseline, Bohnen im Speckmantel und Portwein-Trüffelsauce 25,50 Euro

Gegrilltes Roastbeef vom Simmentaler Rind mit Brezen-Kräuterkruste auf gebratenen Pilzen, cremigem, getrüffeltem Kartoffelgratin und Jus vom Pfälzer Silvana 31,50 Euro

Hirschkalbsrücken mit Gewürzkruste auf gebratenem Apfel-Spitzkohl, gegrilltem Speckknödel und Brombeersauce 36,50 Euro

Surf and Turf: Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen mit tasmanischem Pfeffer und gegrillter King Prawn an getrüffeltem Kartoffelgratin, Rotwein-Schalotten, flambierten Baby-Karotten und Ripassojus 39,50 Euro

FISCH

Filet vom Wolfsbarsch mit buntem Mangoldgemüse, Mandelsplittern, Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Limettensauce 25,50 Euro

Lachsforellenfilet vom Grill mit mediterranem Pfannengemüse, Kräuterkartoffeln und Safranschaumsauce 25,50 Euro

Saltimbocca vom Kabeljau auf blanchiertem orientalischem Mandelspinat, süß-saurem Linsen-Quinoaragout und Pernaudsauce 25,50 Euro

PASTA

Ravioli mit Steinpilzfüllung, dazu gebratene Egerlinge und Tomaten mit leichter Trüffelrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan 18,50 Euro

Pasta al Limone - Frische Tagliarini al Limone mit Chili, Kräutern, Tomate, frisch geriebenem Parmesan und tranchiertem, zartem Angus-Rind 24,90 Euro

VEGETARISCH & VEGAN

Gelbes Curry mit Edamame, gebratenem Mango-Tofu, saisonalem Gemüse Ingwer, Koriander und Basmatireis (vegan)	18,50 Euro
Mezzelune mit Spinatfüllung in feiner Arrabiatasauce mit frischen Kräutern und frisch geriebenem Gran Prosociano (vegan)	19,50 Euro
Gegrillte Spinatknödel mit Tomatensauce, glaciertem saisonalem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan	18,50 Euro

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beeren und Vanilleeis	8,50 Euro
Crème Brûlée mit Schokoladenmousse-Nockerl und Ananas-Minz-Salat	8,50 Euro
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott	10,50 Euro
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten und Minze	8,50 Euro
Dunkle Schokoladenmousse mit Beerensorbet, Waldfrüchten & Brombeer-Estragonschaum	9,50 Euro
ASAMs Überraschungs-Dessertvariation	10,50 Euro

- Bis 14 Personen: Speisen und Getränke à la Carte
- Bis 29 Personen: Nutzung dieses Bankettangebotes oder Zusammenstellen einer Auswahl aus der aktuellen Speisekarte: 2 Vor- und Nachspeisen, 3 Hauptspeisen möglich
- Bis 49 Personen: 3 Hauptgerichte zur Wahl möglich
- Bis 99 Personen: 2 Hauptgerichte zur Wahl möglich
- Ab 100 Personen: 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)



03

RUNDUM SORGLOS

RAHMENPROGRAMM

Das Highlight Ihrer Veranstaltung. Gönnen Sie Ihren Gästen ein genussvolles, kurzweiliges Highlight, das in Erinnerung bleibt!

BIER-ABEND

Genießen Sie einen gemütlichen Abend im Restaurant des Hotel ASAM und lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen. Begleitend zu einem 3-Gänge-Menü werden Ihnen verschiedene bayerische Biere geschmacklich nähergebracht. Im Anschluss an das Essen folgt eine Verkostung weiterer Biere.

Menü:

Semmelknödelcarpaccio mit Feldsalat, knusprig gebackenen Weißwurstradln, gerösteten Walnüssen und Honig-Senf-Vinaigrette

Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und glaciertem Wurzelgemüse

oder

Gegrillte Spinatknödel mit fruchtiger Tomatensauce, Sauerrahm und frisch gehobeltem Parmesan

Bayerisch Creme mit Fruchtsauce, Himbeersorbet und frischen Früchten



15 bis 50 Teilnehmer

Dauer ca. 2,5 Stunden

85,00€ pro Person

für das Menü, korrespondierende
Begleitbiere und die Verkostung im Anschluss

WEINSOMMELIERABEND

EIN ABEND IM HOTEL ASAM MIT WEIN SCHROLL, NEUKIRCHEN

Genießen Sie einen gemütlichen Abend im Restaurant des Hotel ASAM und lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen. Gestartet wird der Abend mit einem saisonalen Aperitiv. Im Anschluss werden Ihnen, begleitend zu einem 3- oder 4-Gänge-Menü, verschiedene Weine von unserem Experten Wein Schroll aus Neukirchen vorgestellt. Sie erfahren Wissenswertes über die Grundlagen des Weinbaus & der Herstellung, die Rebsorten, Winzer & Anbaugebiete der begleitenden Weine und natürlich Hintergründe, warum ein Wein mit dem jeweiligen Gang kombiniert wird.

3-Gänge-Menü:

Black Angus-Tatar mit Kresse-Mayo, Wachtelei, Parmesan und Wildkräutern

Filet vom bayerischen Landschwein mit Limetten-Nusskruste an Sellerie, Kartoffeln und wildem Spargel

Pochierte Safran-Vanille-Williams-Birne mit Profiterol, Walnusseis und Himbeer-Joghurt-Crumble

4-Gänge-Menü:

Thunfisch-Sashimi mit Dashi-Mayonnaise, cremiger Avocado, Forellenkaviar und Granny Smith

Parmesan-Trüffelsuppe mit Chorizo und Tomaten-Oliven-Focaccia

Im Heu gegartes Rinderfilet mit Erbsen-Ingwercreme, Vanillekarotten und Portwein-Schalotten-Sauce

Schokoladen-Chili-Mousse mit Limonensorbet, Waldfrüchten und Macaron

Vegetarisches Menü:

Zucchini-Kürbiskernflan mit Lorbeerblatt auf pikantem Tomaten-Kräuterpüree, Crème fraîche und Reispapierwrap

*Orientalische Möhren-Kokossuppe mit geröstetem Sesam und veganen Kalamariz**

Knödeltrio (Käse, Spinat, Tomate) auf mediterranem Spinat, frisch geriebenem Bergkäse, Nussbutter und geschmorten Tomaten

siehe 3- bzw. 4-Gänge Menü oben

*Suppe entfällt bei 3-Gänge-Menü



10 bis 20 Teilnehmer

Dauer ca. 2,5 Stunden

3 Gang Menü 85,00€ pro Person

4 Gang Menü 95,00€ pro Person

für das Menü, einen Aperitiv und korrespondierende Weinbegleitung zu jedem Gang

DEKORATION & MOBILIAR

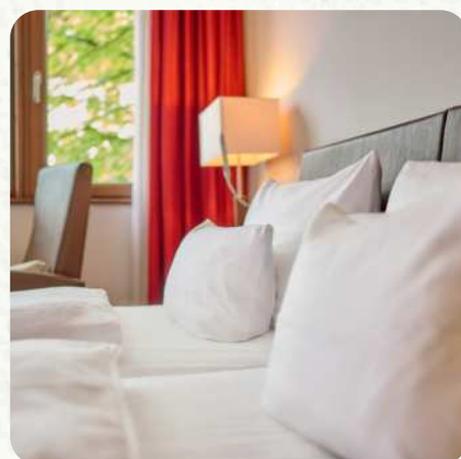
Stuhlhussen in weiß	pro Stück 8,50 Euro
Kerzenständer inklusive Kerzen (Höhe 1,00m)	pro Stück 9,00 Euro
Silbernes Etagère	pro Stück 7,50 Euro
Runde Bankettische für den Raum Cosmas Damian	pro Stück 15,00 Euro

Dekoration & Mobiliar fließt nicht in den Mindestumsatz mit ein.

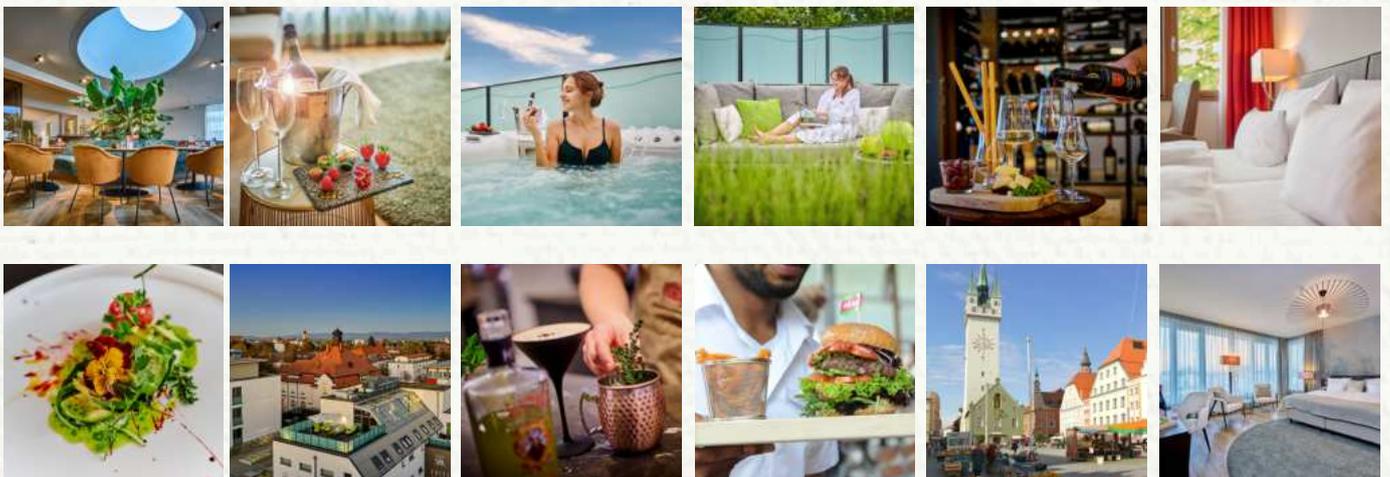
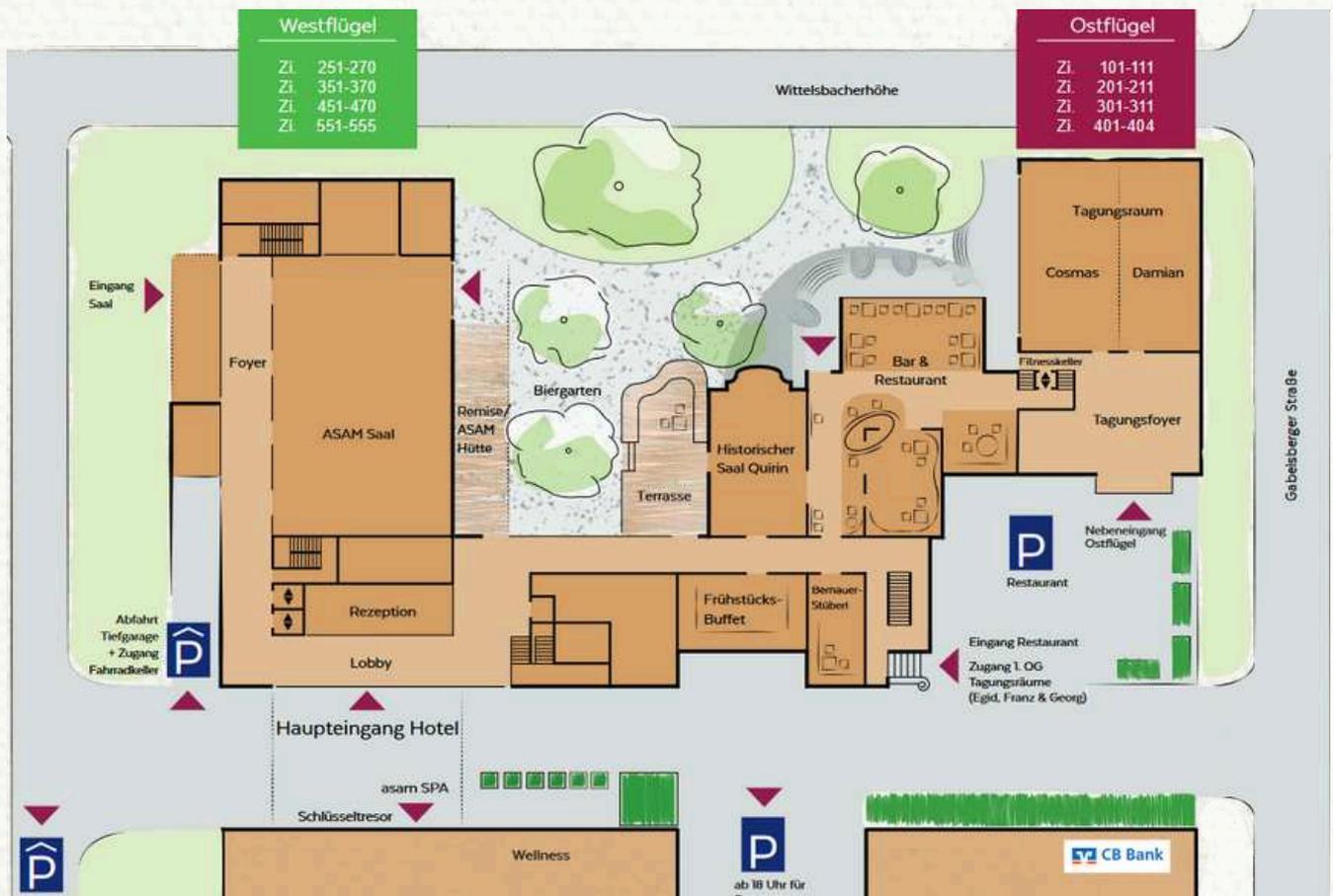
ÜBERNACHTUNG

Businesszimmer (Einzelzimmer) Inklusive unserem reichhaltigen Power-Frühstücksbuffet und der Nutzung des gegenüberliegenden Wellnessbereiches	ab 95,00€
Classic Zimmer (Doppelzimmer) Inklusive unserem reichhaltigen Power-Frühstücksbuffet und der Nutzung des gegenüberliegenden Wellnessbereiches	ab 65,00€

Die Preise gelten pro Person und Nacht.



ALLES WAS SIE BRAUCHEN



AUF EINEN BLICK

- historischer Charme eines liebevoll restaurierten Offizierskasinos
- modernes Design-Hotel mit 101 Zimmern
- erfrischende Angebote für Business- und Privatreisende
- bayerisch mediterrane Küche, zubereitet mit saisonalen und regionalen Produkten
- jüngst neu renoviertes, lichtdurchflutetes, modernes Restaurant mit stylischer Bar
- gemütlicher Biergarten im Sommer
- urige Hütte im Winter - ideal für Veranstaltungen aller Art
- Entspannung auf zwei Etagen im Wellnessbereich in der Sauna, im Whirlpool oder auf der Sonnenterrasse
- vor den Toren des bayerischen Waldes, ideal gelegen zwischen Regensburg und Passau mit Anschluss an die Autobahn A3

DER STANDORT

Hauptbahnhof Straubing	0,5 km
Auffahrt B20	3 km
Auffahrt B8	1 km
Auffahrt A3	8 km
Flughafen München	98 km
Flughafen Nürnberg	146 km
Regensburg	45 km
Passau	85 km
Urlaubsregion Bayerischer Wald	30 km



HIER FEIERN SIE UNVERGESSLICHE FESTE

Hotel ASAM GmbH & Co. KG

Wittelsbacherhöhe 1
94315 Straubing

www.hotelasam.de
info@hotelasam.de

09421 - 78868 0

