

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

LILLET TARTE

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

10,50
pro Person

OBEN GENANNTGE GETRÄNKE
DAZU VERSCHIEDENE QUICHE

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 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, Mini Grillhaxe und Spanferkel.

Dazu Reiberknödel, Semmelknödel,
Blaukraut & Sauerkraut, Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und verschiedene Soßen.

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!



**59,00
pro Person**

AB 30
PERSONEN



WEIHNACHTSBUFFET

a himmlisches Fest

GEBEIZTER LACHS

mit Senf-Dillmarinade

ROASTBEEF MIT SENF-KRÄUTERMARINADE

von der Färsche mit Tartarsauce

WILDSCHWEINSCHINKEN

mit Preiselbeerchutney

ROTE BETE CARPACCIO

mit Honig, Rucola und mariniertem Ziegenkäse

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI

mit Parmaschinken, Grissini und Büffelmozzarella

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

KNUSPRIGE BAUERNENTE

aus dem Geflügelparadies am Perlbach
mit Serviettenknödeln, Apfelblaukraut und Bratpfelsauce

ZARTES REHRAGOUT

mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeerbirne

LACHSFORELLENFILET

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

HAUSGEMACHTER BRATAPFEL

mit Marzipanfüllung auf Vanillesauce

CANTUCCINI-TIRAMISU

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und Zwetschgenröster

WINTERLICHE EISCREME

aus dem Eisschrank

43,50
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:

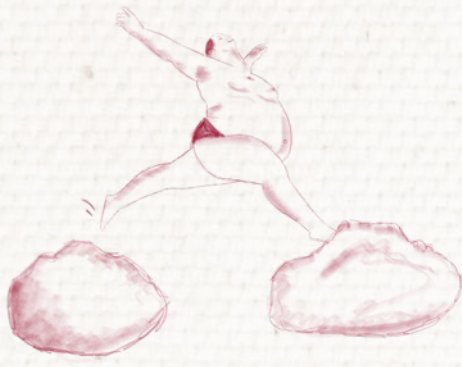
*zweiter Hauptgang zur Wahl
(3,00 Euro Aufpreis pro Person,
bitte 48h vor Veranstaltungsbeginn die
genaue Anzahl bekanntgeben)*

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

GUACAMOLE GRAVED LACHSTARTAR

mit geräuchertem Kartoffelespuma und Limette ^{A4}

*Guacamole gravad salmon tartare
with smoked potato espuma and lime*

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*

18,50

KNUSPRIG GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Hausdressing, mariniertem Vogerlsalat,
Kalamata Oliven, Pinienkernen und
gegrilltem Pitabrot ^{A1, A3, A7, A10, A11}

*Crispy baked feta cheese with house dressing,
marinated lamb's lettuce, Kalamata olives,
pine nuts and grilled pita bread*

17,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

KÜRBIS

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,
steirischem Kernöl und Kresse ^{A8}

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

8,50

FRUCHTIG-PIKANTE SCHWARZWURZELCREMESUPPE

mit Garnelen im Kartoffelmantel und Sonnenblumenkernen ^{A1, A2, A7}

*Fruity and spicy black salsify cream soup
with prawns in a potato coat and sunflower seeds*

8,50

FRITATTEN

Klare Rinderbrühe mit Fritatten 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, 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

19,50

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

23,50

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



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

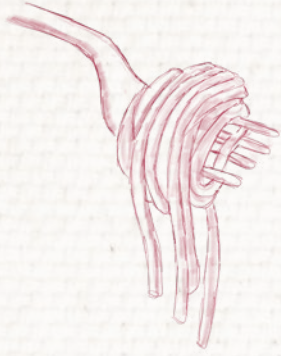
17,50

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

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

18,50

PASTA AL LIMONE

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

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

24,90

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

24,50

ZWIEBELROSTBRATEN

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

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

27,50



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

22,50

LAMMHAXE

Im Backrohr geschmorte Lammhaxe mit mediterranem Gemüse, Kartoffeln mit Kräuter der Provence und Rosmarin-Portweinsauce ^{A1, A9}

Oven-braised lamb shank with Mediterranean vegetables, potatoes with herbs de Provence and rosemary port wine sauce

24,50

ENTE

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

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

20,50

DER HEILIGE DES MEERES

St. Pierre Filet vom Grill mit Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Kürbiskernsauce ^{A1, A4, A7, A8}

Grilled St. Pierre fillet with braised vegetables, rosemary potatoes and white wine-pumpkin seed sauce

24,50



DESSERTS

a gloane Sünd

KÜCHLEIN

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Himbeer-Joghurt-Crumble,
Vanilleeis und frischen Früchten ^{A1, A3, A6, A7, A8}

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

8,50

GEFÜLLTER BRATAPFEL

mit Eierlikör-Vanillesauce, Honig-Walnussparfait
und Schokoladencrumble ^{A1, A3, A6, A8}

*Stuffed baked apple with eggnog-vanilla sauce,
honey-walnut parfait and chocolate crumble*

8,50

DUNKLE SCHOKOLADEN PANNA COTTA

mit Amarena-Kirschen, Joghurt-Himbeercrumble
und Vanilleeis ^{A1, A6, A7, A8}

*Dark chocolate panna cotta with Amarena cherries,
yoghurt-raspberry crumble and vanilla ice cream*

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

15,50

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.