

„25-Jahre Aschemanns Sternstunden für Genießer“
... unsere Leidenschaft für Ihren Erfolg

„BANKETT-MAPPE“

Liebe Kundin,
lieber Kunde,

ich habe Ihnen folgend einen kleinen Auszug aus einer Reihe von Möglichkeiten im Cateringbereich zusammengestellt. Selbstverständlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche, sowie auf Ihr Budget ein.

Das Nermetschekhaus bietet nicht nur die Möglichkeit für Tagungen. Der Innenhof und das Foyer bieten sich für Barbecues, Sommernachtspartys, Weihnachtsmärkte sowie Firmen- oder Kundenevents von 20 bis 400 Gästen an. Kleine hochwertige Gala Dinner sind auch auf der Dachterrasse oder in Ihren Büroräumen möglich.

FRAGEN SIE GERNE UNVERBINDLICH AN!

Aschemann`s Sternstunden für Genießer /
Ron Aschemann /
Mobil 0171/ 41 61 62 0 /
mail@aschemanns.de / www.aschemanns.de



BOGEN FÜR ANFRAGEN:

Firma:

Ansprechpartner:

Telefonnummer:

Mail:

Art des Events:

Datum:

Räumlichkeit/en:

Personenanzahl:

Zeitplan:

Speisenwünsche:

Getränkewünsche:

1. Speisen:

”NUR WAS EMOTIONAL VERANKERT,
BLEIBT IM KOPF!“



Kurzer gastronomischer Werdegang von Ron Aschemann:

Chef Tournant im Kurhotel Mittelal in Baiersbronn (Gourmetrestaurant)
2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau, 19 Punkte Vif, 4 Kochlöffel Schlemmer Atlas

Küchenchef im Landhaus Nösse Sylt (Gourmetrestaurant),
1 Stern Michelin, 15 Punkte Gault Millau, 15 Punkte Vif, 2 Kochlöffel Schlemmer Atlas

Küchenchef im Hotel Löwen in Oberstaufen (Gourmetrestaurant),
17 Punkte Gault Millau, 3 Kochlöffel Schlemmer Atlas, 15 Punkte Vif

Küchenchef im Landhaus Leick in Sprockhövel, (Gourmetrestaurant),
1 Stern Michelin, 3 Kochlöffel Schlemmer Atlas, 16 Punkte Gault Millau

EVENT MANAGER Organisation und Durchführung von Events für 50 bis
2.000 Personen (seit 30 Jahren Erfahrung)

Bei Aschemanns bildet die Küche das Herzzentrum. Hier entwickeln wir unsere maßgeschneiderten, kreativen kulinarische Konzepte auf Ihr Event abgestimmt!

„Frühstück bei Tagungen“

Frisches & Gesundes:

Vitalobstsalat im Glas	/ Stück 3,20 €
Kirsch-Joghurt im Glas	/ Stück 3,20 €
Beeren-Joghurt im Glas	/ Stück 3,20 €
Ananas-Joghurt im Glas	/ Stück 3,20 €
Bircher Müsli im Glas	/ Stück 3,20 €

Mini-Blätterteiggebäck:

Mini-Rosinenschnecken	/ Stück 1,55 €
Mini-Schokogebäck	/ Stück 1,55 €
Mini-Buttercroissants	/ Stück 1,55 €
Mini-Zimtschnecken	/ Stück 1,55 €
Mini-Apfeltaschen	/ Stück 1,55 €

Mini-Dreikornbrötchen mit verschiedenen Belägen:

offenes halbes Brötchen

Kräutertopfen mit Radieschen & Sonnenblumenkernen	/ Stück 2,60 €
Obatzd`n & Radieschen und roten Zwiebeln	/ Stück 2,60 €
Camembert mit Trauben	/ Stück 2,60 €
Bergkäse & Feigensenf	/ Stück 2,60 €
Edamer & Salatgurke	/ Stück 2,60 €
Eicreme, Radieschen & Kresse	/ Stück 2,60 €
Mailänder Salami & Gewürzgurke	/ Stück 2,85 €
Gekochter Schinken-Spargelröllchen	/ Stück 2,95 €
Schinkentatar & Gewürzgurken	/ Stück 2,85 €
Rosa gebratenes Roastbeef und Remoulade	/ Stück 2,95 €

Sonstiges:

Brez`n	/ Stück 1,65 €
Butterbrez`n	/ Stück 2,55 €
Laugenzopf mit Landbutter	/ Stück 1,70 €
Rosinenzopf mit Landbutter und Erdbeermarmelade	/ Stück 2,20 €

Mittagspause

(unter 30 Gäste entweder mit Aufpreis oder reduzierte Auswahl)

Kaltes internationales Büffet:

Bunter Brotkorb / Mini-Fleischpflanzerl und kleine Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat / Meeresfrüchtesalat mit Peperonata, Limette und Frühlingslauch / Geräucherte Ente auf süßsaurem Kürbis-Linsensalat / Asiatischer Perlhuhnsalat in Sateédressing mit gerösteten Erdnüssen / Salat von Niedertemperatur gegartem Roastbeef, roter Zwiebelmarmelade und einem Hauch Chili / Salat Caprese

Pro Person 25,90 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Kaltes Bayerisches Büffet:

Obatzd`n mit Radieserl und roten Zwiebeln / Griebenschmalz mit Röstzwiebeln / Kräutertopfen mit Frühlingslauch / Mini-Fleischpflanzerl mit Senfdip / Mini-Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat / Schinken & rosa Roastbeef mit Sellerie-Apfelsalat / Edamer und Bergkäse mit Feigensenf / Rettich / bunter Brotkorb

Pro Person 22,90 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Bayerisches Büffet:

Bayerisches Salatbüffet mit Kraut-, Karotten-, Gurken- und Kartoffel-Gurkensalat
Kartoffelsupperl mit Mini-Fleischpflanzerl
Chiemsee-Zander mit Pfifferlingssoße und Serviettenknödel
Ochsenbackerlragout mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Pro Person 36,00 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Asiabüffet:

Asiatisches Gemüsesüppchen mit Glasnudeln & Zitronengras
Satéespieße mit süßsaurem Gemüse-Chili-Salat
One Pot mit Kokos-Currygemüse - Thainudeln – Perlhuhn / **Vegi ohne Perlhuhn**
Teriyaki-Rinderfiletwürfel mit Asiagemüse & Basmatireis
Gestockte Kokoscreme mit Ananas

Pro Person 33,00 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Viva Italia 1:

Buntes Antipasti von Austernpilzen, Kräuterseitlingen, getrockneten Tomaten, Oliven, Zucchini, Gewürzpaprika, Involtini von Auberginen & Salat Caprese
Toskanisches Kalbsragout / Scampi-Gemüseragout / getrüffelte Gemüsebolognese dazu reichen wir Mezzo Penne, Ricottaravioli & Parmesanspäne

Pro Person 33,00 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Viva Italia 2:

Caesarssalat mit Croutons, Körnern & Parmesanspänen
Pasta mit verschiedenen Sugos:
Safransoße / getrüffelte Gemüsebolognese / Klassische Bolognese / Tomatensugo / Lobstersoße
dazu reichen wir Parmesanspäne und geröstet Pinienkerne

Pro Person 28,90 € plus Geschirr und Besteck pro Person 3,90 € / Koch Std. 45,00 €

Kaffeepause

Variation von Macarons	/ Stück 1,20 €
Variation von Pralinen	/ Stück 1,20 €
Streusel-Apfelkuchen	/ Stück 3,20 €
Streusel-Zwetschgendatschi	/ Stück 3,20 €
American Cheesecake	/ Stück 3,40 €
Schoko-Brownie	/ Stück 3,20 €
Variation von Mini-Muffins	/ Stück 1,30 €

Sommer:

Nur mit Koch möglich Stunde 45,00 € / mind. 4 Stunden)

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	/ Stück 5,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne	/ Stück 5,90 €
Frische marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne	/ Stück 6,90 €
Mangosorbet auf Himbeerragout	/ Stück 5,90 €
Zitronensorbet auf Ananassalat	/ Stück 5,90 €

Get together am Abend

Nur mit Koch möglich Stunde 45,00 € / mind. 4 Stunden)

Burger-Abend:

Burger mit zupfter Sau, frischem Krautsalat & Weißbier-Zwiebeldip	/ Stück 7,90 €
Burger mit Ochsenbackerl, Rösti, Rotkrautsalat und Trüffelmayonnaise	/ Stück 9,90 €
Burger mit zupftem Chicken, Rotkrautsalat & Barbecuesauce	/ Stück 7,90 €
Burger als Cheeseburger mit Gurken, Zwiebeln & Burgersoße	/ Stück 7,90 €
Burger mit Patty, Gurken, Zwiebeln & Burgersoße	/ Stück 7,90 €
Burger mit Austernpilzen, Rotkrautsalat und Ajvar / Vegi	/ Stück 7,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn in der Zeitungstüte mit Puderzucker	/ Stück 5,90 €

Currywurst-Party:

Rote Currywurst mit Aschemanns Gewürzsoße und Baguette	/ Stück 5,90 €
Weißer Currywurst mit Aschemanns Gewürzsoße und Baguette	/ Stück 5,90 €
Kartoffel-Wedges mit Ketchup / Trüffelmayonnaise / Honig-Senfdip	/ Stück 4,90 €

Schoko-Brownie mit Zimtkirschen und weißem Schokoladenschäum	/ Stück 5,90 €

Kanapees:

Schweinefiletmedaillon mit Roqueforte Creme, Pinienkernen und Dreikornbrot	/ Stück 2,85 €
Mini-Fleischpflanzerl mit Senfdip auf Bauernbrot	/ Stück 2,65 €
Baguette mit Mailänder Salami, Oliven, getrockneten Tomaten & Parmesan	/ Stück 2,65 €
Baguette mit gegrilltem Scampi & Kräuterdip	/ Stück 2,65 €
Baguette mit Räucherlachs und Meerrettich	/ Stück 2,65 €
Baguette mit mediterranem Dip & Antipasti	/ Stück 2,40 €
Dreikornbrot mit Camembert, Trauben und Walnuss	/ Stück 2,40 €

Schälchenmenü der Sinne:

max. 6 zur Wahl / 5 bis 6 reichen zum Satt werden / nur mit Koch möglich Stunde 45,00 € / mind. 4 Stunden)

Rotkohl-Quittensalat mit geräucherter Entenbrust / Vegan ohne Ente	/ Stück 5,90 €
Lachstatar mit Limonen-Safrancremefraich & Erbsensprossen	/ Stück 5,90 €
Salat von aktiviertem Kürbis & Wurzelgemüse in Kürbiskerndressing / Vegan	/ Stück 4,90 €
Mediterraner Bulgursalat mit Antipastispieß / Vegi	/ Stück 3,90 €
Gegrillter Scampi auf süßsaurem vanilliertem Kürbis-Linsensalat	/ Stück 5,90 €
„Salat Caprese“ mit Crostini / Vegi	/ Stück 4,90 €
Involtini vom rosa Roastbeef und Trüffelremoulade auf Waldorfsalat	/ Stück 4,90 €
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust auf süß-saurem Kürbis-Linsensalat	/ Stück 5,90 €
Salat von Rinderfilet, roten Zwiebeln & Chil	/ Stück 5,90 €
Mini-Fleischpflanzerl auf Erdäpfel-Gurkensalat und Senfdip / Vegi mit Gemüsepflanzerl	/ Stück 4,90 €
Mini-Kalbsschnitzel auf Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren	/ Stück 5,90 €
Sashimi vom Wildlachs auf Asiagemüse mit einem Hauch Chili	/ Stück 5,90 €
Klassischer Krabbencocktail mit Flugananas & Baguette	/ Stück 5,90 €
Gnocchisalat mit Gorgonzolacreme & Pinienkernkrokant / Vegi	/ Stück 4,90 €

Süppchen im Whiskytumbler:

Latte Macchiato vom Lobster mit Sesamkrokant	/ Stück 5,90 €
Kokos-Currysüppchen mit Satéespieß / auch Vegan möglich	/ Stück 5,90 €
Kräuterschaumsüppchen mit Kräuterseitlingen / Vegi	/ Stück 5,90 €
Toskanisches Gemüsesüppchen mit Pinienkernkrokant / Vegan	/ Stück 4,90 €
Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Schnittlauchröllchen / Vegi	/ Stück 5,90 €

Warme Gerichte:

Ravioli mit Fenchel in Safran-Pernodschaum und Parmesanspänen / Vegi	/ Stück 6,90 €
Pasta mit Tomatensugo, gerösteten Pinienkernen / Vegi	/ Stück 5,90 €
Konfiertes Knoblauch in Olivenöl mit krossem Schweinebauch & smashed potatoes /	/ Stück 7,90 €
Gnocchi mit Treviso, Gorgonzola, Speckkrusteln und Artischocken / Vegi ohne Speck	/ Stück 6,90 €
Pasta Funghi mit Parmesanspänen und getrockneten Tomaten / Vegi	/ Stück 6,90 €
Kürbis-Gnocchi mit Bergkräuterpesto / Vegi	/ Stück 6,90 €
Rigatoni mit sizilianischem Scampi-Gemüseragout & Parmesan / Vegi ohne Scampi	/ Stück 7,90 €
Gnocchi mit Rote Beete & Safranschaum / Vegi	/ Stück 6,90 €
Asiatisch gelackter Schweinebauch auf Thai-Chili-Gemüse	/ Stück 7,90 €
Perlgraupen-Safranrisotto mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und Salsiccia	/ Stück 6,90 €
Knusprige Perlhuhnbrust in Fenchelsamen & Chili mit Satéesauce & Basmatireis	/ Stück 6,90 €
Kalbsragout mit Mini-Knödel	/ Stück 7,90 €
Ricottaravioli mit Ochsenbackerl-Pfifferlingsragout, crispy bacon	/ Stück 6,90 €
Tandoori-Chicken auf Basmatireis und Satéesauce	/ Stück 7,90 €
One Pot von Kokos-Curry-Ente mit Asianudeln & Kokosflocken	/ Stück 6,90 €
Lammrücken an Balsamicoreduktion auf Gnocchi	/ Stück 7,90 €
Loup de mer auf Perlgraupenrisotto und Safranschaum	/ Stück 7,90 €
Loup de mer auf Pasta in Tomatensugo	/ Stück 7,90 €

Dolce:

Gestockte Tonkabohnencreme mit Himbeeren

/ Stück 5,90 €

Weißes Mousse au Chocolat mit Ananas-Himbeersalat und Kokos

/ Stück 5,90 €

Weißes Mousse au Chocolat mit Zimt-Zwetschgen

/ Stück 5,90 €

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

/ Stück 5,90 €

Schoko-Brownie mit eingelegten Kirschen

/ Stück 5,90 €

Creme brûlée mit Ananas-Himbeersalat

/ Stück 5,90 €



2. Getränke:

Kaffeepausen bei Tagungen:

Kaffeegeschirr und Gläserpauschale / pro Person 2,90 €

Pumpkannen Kaffee / Kanne 8,00 €

/ inkl. Kaffeesahne, Zucker und Hafermilch

Kaffee aus dem Vollautomaten / Stück 1,50 €

Cappuccino / Stück 2,50 €

Latte Macchiato / Stück 2,50 €

Espresso / Stück 1,50 €

Teebeutel Ronnefeldt / Stück 1,20 €

Wolfra-Alpensaftschorlen 0,3 Liter:

Rhabarbersaftschorle / Stück 1,55 €

Maracujasaftschorle / Stück 1,55 €

Apfelsaftschorle / Stück 1,55 €

Rote Johannisbeersaftschorle / Stück 1,55 €

Mineralwasser 0,2 Liter / Stück 2,00 €

Stilles Wasser 0,2 Liter / Stück 2,00 €

Tegernseer / Flasche 0,33 / Stück 2,80 €

Alkoholfreies Bier / Flasche 0,33 / Stück 2,80 €

Sonstige Getränke wie Empfangsgetränke, Weine, Cocktails etc.
nach Wunsch und Absprache



3. Personal:

Position	
Servicekräfte für Frühstück, Tagungen etc.	Std. á 36,90 € (Minstdauer 4 Stunden).

4. Location:

Die Locationkosten inkl. der vorhandenen Küchennutzung müssen vom Kunden getragen werden. Sonstiges Equipment, welches nicht vor Ort vorhanden ist, können wir Ihnen sehr gerne gegen Aufpreis anbieten.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir verbleiben mit kulinarischen Grüßen
Aschemann's Sternstunden für Genießer

Ron Aschemann

"IMPRESSIONEN VON EVENTS"







