

Herzlich Willkommen



ZUM LANDUNGSSTEG 1
D-82211 HERRSCHING/AMMERSEE

Phone+49(0)8152 968 10 / Telefax +49(0)8152 968 144
E-Mail: info@arthotel-herrsching.de / www.arthotel-herrsching.de

Grüß Gott
im **ARTHOTEL Herrsching**
und im **Restaurant Andechser Hof**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Gerne sind wir bereit

Ihre

Anstehende Festlichkeit
„Hochzeit, Geburtstag, Taufe,
Kommunion, Konfirmation,
Jubiläum oder ein schönes Fest“

auszurichten.

Unsere Restaurantleiterin
Frau Rita Kordel

wird sich gerne um Ihr Fest kümmern und Sie umfassend beraten.

In der Anlage erhalten Sie einige Anregungen, was wir für Ihr Fest alles beisteuern können. Selbstverständlich sind wir sehr bestrebt, Ihre individuellen Wünsche und Ideen mit in das Konzept einzubringen.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Termin
Telefon 08152 968 10

Menü 1

Bayerische Kartoffelsuppe
mit Kräutersahne

Spanferkelbraten auf König-Ludwig-Dunkelbiersauce
mit Semmelknödel und bayerischem Kraut

warmer Topfenstrudel auf Vanillesoße

€ 33,50

Menü 2

Herzhafte Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl verfeinert

Schweinefilet im Speckmantel
an CognacrahmsöÙe mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Zweierlei Mousse auf Beerenragout mit Früchten garniert

€ 39,50

Menü 3

Bayerische Festtagssuppe

Andechser Hof Festtagsteller
mit drei verschiedenen Filets auf Calvadossauce
mit Apfelscheiben, dazu Gemüsebouquet und Röstinchen

Dessertbuffet

€ 46,50

Menü 4

Bunter Salat mariniert in leichtem Himbeerdressing
mit gebratenen Austernpilzen
und Speckwürfel

Kresserahmsüppchen mit Creme fraiche

Zanderfilet vom Grill
auf Zitronenschaumsauce mit Gemüsebündchen
und feinen Kräuterkartoffeln

Hausgemachtes Amaretto – Parfait
mit frischen Früchten umlegt

€ 49,50

Menü 5

„Herbst – Winter“

Kürbisschaumsuppe mit Sahne
und Kürbiskernen

Carpaccio von der Entenbrust
mit Orangen-Trauben Vinaigrette und Reiberdatschi

Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Preiselbeersöße
mit gerösteten Waldpilzen, Speckrosenkohl
und hausgemachten Haselnussspätzle

Mandarinen in Grand Marnier eingelegt
dazu Lebkucheneis

€ 55,80

Menü 6

Bayerische Hochzeitssuppe mit dreierlei Nockerl

Rucola – Kirschtomatensalat mit leichtem
Balsamico Dressing, gehobeltem Parmesan und Weißbrot

Kalbslendchen auf buntem Pfefferrahm
frisches Marktgemüse der Saison
und hausgemachten Eierspätzle

Frischer Obstsalat in Amaretto,
dazu Zitronensorbet

€ 55,00

Menü 7

Hausgebeizter Räucherlachs
mit Honig – Senf - Dip und Reiberdatschi

Tomatenessenz mit Basilikum-Nockerl

Trilogie von Rind- Kalb- und Schweinefilet
auf Waldpilzrahmsoße mit buntem Gemüse
Kroketten

Bunter Dessertteller
mit zweierlei Mousse, Eis und frischen Früchten

€ 58,80

Menü 8
„Frühjahr – Sommer“

Feldsalat in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten
dazu gebratene Speckwürfel, Rusticanabrot

Geräuchertes Forellen- und Saiblingsfilet lauwarm serviert,
mit Sahnemeerrettich und Rösti

Waldfruchtsorbet

Kalbsmedaillons vom Grill,
weißen und grünen Spargel
mit Cognacsauce sowie Sauce Hollandaise
dazu Kräuterkartoffeln

Erdbeeren mariniert
dazu grüner Pfeffer und Vanilleeis
€ 72,80

Wir achten beim Einkauf auf Regionale Lebensmittel sowie
auf Produkte aus Biologischem Anbau.
Fische kommen aus zertifizierten nachhaltigen Zuchtbetrieben.
Die Fleischprodukte kommen ausschließlich von unserem
Metzgereipartner aus Murnau

Buffet Nr. 1

Vorspeisen:

Südtiroler Schinken, Radi, Radieserl,
Räucherfische „Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet“ mit Sahnemeerrettich
Crevetten Cocktail
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken,
Speckkraut – und Rohkostsalate
dazu zweierlei Salatdressing
Kartoffelsalat

Warme Gerichte:

Krustiger Spanferkelbraten in König Ludwig Kellerbiersauce
Scheiben von der Kalbshaxe dazu feine Schwammerlsauce
Knusprig gebratene Ente
Saiblingsfilet gegrillt mit Rieslingsauce

Beilagen:

Bayerisch Kraut
Buntes Saisongemüse
Kartoffel- und Semmelknödel
Kartoffelplatzerl

Dessert:

Bayerische Creme
frischer Obstsalat
Käseplatte mit Obatzda und Emmentaler
reich garniert mit Trauben,
dazu reichen wir sortierte Brotauswahl und Butter,
sowie Salzgebäck

Preis pro Person € 45,50

Buffet Nr. 2

Vorspeisen:

Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Pilze, Schalotten
und Vitello Tonato
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken auf Honigmelone
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rote Beete, Paprika- und Karottensalat,
dazu verschiedenes Dressing

Warme Gerichte:

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Rinderfiel im Ganzen rosa gebraten dazu pikante Pfeffersauce
Kalbsnuss in Scheiben dazu Rahmsauce
Zanderfilet vom Grill mit Zitronenschaum

Beilagen:

Kartoffelgratin
Semmelknödel
hausgemachte Eierspätzle
Kräuterkartoffeln
Butterreis
Buntes Jahres Gemüse

Dessert:

zweierlei Schokoladenmousse
frischer Obstsalat
Strudelvariation mit Vanillesauce
bunte Käseplatte reich garniert dazu Weintrauben,
wir servieren verschiedene Brotsorten, Butter und Salzgebäck

Preis pro Person € 52,80

Die Auswahl der Buffets ist ab 25 Personen möglich,
für Änderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Prosecco

Andechser Hof
Eigenabfüllung
0,75l € 21,00

Weine

Weine führen wir in reicher Auswahl
zwischen
€ 21,00 bis € 38,00

Weine werden nach Ihren Wünschen
bzw.
beim Probeessen
ausgesucht und zusammengestellt.

Getränke

entnehmen Sie bitte aus unserer aktuellen Getränkekarte

Besondere Hinweise für Ihre Planung

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant	bis 80 Personen
König Ludwig Stüberl	bis 50 Personen
Kultursaal	bis 120 Personen
Hotel-Lobby	bis 50 Personen
Galerie	bis 20 Personen

Menükarten

... in die wir auf Wunsch, Ihren ganz speziellen Text aufnehmen

Preis pro Karte 1,50 €

Brautentführung

Dafür haben wir verschiedene Nebenräume.

Korkgeld

Wein und Sekt können Sie selbst mitbringen, wir berechnen Korkgeld, Preis nach Absprache.

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen auch Zimmer in unserem Hotel.

Bitte wenden Sie sich direkt an die Rezeption.

Unsere Komfortzimmer sind ausgestattet mit Bad/WC, Dusche/WC, Fön, TV, Telefon und W-Lan, sowie einer kostenlosen Wasser-, Kaffee- und Tee Ecke.

- 8 Einzelzimmer
- 16 Doppelzimmer
- 1 Appartement

Die Preise auf Anfrage.

Blumenarrangements

- Blumen am See, Gewerbegebiet, Herrsching Tel. 08152-372874
- Le decoration Frau Feyerer, Gewerbegebiet, Herrsching Tel. 08152-1081

Fotografen

- Creativ Studio, Claudia Feyrer-Körner Tel.: 08152 6565 info@creativstudio.eu
- Fotostudio Jobst Klose Tel. 0171-8545671
- Rebhan Volker Fotograf Tel. 08152-397863

Kinder-Event auf der Hochzeit

- Muckids-Service für Kinder in München und am Ammersee
Ricarda Bitzer Tel. 089-62009780, www.muckids.de
- Piccolinos Kinderwelt, Kasperltheater Gröbenzell 08142-7679
o. 0172-8283902, piccolinoskinderwelt@vodafone.de

Hochzeitstorten

- Konditorei Robert Müller „Himmlisch süß“, Lindenberg 8-10 82343 Söcking – Sarnberg Tel.: 08157-998899
- Konditorei Wiedemann, Fürstenfeldbruck Tel.: 08141-12250

In der Hochzeitskutsche unterwegs in der Ammersee-Region

Wenn Sie am Ammersee heiraten und als Brautpaar gerne mit der romantischen Hochzeitskutsche fahren wollen, haben Sie die Wahl: in der geschmückten einspännigen Kutsche oder auch sechsspännig bringt Sie der **Kutscher Andreas Nemitz** zur Kirche und zum Ort Ihrer Feier.

Für Hochzeiten bietet er den klassischen Mylord mit Halbverdeck, den Landauer, eine weiße Kutsche Typ Victoria (Halbverdeck) oder Coupé (geschlossen), 2-, 4- oder 6-spännig an.

Informationen: **Andreas Nemitz**, Pähl, Tel. +49 (0) 8808 386

Wichtige Adressen für die Trauung

- Kirchen: Kath. Pfarramt Herrsching St. Nikolaus Tel. 08152-1303
- Evangelisches Pfarramt Herrsching Tel. 08152-1384
- Kath. Pfarrkirchen-Stiftung St. Johannes-Baptist, Breitbrunn Tel. 08152-8728
- Klosterkirche Andechs Tel. 08152-376-0, Fax 08152-376-143
- Erzabtei St. Ottilien Tel. 08193-71-0, Fax 08193-71-332
- Freie Prediger Weilheim 0881- 12236975
- Standesämter: Standesamt Herrsching Frau Sterl, Tel. 08152-37455, Fax: 08152-5218
- Kurparkschlösschen Herrsching über Gemeinde Herrsching

Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder Künstler für Ihr Programm? Wir stellen Ihnen gerne Adressen von Musikgruppen und Alleinunterhaltern zur Verfügung.

- Münchner G´schichten Party Power Live Music, Tel. 08123-2960, www.muenchner-gschichten.de
- Soul Chicken, 13 köpfige Band die fetzigen Soul im Stil der Blues Brothers spielt, Tel.089-8597518, www.soulchicken.de
- Munich Nightlife, dezente Dinnermusik, Swing Standards, Oldies, Tel. 08105-276774
- Blaskapelle Unterbrunn 089-8502532
- vom Duo bis zum, Quintett „Art & Storm“ Tel.: 089 123 594-26 info@artandstorm.de
- Duo-4 Mann M. Fasiloglu Tel. 089-849260
- DJ Marc Schmuck (auch Zauberer, Moderator, Kinderanimatuer) unter 0179-3957688
- „Die 3 Z´widern“ Hans Schuster Tengling / Igelsbach 20, 08687-415
- Stub´n Musi Frau Tauber Herrsching Tel. 08152-304775
- Dj Music4Party Tel.: 0800-8575677 oder info@music4party.de
- DJ's – Livebands Tel. 01788575677 oder info@wedding-music.de
- www.honeymoments.de

DIE KUNST DES GUTEN GESCHMACKS

www.arthotel-herrsching.de

Für Ihre Notizen und Ideen:

ARTHOTEL HERRSCHING
Restaurant Andechser Hof

Zum Landungssteg 1
D-82211 Herrsching am Ammersee
Tel. +49 (0) 8152 - 968 10
Fax +49 (0) 8152 - 968 144
info@arthotel-herrsching.de