

Landhotel Gasthof Krone

S. und A. Knapp GmbH

Hauptstraße 40, 74635 Kupferzell-Eschental

Tel. 07944-670; Fax 07944-6767

info@krone-eschental.de, www.krone-eschental.de



Menüvorschläge

Gültig 01/01/2018

Liebe Gäste,

diese Menüvorschläge sind gedacht für Gruppen, die ein gemeinsames Essen auswählen möchten. Die einzelnen Gerichte sind nicht immer Bestandteile unserer Standardkarte und bedürfen deshalb der Vorbereitung und eines geplanten Einkaufes.

Wir bitten Sie, ca. 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung, oder natürlich auch früher, mit uns Kontakt aufzunehmen, um die Wünsche bezüglich Ihrer Veranstaltung abzusprechen.

Beachten Sie bitte auch,
dass Buffets nicht in allen Räumen möglich sind.

Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl einen Tag vor ihrer Veranstaltung telefonisch durch. Wir verrechnen die Personenanzahl, die uns einen Tag vor der Veranstaltung bis 20.00 Uhr vorliegt.

(Kinder bitte mit Altersangaben,

Kinder bis 6 Jahre bei der Hauptspeise frei, bis 13 2/3 vom Menüpreis.)

Menüvorschläge:

Menü 1

Klößchensuppe

Krone-Teller

Rind- und Schweinelendchen

mit gebackenen Champignons, Mandelbrokkoli, Krokette

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Preise pro Person

29,80 €

Menü 2

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumquarkklößchen

Involtini von der Putenbrust

gefüllt mit Frischkäse, Oliven und getrockneten Tomaten,

im Schinkenmantel mit mediterranem Gemüse

und Pommes Dauphine

Zweierlei Mousse mit Früchten

29,50 €

Menü 3

Kräuterrahmsuppe

Rinderfilet unter der Zwiebelkruste

mit Speckbohnen und Krokette

Schokoladenmousse auf Waldbeerragout

37,00 €

Menü 4

Feldsalat mit Knoblauchcroutons und
Speckstreifen vom Schwäbisch-Hällischen Landschinken

Lackierte Barbarie-Entenbrust auf Samtrotjus
mit Vanille- Karotten und Kartoffelgratin

Dessertteller
(Mousse, Eis, Parfait) 37,00 €

Menü 5

Tomatencappuccino

Kaninchenrücken im Hohenloher Speckmantel an Dijon-Senfsauce
auf Kirschtomatenragout und Kartoffelplätzchen

Topfennocken
mit Sauerkirschen und Vanilleeis 30,50 €

Menü 6

Kresse-Champagnersuppe

Schweinefilet im Kräuterflädle
mit Gemüsebouquet und Pommes Dauphine

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Vanillesauce 31,50 €

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

Vorspeisen:

Preise pro Person

Gemischter Salatteller	4,50 €
Feldsalat mit Knoblauchcroutons und Speckstreifen vom Schwäbisch-Hällischen Landschinken	7,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Scheiben vom Hohenloher Weiderind mit Petersilienmayonnaise, Sauerteigcroûtons, Zwiebelgsälz und Pflücksalat	8,50 €
Räucherlachs im Kräuterflädle an Salatbukett	9,50 €
Schwäbisch-Hällischer Landschinken im Bauernbrotmantel an Salatbukett	8,50 €
Tiramisu vom Rehfilet oder Lammfilet an Salatbukett (Saison bedingt)	10,50 €
Flensburger Teller Räucherlachs, Krabbensalat, geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich	10,00 €

Suppen:

Preise pro Person

Klößchensuppe	4,50 €
Flädlesuppe	4,00 €
Tomatensuppe	4,50 €
Hohenloher Kräuterrahmsuppe	4,50 €
Karotten-Ingwersuppe	4,50 €
Kresse-Champagnersuppe	4,50 €
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumquarkklößchen	4,50 €
Geschäumtes Hummersüppchen mit Zitronengras-Garnele	5,50 €

Saison bedingt

Pfifferlingrahmsuppe	5,50 €
Spargelsuppe	4,50 €
Kürbissuppe	4,50 €
Bärlauchsuppe	4,50 €

Verschiedene Platten:

Preise pro Person

„Kroneplatte“

Rinderfilet, Schweinefilet,
Putensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken
dazu Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kroketten

21,50 €

„Eschentaler Platte“

Kleine Cordon bleu, Putensteaks mit Kräuterbutter,
kleine Zwiebelrostbraten
dazu Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

20,50 €

„Stallplatte“

Schweinelendchen mit Champignons in Rahm,
Burgunderbraten, Putensteaks Kräuterbutter
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle

18,50 €

„Hohenloher Platte“

Schweinelendchen mit Champignons in Rahm,
kleine Zwiebelrostbraten,
kleine panierte Schweineschnitzel,
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle

21,50 €

„Schwäbische Platte“

Rinder- und Schweinebraten
mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

17,50 €

Zusätzliche Beilagen

2,00 €

Dessert:

Preise pro Person

Topfennocken mit Sauerkirschen und Vanilleeis	6,50 €
Ofenschlupfer mit Walnusseis und Vanillesoße	6,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße	7,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesoße	5,90 €
Mousse au Chocolat auf Waldbeerenragout	7,80 €
Dessertteller (Mousse, Parfait, Eis, Früchte)	7,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,20 €
Vanilleeis mit Obstsalat	6,50 €
Erdbeerbecher (Saisonbedingt)	6,50 €

Büffets:

Schwäbisches Büffet ab 30 Personen

(nicht in allen Räumen möglich)

Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate

Wurstsalat

Ochsenmaulsalat

Marinierte Ochsenbrust

Schinkenröllchen

Melone mit hausgeräuchertem Schinken

Verschiedenes Geräuchertes (Schinken, Debreziner, Landjäger)

Hausmacher Wurst

Kräuterquark

Verschiedene Brotsorten

Suppe:

Flädlesuppe

Hauptgerichte:

Schweinelendchen mit frischen Pilzen in Rahm

Kleine Rostbraten

Hausgemachte geschmelzte Maultaschen

Käsespätzle

Schweinebraten mit Kräutern gebraten frisch aus dem Ofen
dazu Kroketten, Kartoffelgratin und Mischgemüse

Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Rote Grütze, Hohenloher Eisgugelhupf mit Früchten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person 38,00 €

Italienisches Büffet ab 30 Personen (nicht in allen Räumen möglich)

Wenn gewünscht zum Aperitif:

Tomatencrostini & Olivencrostanda

pro Stück 1,00 €

Vorspeisen:

Melone mit Parmaschinken

Italienische Salami

Tomatensalat mit Mozzarella

Antipasti von Auberginen, Zucchini & Paprika

Panzanella (italienischer Brotsalat) mit gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Gebackene Calamariringe

Verschiedene Salate

Knoblauchbaguette, Weißbrot

Suppe:

Minestrone

Hauptgerichte:

Involtinis von der Putenbrust

Zander provenzalisch auf mediterranem Gemüse

Spagetti Alio Olio

Gefüllte Gnocci

Marinierte Lammkotelettes

dazu verschiedenes Gemüse, grüne Nudeln, Kartoffelgratin und Krokette

Dessert:

Tiramisu

Orangenblüten Panna Cotta

Amarettiniparfait

Italienische Eissorten

Verschiedenes Obst

pro Person 42,00 €

Krone-Büffet ab 30 Personen (nicht in allen Räumen möglich)

Vorspeisen:

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet,
Krabbencocktail
Melone mit Schinken,
Putencurrysalat, Rindfleischsalat
Schinkenröllchen,
Roastbeef mit Remouladensauce
Tomaten Mozzarella
Salami, marinierte Ochsenbrustscheiben mit kalter Meerrettichsauce
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate

Suppe:

Kartoffelsuppe mit Croutons

Hauptgerichte:

Lachsnudelpfanne
Schweinelendchen mit Kräuterbutter
Rinderbraten Burgunder Art, Hähnchenkeulen
Kleine Cordon Bleu

Verschiedene Beilagen:

Kroketten, Kartoffelgratin,
Hausgemachte Spätzle und Gemüse

Dessert:

Verschiedenes Eis, hausgemachtes Parfait
Verschiedene Mousse, Rote Grütze, frische Früchte

pro Person 42,00€

Sektempfang mit verschiedenen Likören pro Person 4,50 €

Kaffeegedeck (ohne Getränke) pro Person 3,50 €

Kuchen kann mitgebracht werden.

Wir stellen Sahne zum Kuchen auf

(Jedoch besorgen wir auch gerne Kuchen für Sie)

Mitternachtsimbiss:

Belegte Brote pro Stück 2,20 €

Teller Käse-Sticks (pro Teller 100g) 4,00 €

Teller Käse-Sticks mit Früchten (pro Teller 100g) 5,00 €

Mitternachtsbüffet:

Gemischte Schinkenplatte, Käse vom Brett

Obstkorb

Tomaten, Gurken, Brot und Butter pro Person 8,80 €

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Bei Veranstaltungen, die Sie bis spät in die Nacht feiern möchten, berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 25,00 ab 1.00 Uhr pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde.

Eine farblich passende Tischdekoration gestalten wir für € 1,80 pro Gast. Hier sind auch die Menükarten enthalten. Gern statten wir unsere Stühle im Festsaal mit weißen **Hussen** für Sie aus. Pro Stuhl-Husse berechnen wir € 3,50.

Bitte beachten Sie, dass sich bei verschiedenen Gerichten, saisonbedingt, der Preis verändern kann. Gerne sind wir bereit auch Ihren speziellen Wünschen gerecht zu werden. Für Fragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Kleines Bonbon für Brautpaare

In der Hochzeitsnacht ist das Brautpaar von uns eingeladen. Ein schönes Gästezimmer steht für Sie bereit. Mit einem schönen Frühstück runden wir die Feier ab. Sollte noch Zeit bleiben, steht einem Sprung ins Schwimmbad nichts im Wege.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Hause, und verbleiben

Familie Knapp

und das gesamte Krone-Team