

Menüvorschläge

Erstellt 20.02.2022

Durch aktuelle Preissteigerungen in den Lebensmitteln, können sich die Preise ändern.

Liebe Gäste,
diese Menüvorschläge sind für Gruppen,
die ein gemeinsames Essen auswählen möchten.
Wir bitten Sie ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder natürlich
auch früher, mit uns Kontakt aufzunehmen um Ihre Wünsche bezüglich
Ihrer Veranstaltung abzusprechen.

Beachten Sie bitte auch, dass Buffets nicht in allen Räumen
und erst ab 30 Personen möglich sind.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl
einen Tag vor Ihrer Veranstaltung, telefonisch oder schriftlich mit.
Wir verrechnen die Personenanzahl, die uns einen Tag vor der
Veranstaltung bis 20.00 Uhr vorliegt.

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

Landhotel Gasthof Krone

GmbH & Co. KG

Hauptstraße 40, 74635 Kupferzell-Eschental

Tel. 07944-670; Fax 07944-6767

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

Menüvorschläge

Preis pro Person

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit verschiedenen Klößchen

Krone-Teller
Rind- und Schweinelendchen
mit gebackenen Champignons, Mandelbrokkoli, Krokette

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

€ 34,50

Menü 2

Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

Involtini von der Putenbrust
gefüllt mit Frischkäse, Oliven und getrockneten Tomaten,
im Schinkenmantel mit mediterranem Gemüse und Pommes Dauphine

Zweierlei Mousse mit Früchten

€ 33,50

Menü 3

Kräuterrahmsuppe

Rinderfilet unter der Zwiebelkruste
mit Speckbohnen und Krokette

Schokoladenmousse auf Waldbeerragout

€ 42,00

Menüvorschläge

Preis pro Person

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

Provenzalisches Lammfilet
auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin

Topfennocken mit Sauerkirschen und Vanilleeis

€ 37,00

Menü 6

Karotten-Ingwersuppe

Schweinefilet im Kräuterflädle
mit Gemüsebouquet und Pommes Dauphine

Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 34,50

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

Vorspeise

Preis pro Person

Gemischter Salatteller

€ 4,50

Feldsalat mit Knoblauchcroutons
und Speckstreifen vom Schwäbisch-Hällischen Landschinken

€ 8,00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

€ 11,50

Lauwarmer Schafskäse
mit Honig, Rosmarin und Walnüssen an Pflücksalat

€ 8,80

Räucherlachs im Kräuterflädle an Salatbukett

€ 11,00

Schwäbisch-Hällischer Landschinken
im Bauernbrotmantel an Salatbukett

€ 9,50

Räucherlachs, Krabbensalat,
geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich

€ 12,50

Suppe

Preise pro Person

Klößchensuppe

€ 5,00

Flädlesuppe

€ 4,50

Tomatensuppe

€ 5,00

Hohenloher Kräuterrahmsuppe

€ 5,00

Hohenloher Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen

€ 6,50

Karotten-Ingwersuppe

€ 5,00

Kresse-Champagnersuppe

€ 5,50

Tomatensuppe mit Riccotaklößchen

€ 5,50

Thailändische Currysuppe mit Zitronengras-Garnele

€ 6,50

Saison bedingt

Pfifferlingrahmsuppe

€ 5,50

Spargelsuppe

€ 5,00

Kürbissuppe

€ 5,00

Bärlauchsuppe

€ 5,00

Verschiedene Platten

Preise pro Person

„Kroneplatte“

Rinderfilet, Schweinefilet,
Putensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken
dazu Gemüse, hausgemachte Spätzle, Krokette
€ 25,50

„Eschentaler Platte“

Cordon Bleu, Zwiebelrostbraten, Putensteaks mit Kräuterbutter,
dazu Gemüse, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
€ 23,50

„Stallplatte“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
Burgunderbraten, Putensteaks Kräuterbutter
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle
€ 22,50

„Hohenloher Platte“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
Zwiebelrostbraten, panierte Schweineschnitzel,
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle
€ 24,50

„Schwäbische Platte“

Rinder- und Schweinebraten
mit Gemüse, Krokette, hausgemachten Spätzle
€ 18,50

Zusätzliche Beilagen

€ 2,50

Dessert

Preise pro Person

Topfenocken mit Sauerkirschen und Vanilleeis
€ 7,00

Ofenschlupfer mit Walnusseis und Vanillesauce
€ 7,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce
€ 7,00

Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesauce
€ 6,00

Kokosmousse auf Ananasragout mit Maracujasorbet
€ 8,50

Mousse au Chocolat auf Waldbeerkompott
€ 8,00

Dessertteller
(Mousse, Parfait, Eis, Früchte)
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
€ 6,50

Vanilleeis mit Obstsalat
€ 6,80

Erdbeerbecher (Saisonbedingt)
€ 7,50

Büffets

Schwäbisches Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Wurstsalat
Marinierte Ochsenbrust
Schinkenröllchen
Melone mit geräuchertem Schinken
Verschiedenes Geräuchertes (Schinken, Debreziner, Landjäger)
Hausmacher Wurst
Kräuterquark
Verschiedene Brotsorten

Suppe

Flädlesuppe

Hauptgericht

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce
Rostbraten
Hausgemachte Maultaschen
Käsespätzle
Schweinebraten mit Kräutern gebraten
dazu Krokette, Kartoffelgratin und Mischgemüse

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Rote Grütze
Hausgemachtes Parfait
Früchte
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

42,00 €

Italienisches Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

Zum Aperitif

Verschiedene Buscetta
pro Stück € 1,20

Vorspeise

Melone mit Parmaschinken
Italienische Salami
Tomatensalat mit Mozzarella
Antipasti von Auberginen, Zucchini & Paprika
Panzanella (italienischer Brotsalat) mit gehobeltem Parmesan
Vitello Tonnato
Gebackene Calamariringe
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Knoblauchbaguette, Weißbrot

Suppe

Tomatensuppe

Hauptgericht

Involtinis von der Putenbrust
Zander provenzalisch auf mediterranem Gemüse
Spagetti Aglio e Olio
Gefüllte Tortellini
Gegrillte Lammkoteletts
dazu mediterranes Gemüse, Nudeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Orangenblüten Panna Cotta
Amarettiniparfait
Italienische Eissorten
Verschiedenes Obst

€ 46,00

Krone-Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

Vorspeise

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

Hauptgericht

Schweinelendchen mit Kräuterbutter
Rinderbraten Burgunder Art
Hähnchenkeulen
Cordon Bleu
Lachsnudelpfanne
dazu Kroketten, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Gemüse

Dessert

Verschiedenes Eis
Hausgemachtes Parfait
Verschiedene Mousse
Rote Grütze
Früchte

€ 46,00

Traumhochzeit im Landhotel Krone

„Alles für den großen Moment im Rundum-Sorglospaket“

Ab 30 Personen/ 17.30-1.00 Uhr / Preis pro Person

Sektempfang mit verschiedenen Likören

Als Büffet

Vorspeise

Geräucherte Lachs- und Forellenfilets, Krabbencocktail, Melone mit Schinken, Schinkenröllchen, Tomate-Mozzarella, Rohkost- und Blattsalate

Hauptgericht

Putensteaks mit Kräuterbutter, Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Burgunderbraten, Hähnchenkeulen, Cordon Bleu

dazu Krokette, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Gemüse

Dessert

Verschiedenes Eis und Parfait, Mousse au chocolat, Rote Grütze, Früchte

Als 4-Gang Menü

Vorspeiseteller

Hochzeitssuppe

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce und Putensteak mit Kräuterbutter
dazu Krokette, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Gemüse

Dessertteller

Mitternachtsimbiss

Herzhafte Suppe oder Schinken-Käsebrett mit Brot

Getränke

Regionaler Weiß-, Rosé und Rotwein, Alkoholfreie- und Heißgetränke

Dekoration

Farblich passende Tischdekoration incl. Menükarten und weißen Stuhlhussen

Besonderes

Übernachtung inklusive Frühstück für das Brautpaar

Preis pro Person

€ 99,00

Nachtzuschlag

Ab 1.00 Uhr berechnen wir € 25,00-50,00 pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde.

Sonstiges

Aperitif

Sektempfang mit verschiedenen Likören
pro Person € 4,80

Kaffee & Kuchen

Kuchen kann von Ihnen mitgebracht werden
Kaffeegedeck (ohne Getränke) pro Person € 3,50

Mitternachtsimbiss:

Belegte Brote pro Stück € 2,80
Teller Käse-Würfel (pro Teller 100g) € 5,50
Teller Käse-Würfel mit Früchten (pro Teller 100g) € 6,50

Mitternachtsbuffet

Gemischte Schinkenplatte, Käse vom Brett
Obstkorb, Tomaten, Gurken, Brot und Butter
pro Person € 11,50 €

Nachtzuschlag

Ab 1.00 Uhr berechnen wir € 25,00-50,00 pro Mitarbeiter
und pro angefangene Stunde.

Dekoration

Farblich passende Tischdekoration incl. Menükarten vom Haus € 2,50 pro Gast.
Weiße Stuhl-Hussen pro Stuhl € 3,50.
Gerne können Sie Ihre Dekoration auch selbst mitbringen

Alle Preise incl. Bedienungsgeld 7% bzw. 19% MwSt.

Kleines Bonbon für Brautpaare

Bei einer Hochzeitsfeier ab 25 Personen ist das Brautpaar
in der Hochzeitsnacht von uns eingeladen.

Ein schönes Gästezimmer steht für Sie bereit.

Mit einem 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