



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr / Sommer 2022





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Frühjahr - Sommer | 2022

Krone

Genießen Sie Genussmomente in einer unserer zahlreichen Stuben. Produktqualität und Regionalität stehen für uns an erster Stelle. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unvergessliche Momente für Sie und Ihre Lieben kreieren!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel Krone Team

Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 13 Uhr

Donnerstag von 16 bis 21 Uhr

und nach Vereinbarung

Sie erreichen uns:

info@krone-grosssachsen.de

Telefon | 06201 505 0

Fax | 06201 505 400

Details | Versprechen

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Nach Rücksprache ist ein Hauptgang zur Wahl möglich.

Für eine zweite Beilage oder Sauce berechnen wir Ihnen **€ 3,00 pro Person** zusätzlich.

Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen, wenn dies möglich ist.

Bei Mittags-Veranstaltungen berechnen wir ab 17:00 Uhr eine Raummiete von 100 € pro Stunde.

Bei Abend-Veranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr pro eingesetzten Mitarbeiter eine Nachtzuschlagspauschale von 25 € pro Stunde.



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

| | | |
|--|-------|---------|
| Hotel Krone Sekt ⁽¹²⁾ | 0,1l | € 5,00 |
| Weingut Adam Müller Leimen | 0,75l | € 27,00 |
| Hotel Krone Sekt mit Sirup zur Wahl ^(12, A, B) | 0,1l | € 5,30 |
| Himbeere Pfirsich Erdbeere Mango | | |
| Rosé-Secco | 0,1l | € 5,80 |
| Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan Deidesheim | | |
| Sekt-Kir ^(12, A, B) | 0,1l | € 5,80 |
| Hotel Krone Sekt Cassislikör | | |
| Alm Sprizz ^(12, B, J) | 0,3l | € 6,50 |
| Apfelwein Holundersirup Sprite Apfel Eis | | |
| Hugo ^(12, A, B) | 0,3l | € 6,50 |
| Hotel Krone Sekt Holunderblütensirup Limette Minze | | |
| Aperol Sprizz ^(12, B, J) | 0,3l | € 6,50 |
| Aperol Secco Soda Orange Eis | | |
| Lillet Wild Berry ^(A, B, J) | 0,3l | € 6,50 |
| Lillet blanc Schweppes Wild Berry Frozen Strawberries Minze | | |
| Aperol Ginger ^(12, B, J) | 0,3l | € 6,50 |
| Aperol Ginger Ale Soda Orange Eis | | |
| Aperitif alkoholfrei | | |
| Prisecco | 0,1l | € 5,20 |
| Rosenzauber | | |
| Krone Hugo ^(A, B) | 0,4l | € 6,00 |
| Limette-Minze-Limonade Holunderblütensirup Limette Minze | | |
| Sanbittèr ^(B, J) | 0,3l | € 5,50 |
| Orangensaft Soda Eis | | |
| Golfer St. Andrews ^(J, B, F) | 0,4l | € 6,00 |
| Grapefruitsaft Grenadine Bitter Lemon | | |
| Fruit Cooler | 0,4l | € 6,00 |
| Erdbeernektar Erdbeersirup Mango-Maracuja-Orangen-Limonade Eis Orange | | |

Fingerfood | Aperitif

| | | |
|--|------------|--------|
| Vitello Tonnato | pro Person | 6,00 € |
| rosa gebratener Kalbsrücken Kapern-Limetten-Dip | | |
| Lachsinvoltini | pro Person | 5,00 € |
| gebeizter Lachs im Weizencrêpe Honig-Senf-Crème | | |
| Pikante Blätterteigteilchen | pro Person | 5,00 € |



Spielregeln

ab 8 Personen | ein Menü für alle | mindestens 3 Gänge | maximal 3 Hauptgänge zur Wahl

Vorspeisen | Salate

| | |
|--|---------------------------|
| Burratine, allerlei Tomate & Basilikum Burratine aus Kuhmilchrohkäse Fenchelsalami, bunter Tomatensalat & Basilikumöl | 15,00€ |
| Carpaccio vom Rinderfilet Rinderfilet hauchdünn mit Parmesan & Trüffelmayonnaise Rucola, Olivenciabatta | 17,00€ |
| Fjordforelle, Gurke & Dill gebeizte Fjordforelle Gurkenmousse, Dillsud & Blutampfer | 15,00€ |
| Ziege, Feige & Rucola Ziegenfrischkäsetörtchen & karamellierte Feigen Rucolasalat ofenfrisches Focaccia | 14,00€ |
| Eine Schüssel Gartensalat Rohkost, Garten- & Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing Radieschen, Kerne und Brotcroûtons | 6,00 € |
| Kopfsalat Kopfsalatherzen an Kräutervinaigrette allerlei Kirschtomaten & Mozzarellakugeln | 7,00 € |
| Das Beste auf dem Tisch Fenchelsalami, Coppa, gegrilltes Gemüse Burratine, Fjordforelle, Gurkenmousse, Ziegenfrischkäse Brotauswahl, Öle & Salze | pro Person 15,00 € |

Saisonal ab 15. April 2022

| | |
|--|---------|
| Spargel, Radieschen & Frühlingsrolle Salat von weißem & grünem Spargel, Frühlingszwiebeln & Radieschen Frühlingsrolle vom gebackenen Spargel & Schinken | 14,00 € |
|--|---------|



HOTEL KRONE

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kresse-Spinatsüppchen Crème fraîche, Tomatenfocaccia | 7,50 € |
| Ochsenschwanzessenz Pifferlingsravioli & Wurzelwerk | 9,00 € |
| Kashmir Currysüppchen Riesengarnele & Ananas-Chutney | 9,00 € |
| Saisonal ab 15. April 2021 | |
| Spargelsamtsüppchen weißer & grüner Spargel, Petersilien-Espuma | 8,00 € |

Vegetarisch | Vegan

| | |
|---|---------|
| Pasta, Spargel & Bioei cremige Spargelpasta gebackenes Bioei im Pankomantel | 15,00 € |
| Tomate, Risotto & Gemüse Tomaten-Oliven-Risotto gegrillter Gemüsespieß & Basilikumöl | 15,00 € |

Fisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

| | | |
|---|---------|---------|
| Lachs, Artischocke & Spargel Lachsfilet auf der Haut gebraten Artischockenravioli, gegrillter grüner Spargel | 19,00 € | 24,50 € |
| Zander, Bärlauch & Blumenkohl Kross gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchrisotto gebackener wilder Brokkoli | 17,00 € | 22,50 € |



HOTEL KRONE

Fleisch

| | |
|---|---------|
| Schwein & Bärlauch Zart gepökeltes Schweinefilet im Bärlauchmantel Kartoffelgratin, Marktgemüse | 21,50 € |
| Unser Schwäbischer Filettopf Medaillons von Rinder- & Schweinefilet frische Waldpilze in Rahm Brettspätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl | 25,50 € |
| Boeuf Bourguignon Geschmorte Rinderschulter Röstzwiebelpüree & Möhren-Petersilien-Gemüse | 22,50 € |
| Surf & Turf rosa gebratenes Rinderfilet & glasige Riesengarnele gebackene Rosmarinkartoffeln Ofengemüse, Bärlauchhollandaise | 31,50 € |
| Kalbsfilet im Steinpilzmantel Pinienkern-Mangold-Taschen grüner Stangenspargel, Perlzwiebeljus | 29,50 € |
| <u>Saisonal ab 15. April:</u> | |
| Kalbsrückensteak „Prinzess“ Rosa gebratener Kalbsrücken Bruchsaler Stangenspargel neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise | 31,00 € |
| Portion Bruchsaler Stangenspargel Petersilienkartoffeln oder Pfannkuchen Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | 21,00 € |
| <u>wahlweise mit:</u> kleinem Rumpsteak | 12,00 € |
| kleinem Wiener Schnitzel | 10,00 € |
| Lachsfilet (4) | 12,00 € |



HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Erdbeerbecher

Eis und Sorbet von Hirschberger Erdbeeren
Joghurt-Hafercrunch, Erdbeer-Minzsalat

9,50 €

Skyr & Beeren

gebackener Sandkuchen, Beerenmousse & Skyr
Gel & Sorbet von der Himbeere

10,00 €

Schokolade & Banane

Schokoladen-Bananen-Tarte, Kokoseis
Schokoladenerde

10,00€

Eiskaffee

Hausgemachtes Tiramisú
Bergjoghurteis

9,00 €

Wahre Liebe

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren
geschlagene Sahne

9,00 €

Dessert-Etagère ab 2 Personen

Auswahl feiner Pralinen & Macarons
hausgemachtes Eis & Sorbet
Zartbittermousse & Leckereien

pro Person 13,00 €



Kresse-Spinatsüppchen

Crème fraîche, Tomaten Focaccia

Eine Schüssel Gartensalat

Rohkost, Garten- & Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing
Radieschen, Kerne und Brotcroûtons

Unser Schwäbischer Filettopf

Medaillons von Rinder- & Schweinefilet
frische Waldpilze in Rahm
Brettspätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl

Wahre Liebe

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und heißer Schokoladensauce
geschlagene Sahne

| | |
|-----------------------------|---------|
| 4 Gang Menü | 45,00 € |
| 3 Gang Menü mit Vorspeise | 38,00 € |
| 3 Gang Menü mit Suppe | 38,00 € |

Menü | Tradition

Das Beste auf dem Tisch

Fenchelsalami, Coppa, gegrilltes Gemüse, Burratine, Fjordforelle,
Gurkenmousse, Ziegenfrischkäse, Brotauswahl, Öle & Salze

Kashmir Currysüppchen

Riesengarnele & Ananas-Chutney

Surf & Turf

Rosa gebratenes Rinderfilet & glasige Riesengarnele
gebackene Rosmarinkartoffeln
Ofengemüse, Bärlauchhollandaise

Skyr & Beeren

gebackener Sandkuchen, Beerenmousse & Skyr
Gel & Sorbet von der Himbeere

| | |
|----------------------|--------------|
| 4 Gang | Menü 62,00 € |
| 3 Gang mit Vorspeise | Menü 49,00 € |
| 3 Gang mit Suppe | Menü 45,00 € |



1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.

2. Vertragsschluss

Die Angebote des Hotel Krone sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden.

Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Reservierungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. gesondert in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen: Per Post: Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.
Per Fax: +49 6201-505-400
Per Mail: info@krone-grosssachsen.de

6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit.

7. Änderungsvorbehalt

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor, Stuben zu tauschen. Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:

Ab Buchungsdatum bis 14 Werktagen vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktagen bis 3 Werktagen vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen.

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 40,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass dem Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

9. Rücktritt durch die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn:

höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. zu vertreten hat.

In diesen Fällen wird die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit dem Hotel Krone zu vereinbaren.

11. Haftung

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. für von ihrem eingesetzten Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

13. Zahlung

Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt fällig.

14. Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard / Visa / American Express

15. Datenschutz / Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

16. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

17. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: Oktober 2022