



HOTEL KRONE
Das Gute der Region

Liebe Gäste!

**Hier finden Sie 3 Buffetbeispiele,
die wir für Sie zusammengestellt haben!**

**Gerne entwickeln wir für Sie Ihr individuelles Buffet
ganz nach Ihren Speisen- & Budgetvorstellungen!**

**Für Rückfragen jeder Art stehen Ihnen
unsere Frau Sabine Grüber und Herr Ziethen
unter ☎ 06201/505-265 jederzeit gerne zur Verfügung.
Ihr HOTEL KRONE + TEAM**

Familie Grüber

**Hotel Krone
Landstrasse 9-11**

**69493 Hirschberg
Tel: 06201-5050
www.krone-grossachsen.de
info@krone-grossachsen.de**

Hotel Krone Buffet

Kalte Gerichte

Auswahl von hausgemachtem Sushi
eingelegter Ingwer & Wasabi-Creme
Wildlachs in Miso gebeizt
Avocado-Creme & Asia-Mayonnaise
Gebratene Riesengarnelen, süß-scharf mariniert
Karotten-Ingwer-Mousse auf Spinatbrot
gebeizte Eismeer-Forelle
Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Basilikum-Creme
Variation von der Tomate
-Caprese, Involtini & Bruschetta-
eingelegtes Grillgemüse mit toskanischem Landschinken
Ziegenfrischkäse-Törtchen mit Aprikosen-Chutney
Coppa
Garten- & Wildkräutersalate
Rucola- & Eisbergsalat
Orecchiette-Salat mit Paprika-Vinaigrette
tomatisierter Bulgur-Salat mit Oliven

Am Tisch serviert

Scharfes Kashmir-Curry-Süppchen

Aus der warmen Küche

Bardiertes Rinderfilet
geschmortes Ofengemüse & Kräuterkartoffeln
Balsamico-Perlzwiebeln
Saftig gebratene Maishähnchenbrust
auf grünem Thai-Curry
Duftreis
Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Trüffel-Risotto

Dessertauswahl

Knusper-Cake von der Schokolade & Tonkabohne
Zitronengras-Kokos-Panna Cotta mit Mangokompott
Mousse von der Zartbitterschokolade
Törtchen von griechischem Joghurt & Heidelbeere
hausgemachtes Eis & Sorbet
Französische Käseauswahl
schwarze Nüsse & Feigensenf
Brotauswahl & Faßbutter

€ 55,--/Person – ab 40 Personen

Cucina mediterana

(Mittelmeer-Küche)

Antipasti:

Carpaccio vom Charolais Rind
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmigiano Reggiano
Vitello Tonnato „klassisch“
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kapern in Thunfisch-Limonen-Creme
Kaltes Roastbeef mit gegrilltem Gemüse
Feta im Schinkenspeck-Mantel & gefüllte Weinblätter
Paprikaschoten mit Frischkäse gefüllt
Büffelmozzarella & Oxsenherztomaten
Rucola-Mousse auf Tomatenbrot
Sardinen-Involtini mit Oliven
Pulpo-Salat
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten & Fenchel
Griechischer Gemüsesalat mit Feta
Dreierlei Bruschetta – Tomate, Lachs & toskanischer Landschinken
Brotauswahl, Salzbutter & Öle

Zuppa:

(bitte einheitlich wählen!)

Tomaten-Essenz mit Basilikum-Quark-Nocken
oder
Geeistes Gemüsesüppchen

Piatti:

Gebratene Gnocchi mit tomatisiertem Gemüse
frischer Basilikum & Rosmarin
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
La Ratte Kartoffeln, Zucchini-Gemüse
Rosmarinjus
Glasig gebratenes Schwertfischsteak
Tomaten-Risotto & Basilikumpesto

Dolce:

Creme Catalan von Orangen & Safran
Hausgemachtes Tiramisú
Crostatata di visciole
Apfeltarte & geeiste Cassata

€ 40,-- pro Person – ab 20 Personen

Bergsträßer Tradition

Vorspeisen:

Räucherforellen-Mousse auf Malzbrot
Gebeizte Fjordforelle an Frankfurter Kräutern
Burgunder- & Wacholderschinken
rohe Schinkenspezialitäten & Melonensalat
„Vitello Tonnato“ vom Jungschweinrücken
Petersilien-Pesto & frischer Meerrettich
Räuchervariation von Makrele & Lachs
Honig-Senf-Creme

Garten- und Wildkräutersalate
Gurke, Rettich, Karotte, Radieschen & Weißkohl

Aus dem Suppetopf:

Grünes Petersiliensüppchen
mit Schwarzbrot-Croûtons

Warme Speisen:

Geschmortes Rindersaftgoulasch
gebackene Kräuter-Semmelknödel

Gepökelte Schweinelende im Steinpilzmantel
Brettspätzle

Gebratenes Zanderfilet auf Blutwurst-Risotto

Zum Dessert:

Zweierlei Bayrisch Krem
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen
Mandarinen-Topfen-Schnitte
Salat von heimischem Obst
Käseauswahl mit Brezeln und verschiedenen Brotsorten
Butter und Griebenschmalz

€ 36,-- pro Person – ab 20 Personen