



HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Frühjahr | Sommer | 2019

Krone

Genießen Sie herbst-winterliche 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 erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Nach Rücksprache ist der 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.

Sie lassen sich gerne überraschen?

Dann empfehlen wir Ihnen ein saisonal abgestimmtes **Überraschungs Menü**,
kreiert von unserem **Küchenchef Alexander Hahn**.

3-Gänge Menü **€ 41,00** | 4-Gänge Menü **€ 51,00** | 5-Gänge Menü **€ 61,00**



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Blubber | Brause

Hotel Krone | Sekt 0,75l 25,00 €
extra trocken | Weingut Adam Müller

SchrieSecco Rosé 0,75l 25,00 €
Trocken | Winzergenossenschaft Schriesheim

Moët Impérial Chamagner 0,75l 69,00 €
Moët & Chandon,
Epernay, Frankreich

Gemischt | Fruchtig

Krone Bellini 0,15l 5,00 €
Pfirsich | Sekt

Kürbis | Secco 5,00 €
Fruchtig frisch | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

Prisecco Rosenzauber | alkoholfrei 4,50 €
Sylter Rosen | Apfel | Gartenminze | Manufaktur Jörg Geige

Lillet Berry 6,00 €
Lillet | Tonic | geeiste Himbeeren | Minze

Krone Vitamine | alkoholfrei 4,00 €
Säfte | Mineralwasser

Fingerfood | Aperitif

Tatar | Weideochsen pro Stück 5,00 €
Trüffelcrème | geröstetes Bauernbrot

Shrimps | Cocktail pro Stück 5,00 €
Cocktail Mayo | Brioche

Gemüse | Quiche pro Stück 3,00 €
Wiesenkräuter | Schmand

Tomaten | Tartelette pro Stück 3,00 €
Tomatenragoût | Basilikum | Kapern



HOTEL KRONE

Menü | Baukasten

Spielregeln

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

Vorspeisen | Salate

Fjordforelle | Gurke | Dill 14,00 €

gebeizte Fjordforelle | gestockte Dill-Buttermilch
Gurkenfond | Kresse

Thunfisch | Erbse | Wasabi 13,00 €

Gelbflossenthunfisch Sushi, Sashimi & Tatar
mit Erbsen-Wasabicreme und eingelegtem Ingwer

Kalb | Kapern | Wildkräuter 13,00 €

Vitello Tonnato vom gebratenen Kalbsrücken
Limonendip, fritierte Kapern und Wildkräutersalat

Spargel | Radieschen | Schinken 14,00 €

Salat von grünem & weißem Stangenspargel
Radieschenvinaigrette, italienischer Landschinken
Steinofenbaguette

Tatar | Carpaccio | Wachtelspiegelei 16,00 €

Zweierlei vom Weiderind
Dijonsenf, Schmand und Röstbrot

Bauch 24 | Soja | Linsen 12,00 €

24 Stunden gegarter Schweinebauch mit Soja Lack
schwarzer Rettich und süßsaure Linsen

La dolce Vita | Das gesunde Leben 11,00 €

Vegetarische Antipasti mit eingelegtem Gemüse, Hummus,
gegrillten Artischocken, Burratine, Ziegenfrischkäse Cannelloni
Parmesan Chips, Oliven Öle, Salze & Baguette

Blattsalate | Rohkost | Hausdressing 5,00 €

Krone Salat mit marktfrischen Blattsalaten und unserem Hausdressing
Rohkostsalate und Wildkräuterpesto



HOTEL KRONE

Suppen

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen 7,00 €
mit gebackenem Ziegentopfenknödel

Consommé vom Weiderind 8,00 €
mit Trüffelravioli und Kerbel

Spargel Samtsuppe 7,00 €
mit geröstetem Tomatenbrot und Petersilien Öl

Zitronengras Currysüppchen 8,00 €
mit gebratener Riesengarnele, Ananas-Chutney

Suppen | kalt

Gekühlte spanische Gazpacho 7,00 €
mit Gemüse Tortilla

Paprika Himbeer Süppchen 7,00 €
eingelegter Thunfisch und Shiso-Kresse

Zwischengang | vegetarisch

als Hauptgang

Gartenkräuter Risotto | Spargel 15,00 € 18,00 €
Parmesan | Tomaten Öl

Gebackene Semmelknödel 13,00 € 17,00 €
Pilzragout | Petersilie

Mezzalune | Walnuss | Feige 14,00 € 18,00 €
Pak Choi | gebratene Buchenpilze

Fisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

Krustentier | Risotto | Spargel 19,00 € 23,00 €
Riesengarnele und Jakobsmuschel
auf Spargel Petersilien Risotto und gebläutem Spargel

Backe | Mangold | Pinie 17,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Mangold Ravioli und Pinienkernen

Muschel | Bohnen | Pak Choi 14,00 €
Meeresmuschel Cassoulet mit Linguine und Senfkohl



HOTEL KRONE

Lachs | Spargel | Kartoffeln 18,00 € 22,00 €
Marinierter und gegrillter Sommerlachs
mit grünem Spargel, Gurkensalsa
gebratene Kartoffelnudeln

Zander | Olive | Aubergine 17,00 € 21,00 €
Krosses Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Tomaten Olivenrisotto und gebackener Mini-Aubergine

Fleisch | Federvieh

Schinkenfilet | Pilze | Spätzle 21,00 €
Gepökelttes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
im Pilz Duxelles Mantel, Rahmsauce und hausgemachte Spätzle

Milchkalb | Spargel | Hollandaise 24,00 €
Rosa gebratener Milchkalbsrücken, glasierter Stangenspargel
7 Kräuter Hollandaise und neue Kartoffeln

Weidelamm | Frischkäse | Ratatouille 26,00 €
Zweierlei vom Lamm mit Filet im Knuspermantel und rosa gebratener Rücken
Basilikum-Ziegenfrischkäseknödel und Ratatouille

Huhn | Trüffel | Spinat 21,00 €
Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Ricotta Blattspinatravioli
grüner Spargel und weißer Tomatenschaum

Das Beste des Rindes | Seitlinge | Bärlauch 26,00 €
Filet vom Weiderind mit gebackenen Limonenseitlingen
wilder Brokkoli, Kräuterkartoffel und Bärlauch Schmand

Roastbeef | Mais | Polenta 24,00 €
Rinderrücken sous vide am Stück im Aroma Sud gegart
zweierlei Mais und cremige Polenta

Kalbsbraten | Ofengemüse | Kartoffelnudeln 19,00 €
Geschmorte Kalbsschulter auf gebackenen Kräutergnocchi
Ofengemüse und Rosmarinjus

Portion Stangenspargel als Beilage 12,00 €
während der Spargelsaison



HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Kalamansi Limetten Sorbet Orangenragout	7,00 €
Himbeersorbet Geeister griechischer Joghurt	7,00 €
Marillen Cheesecake Biskuit Lavendel Honig Aprikoseneis	10,00 €
Waldmeister Grünes Waldmeistertörtchen Blaubeer-Limetten-Ragout Waldmeisterrahmeis	9,00 €
Spaghettieis frischen Erdbeeren Erdbeercoulis weißes Schokoladencrumble	9,00 €
Kokosmilch Panna Cotta Erdbeer-Rhabarbersalat Rhabarbersorbet	10,00 €
Joghurt Holundertörtchen Knuspercrunch Sorbet von dreierlei Erdbeeren	9,00 €
Wahre Liebe Vanillerrahmeis heiße Himbeeren geschlagene Sahne	9,00 €



HOTEL KRONE

Menü | Tradition

Hirschberger Festtagssuppe

Brühe | Klößchen | Flädle | Eierstich

Krone Salat vom Wochenmarkt

allerhand Salate | Rohkost | Gartenkräuter

Duett von Schweine- und Rinderfilet

Champignons in Rahm | hausgemachte Spätzle | Kartoffelkroketten

Salat von frischen Erdbeeren

Vanillerahmeis | Schokoladensand

4 Gang | Menü 38,00 €

3 Gang | Menü 32,00 €

Menü | Modern

La dolce Vita | Das gesunde Leben

Vegetarische Antipasti mit eingelegtem Gemüse, Hummus, gegrillten Artischocken, Burratine, Ziegenfrischkäse Cannelloni, Parmesan Chips, Oliven Öle, Salze & Baguette

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen

mit gebackenem Ziegentopfenknödel

Milchkalb | Spargel | Hollandaise

Rosa gebratener Milchkalbsrücken, glasierter Stangenspargel
7 Kräuter Hollandaise und neue Kartoffeln

Marillen Cheesecake

Biskuit | Lavendel | Honig

Aprikoseneis

4 Gang | Menü 49,00 €

3 Gang | Menü 39,00 €



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 2018