



# HOTEL KRONE

## Bankett | Mappe

Spätsommer | 2019 gültig bis 30.09.2019

---

### 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](mailto: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.

### Sie lassen sich gerne überraschen?

Dann empfehlen wir Ihnen ein saisonal abgestimmtes **Überraschungsmenü**,  
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 Champagner** 0,75l 69,00 €  
Moët & Chandon,  
Epernay, Frankreich

---

### Gemischt | Fruchtig

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

**Prosecco | Pink** 5,50 €  
Prosecco mit Pink Grapefruit | Eis

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

**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 €  
Dill-Sauerrahm | Baguette

**Sushi | Wasabi | Ingwer** pro Stück 2,50 €  
Hausgemachtes Sushi | Wasabi Crème

**Taboulé | Jakobsmuschel** pro Stück 4,50 €  
Taboulé | Gewürztomate | Koriander | glasige Jakobsmuschel



# HOTEL KRONE

## Menü | Baukasten

---

### Spielregeln

ab 8 Personen | ein Menü für alle | mindestens 3 Gänge | maximal 3 Hauptgänge zur Wahl  
**Nicht alle Hauptgänge sind für eine Auswahl geeignet, bitte sprechen Sie uns an.**

---

### Appetitanreger

6,00€

Basilikumfrischkäse, Gewürztomatenaufstrich  
hausgemachte Liebstöcklbutter  
Steinofenbrötchen

### Vorspeisen | Salate

#### Thuna x 2 | Spargel | Wasabi

13,00 €

Sashimi & Tatar vom Thuna  
gegrillter grüner Spargel, Erbsen-Wasabi-Dickmilch

#### Avocado | Garnele | Feta

15,00 €

gegrillte Avocado | Tempura Garnelen  
Feta-Kirschtomaten-Salat | Minze | Koriander

#### Kalb | Kapern | Wildkräuter

14,00 €

Vitello Tonnato vom gebratenen Kalbsrücken  
Limonendip, fritierte Kapern und Wildkräutersalat

#### Tatar | Carpaccio | Wachtelspiegelei

16,00 €

Zweierlei vom Weiderind  
Dijonsenf, Schmand und Röstbrot

#### Wildkräuter | Ziege | Pfifferlinge

12,00€

Garten & Wildkräutersalat  
geflämmt Ziegenkäse, sautierte Pfifferlinge

#### La dolce Vita | Das gesunde Leben

14,00 €

Vegetarische Antipasti mit eingelegtem Gemüse und Vitello Tonnato  
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

**Klare Tomatenessenz** 7,00 €  
Basilikumstrudel | Olivenerde

**Klare Kalbsschwanzsuppe** 9,00 €  
Portwein, Ravioli, Kerbel

**Pfifferlingssüppchen** 8,50 €  
Liebstückerl-Pesto, Röstzwiebel-Crème fraîche

**Kashmir Currysüppchen** 9,00 €  
mit gebratener Riesengarnele, Ananas-Chutney

## Suppen | kalt

**Geeiste Basilikumsuppe** 7,00 €  
Antipasti Kracker, Gewürztomate

---

## Zwischengang

## als Hauptgang

**Basilikum Risotto | Sommertrüffel** 15,00 € 18,00 €  
Parmesan | Tomaten Öl

**Gebackene Kräutersemmelknödel** 13,00 € 17,00 €  
frische Pfifferlinge

**Backe | Mangold | Pinie** 17,00 € 22,00 €  
Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Mangold Ravioli und Pinienkernen

---

## Vegan | Vegetarisch

**Spaghetti | Pfifferlinge | Röstzwiebeln** 9,00 € 13,00 €  
Cremige Basilikum-Spaghetti  
gegrilltes Sommergemüse und Tomatensalsa

**Lasagne | Gemüse | Basilikum** 8,00 € 12,00 €  
Gartengemüse-Lasagne aus dem Ofen mit Basilikum Öl



# HOTEL KRONE

---

## Fisch | auch als Zwischengang

## als Hauptgang

### Seeteufel | Riesengarnele | Olive

Spieß von Seeteufel und Riesengarnele  
Tomaten-Oliven-Risotto

17,00 €

22,00

### Lachs | Spargel | Kartoffeln

Marinierter und gegrillter Sommerlachs  
mit grünem Spargel, Gurkensalsa  
gebratene Kartoffelknudeln

16,00 €

21,00 €

### Zander | Pfifferlinge | Brokkoli

Krosses Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Pfifferlingsrisotto, wilder Brokkoli

16,00 €

21,00 €

---

## Sorbet

### Kalamansi Limetten Sorbet

Orangenragout

7,00 €

### Himbeersorbet

geeister griechischer Joghurt

7,00 €



# HOTEL KRONE

---

## Fleisch | Federvieh

**Schwäbisch Hällisches Schwein | Tomate | Basilikum** 19,00 €

Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
im Mantel von getrockneten Sonnentomaten und Oliven, Basilikum-Gnocchi

**Milchkalb | Pfifferlinge | Ravioli** 24,00 €

Rosa gebratener Milchkalbsrücken  
sautierte Pfifferlinge, Pinienkern-Mangold-Ravioli

**Weidelamm | Frischkäse | Ratatouille** 26,00 €

Zweierlei vom Lamm mit Filet im Knuspermantel und rosa gebratener Rücken  
Basilikum-Ziegenfrischkäsekügel und Ratatouille

**Huhn | Saltimbocca | Risotto** 21,00 €

Maishähnchenbrust mit Salbei und Landschinken gebraten  
Risotto verde und konfierte Cherrytomaten

**Zweierlei vom Rind | Trüffel | Kartoffel** 26,00 €

Rosa gebratenes Filet und geschmorte Backen vom irischen Rind  
getrüffeltes Kartoffelpüree, wilder Blumenkohl

**Roastbeef smoked | Papas arrugadas | Kräuterschmand** 24,00 €

Rinderrücken rosa gebraten vom Green Egg - Grill  
spanische Ofenkartoffeln, zweierlei Zucchini und Kräuterschmand

**Kalbshaxe | Pfifferlinge | Liebstöckel** 19,00 €

Ausgelöste Kalbshaxe im Rosmarinfond geschmort  
Liebstöckel-Ravioli und sautierte Pfifferlinge

**Portion sautierte Pfifferlinge als Beilage** 5,00 €

während der Saison

---



# HOTEL KRONE

---

## Dessert | Nachtisch

<b>Catalan   Joghurt   Biskuit</b> Creme Catalan Cake Bergjoghurteis und Himbeerbiskuit	10,00 €
<b>Passionsfrucht   Kokos   Ananas</b> Passionsfruchtwave, Pina Colada Eis Kokospuma	9,00 €
<b>Spaghettieis</b> frischen Erdbeeren   Erdbeercoulis weißes Schokoladencrumble	9,00 €
<b>Schwarzwälder Kirsch im Glas</b> gezupfter Biskuit und Mousse von der Schokolade eingelegte Kirschen und Eis von der Amarena Kirsche	10,00 €
<b>Nektarine   Mango   Himbeere</b> Salat von Nektarine und Minze Himbeer- und Mangosorbet	9,00 €
<b>Wahre Liebe</b> Vanillerahmeis   heiße Himbeeren geschlagene Sahne	9,00 €

---

## Abschluss | Zu späterer Stunde

<b>Käse</b> italienische und französische Käseauswahl Traubenchutney und Feigensenf Brotauswahl	pro Person	8,00 €
--	------------	--------

---



# 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

\* \* \*

### Schwarzwälder Kirsch im Glas

gezupfter Biskuit und Mousse von der Schokolade  
eingelegte Kirschen und Eis von der Amarena Kirsche

4 Gang | Menü 38,00 €

3 Gang | Menü 32,00 €

## Menü | Modern

---

### La dolce Vita | Das gesunde Leben

Vegetarische Antipasti mit eingelegtem Gemüse, Vitello Tonnato,  
gegrillte Artischocken, Burratine, Ziegenfrischkäse-Cannelloni  
Parmesan Chips, Olivenöle, Salze & Baguette

\* \* \*

### Kashmir Currysüppchen

gebratene Riesengarnele, Ananas-Chutney

\* \* \*

### Milchkalb | Pfifferlinge | Ravioli

Rosa gebratener Milchkalbsrücken  
sautierte Pfifferlinge, Pinienkern-Mangold-Ravioli

\* \* \*

### Catalan | Joghurt | Biskuit

Crème Catalan Cake  
Bergjoghurteis und Himbeerbiskuit

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 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage 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