



HOTEL KRONE



# Herbst- & Winter Menüvorschläge 2020





# HOTEL KRONE

## Bankett | Mappe

Herbst - Winter | 2020 - 2021

---

### 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  
und nach Vereinbarung

### Sie erreichen uns:

[info@krone-grossachsen.de](mailto:info@krone-grossachsen.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**,  
kreatiert von unserem **Küchenchef Alexander Hahn**.

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



## Aperitif | Auftakt

---

### Blubber | Brause

<b>Hotel Krone   Sekt</b> extra trocken   Weingut Adam Müller	0,75l	25,00 €
<b>SchrieSecco Rosé</b> trocken   Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75l	25,00 €
<b>Haus-Champagner</b> Sortiment auf Nachfrage	0,75l	Tagespreis

---

### Gemischt | Fruchtig

<b>Krone Bellini</b> Pfirsich   Sekt	0,15l	5,00 €
<b>Kürbis   Secco</b> fruchtig frisch   Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim		5,00 €
<b>Prisecco Rosenzauber   alkoholfrei</b> Sylter Rosen   Apfel   Gartenminze   Manufaktur Jörg Geige		4,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet   Tonic   geeiste Himbeeren   Minze		6,00 €
<b>Krone Vitamine   alkoholfrei</b> Säfte   Mineralwasser		4,00 €

---

### Fingerfood | Aperitif

<b>Rindertatar</b> Roggenbaguette	pro Person	5,00 €
<b>Räucherforelle</b> Kräuterquark & Brot	pro Person	4,00 €
<b>Blumenkohl &amp; -Bündner Fleisch</b> Blumenkohlmousse & Salat Bündner Fleisch & Brotchip	pro Person	4,00 €



---

**Vorspeisen | Salate**

<b>24h Schweinebauch</b> lauwarm, aus dem Buchenrauch Linsen-Gemüse-Salat in Senfvinaigrette geriebener Meerrettich	13,00 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Rinderfilet hauchdünn Kürbischutney, Bergkäse & Rucola	15,00 €
<b>Bachforelle, Petersilie &amp; Blumenkohl</b> geräucherte Bachforelle Petersilienwurzelmousse & gebackener wilder Blumenkohl, Quittensenf	13,00€
<b>Ackersalat</b> im Kürbiskerndressing gerösteter Speck & Brotcroûtons	7,00 €
<b>Eine Schüssel Gartensalat</b> Rohkost-, Garten- & Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing Chiasamen, Radieschen & Kürbiskerne Brotsäckchen	6,00 €
<b>Gemütlichkeit – Alles auf den Tisch</b> Auswahl verschiedener Köstlichkeiten Hirschschinken, geräucherte Entenbrust & Forelle, Petersilienwurzelmousse, geschmarter Fenchel gebratene Pilze & süß-sauer eingelegte Zwiebeln, Brotsäckchen, Öle & Salze	15,00 €

---

**Suppen**

<b>Gartenkürbissüppchen</b> Kernöl & Kresse	7,00 €
<b>Klare Ochsenchwanzessenz</b> Ochsenfleischravioli & Wurzelwerk	8,00 €
<b>Grünes Wirsingsüppchen</b> Steinpilzespuma	7,00 €
<b>Kashmir Currysüppchen</b> Riesengarnele   Ananas-Chutney	9,00 €
<b>Blumenkohlcremesüppchen</b> gebackener Lachsstrudel & Petersilienöl	8,00€



# HOTEL KRONE

---

## Sorbet

<b>Mandarinensorbet</b> frische Beeren	7,00 €
<b>Cassissorbet</b> Honig & Joghurt	7,00 €

---

## Vegetarisch | Vegan

<b>Aubergine, Feigen &amp; Tomaten</b> geschmorte Auberginen gefüllt mit Feigen-CousCous Gewürztomaten-Sugo	€ 14,00
---	---------

alternativ hierzu haben wir verschiedene Gnocchi, (Kürbis, Maronen, Basilikum mit saisonalem Gemüse)  
Gerne kreieren wir Ihnen ein vegetarisches oder veganes Gericht Ihrer Wahl

---

## Zwischengang

<b>Kalb, Steinpilz &amp; Blumenkohl</b> Geschmorte Kalbsbäckchen Steinpilzgnocchi, gebackener wilder Blumenkohl	€ 15,00	als Hauptgang € 20,00
---	---------	--------------------------

---

## Fisch | auch als Zwischengang

<b>Lachsforelle, Kartoffel &amp; Rosenkohl</b> Glasig gebratenes Lachsforellenfilet Kartoffelstampf, sautierte Rosenkohlblätter	€ 16,00	als Hauptgang 22,00 €
<b>Zander, Liebstöckel &amp; Kürbis</b> Kross gebratenes Zanderfilet Liebstöckelrisotto, geschmorter Kürbis	15,00 €	22,00 €
<b>Jakobsmuschel, Riesengarnele &amp; Fenchel</b> Glasig gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele Kürbisrisotto, geschmorter Fenchel	17,00 €	25,00 €



# HOTEL KRONE

---

## Fleisch | Federvieh

**Odenwälder Hirschkeulenbraten** 21,00 €  
Schupfnudeln, Speckrosenkohl  
Preiselbeerjus

**Heidelberger Ente** 22,00 €  
Geschmorte Brust und Keule von der Heidelberger Ente  
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl, Naturjus

**Wilderer** 24,00 €  
Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet  
Brettspätzle, frische Pilze in Rahm  
Preiselbeeren

**Perlhuhn** 19,00 €  
Perlhuhnbrust in Rosmarinbutter gebraten  
Ziegenkäse-Honig-Ravioli  
geschmorter Kürbis

**Zweierlei vom Hirsch, Brez`n & Brokkoli** 26,00 €  
Rosa gebratener Hirschrücken & geschmortes Ragout  
Brez`n-Petersilien-Soufflé, wilder Brokkoli

**Rind & Backe** 28,00 €  
Rosa gebratenes Rinderfilet & geschmorte Ochsenbacken  
Pinienkern-Mangold-Ravioli, Urgemüse

**Rehrücken** 31,00 €  
Rosa gebratener Rehrücken, Preiselbeer-Jus  
Brokkoli & Buchenpilze,  
Petersilienwurzel, getrüffeltes Kartoffelpüree, Brettspätzle,

## Ab 11.11.

**Gans | klassisch** 35,00 €  
Ofenfrischer Gänsebraten & Naturjus  
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Macairekartoffeln  
Maronen, Bratapfel



# HOTEL KRONE

---

## Dessert | Nachtisch

<b>Mandelbecher</b> Eis von gebrannten Mandeln & Bourbon Vanillerahmeis Schokoladenerde & weißer Nougat karamellierte Mandeln	8,00 €
<b>Apfel, Haselnuss &amp; Baileys</b> lauwarme Apfelbeignets Haselnusseis, Baileys-Espuma	9,00 €
<b>Beeren-Michel</b> Törtchen von Brioche, Mascarpone & Schmand Bergjoghurteis & Mandeln	10,00 €
<b>Donauwelle</b> Schokoladen Sandkuchen Joghurt-Quarkmousse & Eis von Amarena-Kirschen	10,00 €
<b>Germknödel</b> ofenfrischer Germknödel Zwetschgenröster & Honig-Zimtespuma	9,00 €
<b>Wahre Liebe</b> Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne	9,00 €
<b>Dessert-Etagère ab 2 Personen</b> Auswahl feiner Pralinen & Macarons hausgemachtes Eis & Sorbet Zartbittermousse	pro Person 12,00 €

---

## Abschluss | Zu späterer Stunde

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

---



# HOTEL KRONE

## Menü | Tradition

---

### Gartenkürbissüppchen

Kernöl & Kresse

\* \* \*

### Ackersalat

im Kürbiskerndressing

gerösteter Speck & Brotcroûtons

\* \* \*

### Wilderer

Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet

Brettspätzle, frische Pilze in Rahm

Preiselbeeren

\* \* \*

### Mandelbecher (1a, 1b, 3, 6, 7)

Eis von gebrannten Mandeln & Bourbon Vanillerahmeis

Schokoladenerde & weißer Nougat

karamellierte Mandeln

4 Gang | Menü 40,00 €

3 Gang | Menü 36,00 €

## Menü | Modern

---

### 24h Schweinebauch

lauwarm, aus dem Buchenrauch

Linsen-Gemüse-Salat in Senfvinaigrette

geriebener Meerrettich

\* \* \*

### Kashmir Currysüppchen

Riesengarnele | Ananas-Chutney

\* \* \*

### Rind & Backe

Rosa gebratenes Rinderfilet & geschmorte Ochsenbacken

Pinienkern-Mangold-Ravioli, Urgemüse

\* \* \*

### Beeren Michel

Törtchen von Brioche, Mascarpone & Schmand

Bergjoghurteis & Mandeln

4 Gang | Menü 56,00 €

3 Gang mit Vorspeise | Menü 48,00 €

3 Gang mit Suppe | Menü 44,00 €





# HOTEL KRONE

## AGB's | Hotel Krone

### 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 2019