



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr / Sommer 2020





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Frühjahr - Sommer | 2020

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

Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen persönlichen Termin zur Veranstaltungsabsprache!

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.

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 extra trocken Weingut Adam Müller	0,75l	25,00 €
SchrieSecco Rosé Trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75l	25,00 €
Haus Champagner Sortiment auf Nachfrage	0,75l	Tagespreis

Gemischt | Fruchtig

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

Fingerfood | Aperitif

Knusperhähnchen & Kichererbse orientalische Hähnchenbrust im Pankomantel, Humus	pro Person	5,00 €
Fjordforelle & Avocado gebeizte Fjordforelle, Guacamole	pro Person	4,00 €
Knäcke & Topfen Original schwedisches Knäckebröt, Kräutertopfen & Meersalz	pro Person	4,00 €



Spielregeln

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

Appetitanreger

7,00 €

Kräuterfrischkäse, Tomatenchutney
hausgemachte Salzbutter & Brotsäckchen

Vorspeisen | Salate**Forelle, Meerrettich & Bete**

13,00 €

lauwarmes Räucherforellenfilet vom Forellenhof Spohn
Meerrettich-Schmand, Petersilie & eingelegte Bete

Carpaccio vom Rinderfilet

15,00 €

Rinderfilet hauchdünn
gehobelter Parmesan, Pinienkerne & Grillgemüse

Lachs, Kartoffel & Dill

13,00 €

gebeizter Gravad Lax
knuspriges Kartoffelrösti
Honig-Senf-Dillsauce

Burratine, Tomate & Basilikum

11,00 €

Burratine auf Salat von geschmorten & getrockneten Tomaten
Parmaschinken, Olivenerde & Basilikum

Eine Schüssel Gartensalat

7,00 €

Rohkost, Garten- & Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing
Chiasamen, Radieschen & Kürbiskerne
Brotsäckchen

Alles auf den Tisch

15,00 €

gebeizter Lachs, Shrimps in Dillsauerrahm, Antipasti,
Carpaccio & Schinken
Brotsäckchen, Öle & Salze

Saisonal ab 15. April 2020**Spargel, Radieschen & Schinken**

11,00 €

Salat von weißem & grünem Spargel in Apfel-Radieschen-Vinaigrette
würziger Toskanaschinken



HOTEL KRONE

Suppen

Kartoffel Veloute 7,00 €
gebackenes Bioei, Kresse

Klare Ochsenchwanzsuppe 8,00 €
Steinpilztasche | frischer Kerbel

Tomaten-Paprikasüppchen 8,00 €
Chorizo & Basilikumespuma

Kashmir Currysüppchen 8,00 €
Riesengarnele | Ananas-Chutney

Saisonal ab 15. April 2020

Spargelsamtsüppchen 8,00 €
weißer & grüner Spargel, Creme fraîche

Sorbet

Mojito 7,00 €
Mojito-Sorbet mit Limette und Minze

Limoncello 7,00 €
Zitronensorbet mit Limoncello & geistern Joghurt



HOTEL KRONE

Vegetarisch | Vegan

Natur pur (vegan)

Hartweizengrieß-Linguine
fruchtiges Tomatensugo & Basilikumpesto
Pinienkerne & Oliven

14,00 €

Spitzpaprika gefüllt mit orientalischem Couscous

Ananas Chutney

12,00 €

Zwischengang

als Hauptgang

Ibérico, Kohlrabi & Kartoffel

Secreto vom Green Egg - Grill
Nussbutterpüree & Rahmkohlrabi

14,00 €

20,00 €

Fisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

Lachs, Tomate & Olive

glasig gebratenes Lachsfilet
Tomaten-Olivenrisotto
gebackene Aubergine

18,00 €

22,00 €

Zander, Bärlauch & Brokkoli

kross gebratenes Zanderfilet
auf Bärlauchrisotto
gebackener wilder Brokkoli

18,00 €

22,00 €

Riesengarnele, Linguine & Basilikum

glasig gebratene Riesengarnelen
Basilikumlinguine, konfierte Rosmarintomaten

19,00 €

23,00 €



HOTEL KRONE

Fleisch | Federvieh

Kalbshaxe, Gemüse & Rosmarin

tranchiertes Kalbshaxenfleisch
glaciertes Urgemüse & Nussbutterpüree
Rosmarinjus

21,00 €

Landuro Schweinefilet, Steinpilz & Blumenkohl

Filet vom Landuro Schwein im Steinpilzmantel
Brettspätzle & wilder Blumenkohl
Portweinschalotten

19,00 €

Kalb, Spargel & Kartoffeln

Odenwälder Kalbsrücken im Ganzen gebraten
grüner Spargel & Kartoffelgratin
Kalbsjus & 7 Kräuter-Hollandaise

25,00 €

Surf & Turf

rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Riesengarnele
gebratener Frühlingslauch & Kirschtomaten
Kartoffel-Rucola-Taschen

33,00 €

Lamm, Fenchel & Parmesan

rosa gebratener Weidelammrücken
Spitzpaprika-Fenchelgemüse
geflämmte Parmesancreme

26,00 €

Maishähnchen, Salbei & Gnocchi

saftig gebratene Maishähnchenbrust mit Salbei gefüllt
mediterrane Gemüsegnocchi
Olivenerde

19,00 €

Saisonal ab 15. April:

Portion Schwetzingen Stangenspargel (1a,b,c,d,3,6,7, L)

Petersilienkartoffeln **oder** Pfannkuchen
Sauce Hollandaise **oder** zerlassene Butter

20,00 €

wahlweise mit:

gemischtem Schinken (10,12, I,H)

9,00 €

kleinem Wiener Schnitzel (1a,b,c,d,3,7,8a,b,c)

10,00 €

Lachsfilet (4)

13,00 €

Portion Spargel als Beilage

12,- €



HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Banana boat lauwarmer Schokoladenkuchen gebrannte Bananen & Mandeln Bergjoghurteis		10,00 €
Schwarzwaldbecher Schokoladeneis & Amarenais eingelegte Amarenakirschen & Schokoladenerde Schwarzwälder Kirschwasser		9,00 €
Bienenstich gestockte Vanille-Hafermousse auf Buttercrumble & Honigespuma Mandelmilcheis		10,00 €
Erdbeerbecher Salat von Hirschberger Erdbeeren Sauerrahmeis, Erdbeersorbet weißes Schokoladencrispies		10,00 €
Wahre Liebe Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne		9,00 €
Dessert-Etagère ab 2 Personen Auswahl feiner Pralinen & Macarons hausgemachtes Eis & Sorbet Zartbittermousse	pro Person	12,00 €

Abschluss | Zu späterer Stunde

Käse italienische und französische Käseauswahl Traubenchutney und Feigensenf Brotauswahl	pro Person	8,00 €
--	------------	--------



HOTEL KRONE

Menü | Tradition

7 Kräutersüppchen

Rosmarincroûtons & Kresse

Kleine Schüssel Vitamine

Rohkost, Garten- und Wildkräuter in Buttermilch-Dill-Dressing

Chiasamen, Radieschen & Kürbiskerne

Duett

rosa gebratene Medaillons von Rind & Schwein

frische Pilze in Rahm

hausgemachte Spätzle & Marktgemüse

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis & Amarenæis

ingelegte Amarenakirschen & Schokoladenerde

Schwarzwälder Kirschwasser

4 Gang | Menü 40,00 €

3 Gang | Menü 36,00 €

Menü | Modern

Thunfisch, Sesam & Sushi

Sashimi & Tatar vom Thuna

Inside / Outside – Sushi, Mayonaise von geröstetem Sesam

Rotes Linsen-Currysüppchen

Hähnchen-Teriyaki

U.S. Beef, Avocado & Kartoffel

U.S. Roastbeef im Ganzen gebraten

Ofenkartoffel & Kräuterfrischkäse

Guacamole

Creme Catalan

Schokoladen-Vanille Cake

Kalamansieis & Joghurtbiskuit

4 Gang | Menü 54,00 €

3 Gang mit Vorspeise | Menü 46,00 €

3 Gang mit Suppe | Menü 42,00 €



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