



Gasthof Krone

UNSER EVENT-EMPFEHLUNG FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER/ BETRIEBSFEIER
ADVENT UND WEIHNACHTEN 2016



KULTUR GOURMET

KULTURELLER AUFTAKT
UND KULINARISCHES FINALE!

Quadratisch, Praktisch, Kunst.

Machen Sie sich einen schönen Tag in Waldenbuch! Verbinden Sie Ihren Kulturbesuch und Führung im Museum Ritter mit saisonalen Delikatessen und Gaumenspielen im historischen Gasthof Krone. Ihre Gastgeber, Chef de Cuisine Patrick Giboin und Maître Matthias Gugeler erwarten Sie zum kulinarischen Finale!

KUNSTFÜHRUNG: Museum Ritter
Treffpunkt: Museums-Foyer - Dauer: ca. 60 min.
Uhrzeit und Beginn: nach Vereinbarung

GAUMENSPIELE: Gasthof Krone
Uhrzeit und Beginn: nach Vereinbarung.

Das MUSEUM RITTER in Waldenbuch wurde für die Sammlung von Marli Hoppe-Ritter, der Mitinhaberin der Firma Ritter Sport erbaut. Thema der Sammlung ist das Quadrat in der neueren und zeitgenössischen Kunst. Ob ernsthaft oder spielerisch, mathematisch oder spirituell, analytisch oder auch witzig – die Möglichkeiten, mit denen sich Künstlerinnen und Künstler der geometrischen Form widmen, sind nahezu unerschöpflich.

Für Gruppen ab 20 Personen:
Eintritt und Führung (inklusive)
4-Gang-Grand-Menü € 69,00 pro Person
(zzgl. Aperitif, Weinreise und Getränke...)

Für Gruppen von 8 bis 20 Personen:
Eintritt: € 4,00 pro Person
Führung: € 70,00 (pauschal pro Gruppe)
4-Gang-Grand-Menü € 69,00 pro Person
(zzgl. Aperitif, Weinreise und Getränke...)

Das Menü muss einheitlich bestellt werden. Ein Austausch einzelner Menükomponenten ist aber individuell möglich, wir bitten um Vorbestellung. Gerne berücksichtigen wir Vegetarier und Kinder, sowie Unverträglichkeiten oder Allergien. Zu jedem Gang halten wir eine passende Weinreise bereit, den Umfang wählen Sie bitte selbst. Saisonbedingte Änderungen bei der Zusammenstellung behalten wir uns vor. Für Reservierungen (Beratung und Informationen) wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicemitarbeiter im Gasthof Krone. Telefon: 07157 40 88 49 oder Mail: info@krone-waldenbuch.de. Wir freuen uns auf Ihren baldigen Besuch in unserem Hause!

APERITIF

Maison Larmandier-Bernier / Champagne
Latitude Blanc de Blanc Extra Brut / 0,1l € 15,00

Weingut Geheimrat Wegeler / Rheingau
2009er Geheimrat J Riesling-Sekt Brut 0,1l € 9,00

Apfelgut Duttonhofer / Württemberg
Pommes pure vom Glockenapfel (alkoholfrei) 0,1l € 6,00

MENÜ I

Amuse bouche

Rilette von der Gans an Rotkohlsalat,
gebackene Kartoffelnocken und Preiselbeeren

Gebratene Zandertranche mit Hokkaidokürbis,
Rosenkohl und Speck

Hirschrücken mit Petersilienwurzelpüree, Walnuss,
Birne und Serviettenknödel

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Zimtespuma,
Bratapfel-Wantan und Mandarinenorbet

Feine Pâtisserie

oder wahlweise MENÜ II

Amuse bouche

Graved Lachs mit Feldsalatsprösslingen,
Sellerie, Kumquats, Kardamon und Merrettich

Feine Kartoffelsuppe mit Speck, Trüffel und Pflaume

Barbarie-Entenbrust an Apfel-Rotkohl mit glacierten Maronen,
Pastinakenpüree und Kartoffelbeignet

Spekulatiusparfait mit Ananasragout,
Vanille-Panna cotta und Mango-Passionsfruchtsorbet

Feine Pâtisserie