



Gasthof Krone

FEBRUAR-MÄRZ/ MENÜEMPFEHLUNG CATERING

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. 2,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ I

Gemischter Frühlingsblattsalat an Honig-Senf dressing und gerösteten Rosmarin-Croûtons

Maispouardenbrust auf Rahmsauerkraut, Risolée-Kartoffeln und kräftige Zwiebel-Specksauce

Espressomousse mit Amarethinis, glacierter Banane (oder Ananas) und Zitrusorbet

€ 28,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ II

Gebratene Butterfly-Garnelen mit Blumenkohl an Mandelvinaigrette, Petersilie und Blumenkohlmousse

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Frühlingslauch

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Tramenzinni-Mantel an Kräuter-Rahmsauce,
Selleriepüree, winterlicher Gemüsegarten und Kartoffelschnitte

Parfait von der Milkschokolade mit Mangochutney und Texturen von der Orange

€ 33,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ III

Thunfischtatar mit Wasabi-Currymousse, Avocado-creme, Soja und gepopptem Reischip

Mit Vanille aromatisierte Kohlrabisuppe mit Geflügel-Speckroulade

Sorbet im Glas

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken an Schmorsauce mit Petersilienwurzel und Röstzwiebel-Serviettenknödel

Mandelküchlein mit eingelegten Zimt-Birnenspalten, Gewürz-Schokoladencreme und Nägelesbirnensorbet

€ 39,00 (Service exklusiv/ Catering)

FEBRUAR-MÄRZ/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





Gasthof Krone

APRIL–JUNI/ MENÜEMPFEHLUNG CATERING

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. 2,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ I

Gemischter Sommerblattsalat an Buttermilch-Limettendressing mit gerösteten Mandeln und Kernen

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Spargelrisotto und gebratenem Lauch

Sommerbeeren-Savarin mit griechischem Joghurt-Espuma, Rosmarin und dunklem Balsamico

€ 28,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ II

Ruccolasalat an Balsamico-Feigenvinaigrette mit Ziegenkäse, Coppa-Schinken und Kirschtomaten

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsflädle und Croûtons

Rosa gebratener Lammhüfte mit Chorizo-Bohngemüse (oder Spargelragout) und mediterranem Kartoffelstampf

Erdbeer-Panna cotta mit Rhabarber, karamellisierten Cerealien und Joghurt-Zitronensorbet

€ 33,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ III

In Schalottenvinaigrette marinierter Spargelsalat mit gebeiztem Saibling (oder Forelle) und Parmaschinkenmousse

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe (oder Bärlauch) mit Tafelspitzwürfel (oder Lachs) und Sauerrahm

Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Kalbsrücken mit Spargel, mit Kartoffel und Pilzen gefülltes Kräuterflädle,
geröstete Kartoffelwürfel

Himbeerparfait mit Zartbitterschokolade, Honig und marinierten Beeren

€ 39,00 (Service exklusiv/ Catering)

APRIL–JUNI/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





Gasthof Krone

JULI-OKTOBER/ MENÜEMPFEHLUNG CATERING

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. 2,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ I

Tartar vom Lachs an Dill-Senfauce mit Gurkenrelish, Salatbouquet und Weißbrot

Gebratene Poulardenbrust mit Ratatouille und gratinierter Parmesanpolenta

Mandelschnitte mit Aprikose, Tannenhonig und griechischem Naturjoghurt

€ 28,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ II

Salat von verschiedenen Tomaten mit Mozzarellaschaum, Aceto-Balsamico, Tomatensorbet und Basilikum

Joghurt-Gurkenkaltschale mit Dill und marinierten Shrimps, Piment d'Espelette

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Marktgemüse mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

Blaubeeren-Cheese Cake mit Marinierten Beeren, Brombeersorbet und Vanille

€ 33,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ III

Pochierter Saibling mit Sauerrahm, Zitrone und Dreierlei von der Gurke

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras, Kokos und gerösteten Erdnüssen

Sorbet im Glas

Am Stück gebratenes Rosa Rinderfilet mit Erbsen, Pilzen, Estragon und Kartoffelgratin

Kirschenjockey mit Aceto Balsamico, Bitterschokolade und Kakaosorbet

€ 39,00 (Service exklusiv/ Catering)

JULI-OKTOBER/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





Gasthof Krone

NOVEMBER-JANUAR/ MENÜEMPFEHLUNG CATERING

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. 2,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ I

Ackersalat an Kartoffeldressing mit Speck-Croûtons und Kürbismousse

Selleriesuppe mit Granatapfel und Sot-l'y-laisse

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel, Pastinakenpüree und glacierte Maronen

Spekulatiusmousse mit marinierter Banane, Schokoladenbrownie, Limette und Kakaosorbet

€ 35,00 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ II

Gebeizter Lachs mit Merrettichmousse, Bete und Apfel

Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel, Croûtons und Kürbiskernöl

Am Stück gebratener Rinderrücken mit winterlicher Gemüesewiese, Kartoffelpüree und Schmorsauce

Feines von Mango, Ananas und Kokos

€ 39,50 (Service exklusiv/ Catering)

MENÜ III

Galantine vom Perlhuhn mit eingelegtem Kürbis, Räucherpaprika-Mayonnaise, Feldsalatbouquet und Kürbiskernöleis

Seeteufel-Medaillon an Belugalinsen mit Selleriepüree und Schalottensauce

Sorbet im Glas

Hirschkalbsrücken mit Petersilienwurzelgemüse, Karottenpüree, Spätzle und Cafe de Paris-Sauce

Bratapfeltartelette mit weißem Schokoladenschäum, Zwetschgenragout und Vanilleeis

€ 41,00 (Service exklusiv/ Catering)

NOVEMBER-JANUAR/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





Gasthof Krone

JANUAR–DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG CATERING (ab 50 Personen)

ZUM APERITIF

- Rindertatar mit Trüffelmayonnaise und Croustades
- Gebeizter Lachs, Erbsenpüree und Papayarelish (im Glas mit Löffel)
- Tartelette mit Paprika-Sultaninensalsa und Thunfischsashimi
- Mango-Chilissalat mit Eismeergarnelen und Staudensellerie (im Schälchen mit Löffel)
- Gurken-Dillkaltschale (im Glas)
- Ziegenkäse mit Avocado und Crouton
- Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
- Geräucherter Wildlachs mit Guacamole und Topiko auf Weißbrot
- Blini mit Creme fraiche und Kaviar
- Tartelette mit Gänseleber, Birnenragout und Süßweingelee

- Joghurt-Panna cotta mit Mangoragout und Kakaobrösel (im Glas mit Löffel)
- Cheesecake mit Litschiespuma und eingelegter Ananas (im Glas mit Löffel)
- Babybanane mit Kokos-Koriandercreme und gebratenen Cashewkernen (im Glas mit Löffel)
- Mandelmousse mit Zitrusfrüchten und Amarettini (im Glas mit Löffel)

- Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. 2,00 (Service exklusiv/ Catering)

KALTES BUFFET

- Gemischte Blattsalate (oder Feldsalat), dazu Vinaigrette, Croûtons und Sonnenblumenkerne
- Rohkostsalate - Karottensalat mit Orange, Weißkohlsalat mit Kümmel, Kartoffel-Gurkensalat
- Antipasti - Gegrillte Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons
- Marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch, Meerrettichcreme
- Tomaten-Nudelsalat mit Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum
- Caprese - Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum
- Nudelsalat mit Erbsen, Karotten und Essiggurke
- Marokkanischer Taboulé mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze
- Asiatischer Gemüsesalat mit Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander und Dipp
- Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme
- Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone
- Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma
- Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch (oder Maultäschle und Griesklöschen)
- Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps
- Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel
- Leichte Spargelsuppe mit Croûtons und Shrimps
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Kräuterschaumsuppe mit Croûtons





Gasthof Krone

JANUAR–DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG CATERING (ab 50 Personen)

WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen in leichter Currysauce mit Duftreis
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison
Gegrilltes mariniertes Kalbsrückensteak, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Wallerfilet in Pommery-Senfsauce mit Kartoffel-Pestosalat
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis
Überbackene Polenta mit Gewürztomaten
Gemüselasagne mit Tomatensauce
Wokgemüse mit Sojasprossen und Basmatireis

DESSERT-BUFFET

Marinierte frische Erdbeeren mit Vanille-Panna cotta und Basilikum
Frischer Früchtesalat
Spekulatiusmousse mit Rumtopf-Früchte
Mascarpone Crème mit Amarettis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Passionsfrüchteparfait mit Himbeeresauce
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen
Schokoladen-Panna cotta mit exotischem Fruchtsalat
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Weißes Kaffeemousse mit Orangen-Mangosauce
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.
Je nach Zusammenstellung € 30,00 - 39,00 pro Person (Service exklusiv/ Catering)

MITTERNACHTS-BUFFET

Käse Brett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette
€ 4,00 pro Portion (Service exklusiv/ Catering)
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter
€ 4,00 pro Portion (Service exklusiv/ Catering)





Gasthof Krone

KONTAKT

Gasthof Krone/ Krone Waldenbuch GmbH

Nürtinger Str.14

71111 Waldenbuch

Telefon: 07157 40 88 49

Fax: 07157 40 88 54

Mail: info@krone-waldenbuch.de

Homepage: www.krone-waldenbuch.de

Geschäftsführer: Matthias Gugeler/ Mail: gugeler@krone-waldenbuch.de

Küchenchef: Erik Metzger/ Mail: metzger@krone-waldenbuch.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch/ Donnerstag/ Freitag und Sonntag: 12.00–14.00 Uhr und 18.00–23.00 Uhr

Samstag: 18.00-23.00 Uhr

Ruhetag/ geschlossen: Montag/ Dienstag und Samstag-Mittag

(Abweichende Öffnungszeiten für Bankette und Veranstaltungen vereinbaren wir gerne individuell)

Übernachtungsmöglichkeiten in nächster Nähe:

(Waldenbuch) Gasthaus Lamm/ Familie Müller/ Telefon: 07157 98 87 41

(Waldenbuch) Gasthaus Traube/ Familie Glasbrenner/ Telefon: 07157 88 160

(Waldenbuch) Landgasthof-Hotel Rössle/ Familie Seeger/ Telefon: 07157 73 80

(Waldenbuch) Pension Wauri/ Familie Wauri/ Telefon: 07157 22 606

(Steinenbronn) Hotel Krone/ Familie Hornung/ Telefon: 07157 7330

(Weil im Schönbuch) Oase Weil/ Familie Schempp/ Telefon: 07157 53 52 40

Transport und Transfer:

(Waldenbuch) Taxi Wabu Car/ Telefon: 0174 16 50 798

(Waldenbuch) Taxi Schneider/ Telefon: 07157 526 97 89

(Leinfelden-Echterdingen) Taxi Mages/ Telefon: 0711 94 79 80

(Filderstadt) Taxizentrale/ Telefon: 0711 70 15 15

(Böblingen) Taxizentrale/ Telefon: 07031 194 10

(Stuttgart) Taxizentrale/ Telefon: 0711 194 10

ÖPNV Buslinien: 826, 86, 760/ Haltestelle: Postamt (nur wenige Gehminuten von der Krone entfernt)

In nächster Nähe:

Messe und Flughafen Stuttgart – ca. 15 Autominuten

Zentrum, Hauptbahnhof, Staatsoper und Staatsgalerie Stuttgart – ca. 25-30 Autominuten

Fernsehturm – ca. 15-20 Autominuten

Golfclub Schaichhof – ca. 5-10 Autominuten

Outlet-Center Metzingen – ca. 25-30 Autominuten

Biosphären-Reservat Schwäbische Alb – ca. 40-45 Autominuten

SI-Zentrum (Musical-Hall und Spielbank) – ca. 15-20 Autominuten

Kunstmuseum, Universität und Altstadt Tübingen – ca. 20-25 Autominuten

Naturpark Schönbuch, Weltkulturerbe Kloster und Schloss Bebenhausen – ca. 15 Autominuten

Siebenmühlental, Museum Ritter, Museum Schloss Waldenbuch und Altstadt – wenige Gehminuten

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sehen Sie bitte unter www.krone-waldenbuch.de ein.

