



Gasthof Krone

UNSER EVENT-EMPFEHLUNG FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER/ BETRIEBSFEIER ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2018/ 2019



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 Erik Metzger und Maitre 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 10 Personen:

Eintritt: € 6,00 pro Person
Führung: € 80,00 (pauschal pro Gruppe)
4-Gang-Grand-Menü € 79,00 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 Deutz / Champagne
Classic Brut / 0,1l € 16,00

Weingut Wachtstetter / Württemberg
Lemberger Brut weißgekeltert 0,1l € 8,00

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

MENÜ I

Amuse bouche

Thunfischtatar mit Dreierlei vom Kürbis,
Feldsalat, Mandel und Kürbiskernöleis

Curry-Zitronengrassuppe mit Staudensellerie,
Apfel und Eismeergarnelen

Gebratene Entenbrust mit getrüffeltem Rahmwirsing,
Pilze, Brezel-Serviettenknödel, Preiselbeerjus

Haselnussküchle mit Birnenragout,
Vanille und Nägelesbirnensorbet

Feine Pâtisserie

MENÜ II

Amuse bouche

Gebratene Wachtelbrust mit Pastinakenpüree,
Rote Bete, Speck und Meerrettich

Heilbutt im Kürbisfond mit Lauch, Karotte und Safranrisotto

Tranche vom Hirschrücken an Apfel-Rotkohl
mit Kartoffelstampf, Sellerie und Portweinmaronen

Variation von Mandarine und Mandel

Feine Pâtisserie