



Gasthof Krone

ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2018/ 2019 BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG (für 10 - 30 Personen)

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. € 3,00

MENÜ I

Amuse bouche

Thunfischtatar mit Dreierlei vom Kürbis, Feldsalat, Mandel und Kürbiskernöleis

Curry-Zitronengrassuppe mit Staudensellerie, Apfel und Eismeergarnelen

Sorbet im Glas

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

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Haselnussküchle mit Birnenragout, Vanille und Nägelesbirnensorbet

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 89,00 - 5-Gang-Menü € 81,00 (ohne Käse)
4-Gang-Menü € 79,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 69,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

MENÜ II

Amuse bouche

Gebratene Wachtelbrust mit Pastinakenpüree, Rote Bete, Speck und Meerrettich

Heilbutt im Kürbisfond mit Lauch, Karotte und Safranrisotto

Sorbet im Glas

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

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Variation von Mandarine und Mandel

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 89,00 - 5-Gang-Menü € 81,00 (ohne Käse)
4-Gang-Menü € 79,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 69,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

