



## 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)

