



Gasthof Krone

UNSERE EVENT-EMPFEHLUNG FÜR IHRE BETRIEBSFEIER ODER IHREN BETRIEBSAUSFLUG



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.



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.

Für Gruppen ab 10 Personen:

Eintritt: € 6,00 pro Person
Führung: € 80,00 (pauschal pro Gruppe)
zzgl. 4-Gang-Grand-Menü,
Aperitif, Weinreise und Getränke...

MENÜ

Informationen zu unserem aktuellen
**GRAND-MENÜ ODER 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. 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
Mail: info@krone-waldenbuch.de

Wir freuen uns auf Ihren baldigen Besuch
in unserem Hause!

Ihre Gastgeber

Matthias Gugeler und Erik Metzger mit Mitarbeiter

