



Gasthof Krone

UNSER EVENT-EMPFEHLUNG FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER / BETRIEBSFEIER ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2020 / 2021 (ab 10 Personen)



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 € 87,00 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 Ellner / Champagne
Seduction 2006er Millésimé Brut / 0,1l € 15,00

Weingut Wegeler / Rheingau
2015er Geheimrat J Rieslingsekt Brut 0,1l € 9,00

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

MENÜ I

Amuse bouche

Tatar vom Yellofin-Thunfisch mit Mango,
Curry, Guacamole und Wasabi

Heilbutt-Tranche mit Speck-Rosenkohl
und Kürbiskern-Ölschaum

Am Stück gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-
Rotkohl
und Selleriepüree, Serviettenknödel und Cassis-Portweinjus

Feines von Ananas, Litschi, Pistazie und Passionsfrucht

Feine Pâtisserie

MENÜ II

Amuse bouche

Roastbeef-Röllchen mit Vichysoise, Eigelb,
Pommerysenf-Eis, Feldsalatbouquet und Croûtons

Gebratene Riesengarnele an Krustentierschaum
mit Fregola Sarda, Paparika-Auberginensalsa und
Spitzkohl

US-Flanksteak mit Rahmwirsing, dreierlei vom Kürbis,
getrüffelte Kartoffelschnitte und Barolojus

Variation von Mandel, weißer Schokolade und Mandarine

Feine Pâtisserie