



Gasthof Krone

FEBRUAR-MÄRZ/ MENÜEMPFEHLUNG BANKETT

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Gemischter Frühlingsblattsalat an Honig-Senf dressing und gerösteten Rosmarin-Croûtons

Maispouardenbrust auf Rahmsauerkraut, Risolée-Kartoffeln und kräftige Zwiebel-Specksauce

Espressomousse mit Amarethinis, glacierter Banane (oder Ananas) und Zitrusorbet

€ 51,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ II

Gebratene Butterfly-Garnelen mit Blumenkohl an Mandelvinaigrette, Petersilie und Blumenkohlmousse

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Frühlingslauch

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Tramenzinni-Mantel an Kräuter-Rahmsauce,
Selleriepüree, winterlicher Gemüsegarten und Kartoffelschnitte

Parfait von der Milkschokolade mit Mangochutney und Texturen von der Orange

€ 58,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ III

Thunfischtatar mit Wasabi-Currymousse, Avocado creme, Soja und gepopptem Reischip

Mit Vanille aromatisierte Kohlrabisuppe mit Geflügel-Speckroulade

Sorbet im Glas

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken an Schmorsauce mit Petersilienwurzel und Röstzwiebel-Serviettenknödel

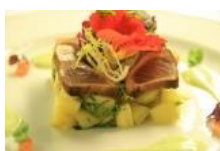
Mandelküchlein mit eingelegten Zimt-Birnenspalten, Gewürz-Schokoladencreme und Nägelesbirnensorbet

€ 69,00 (Service inklusive/ Bankett)

FEBRUAR-MÄRZ/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und 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.





Gasthof Krone

APRIL–JUNI/ MENÜEMPFEHLUNG BANKETT

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Gemischter Sommerblattsalat an Buttermilch-Limettdressing mit gerösteten Mandeln und Kernen

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Spargelrisotto und gebratenem Lauch

Sommerbeeren-Savarin mit griechischem Joghurt-Espuma, Rosmarin und dunklem Balsamico

€ 51,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ II

Ruccolasalat an Balsamico-Feigenvinaigrette mit Ziegenkäse, Coppa-Schinken und Kirschtomaten

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsflädle und Croûtons

Rosa gebratener Lammhüfte mit Chorizo-Bohngemüse (oder Spargelragout) und mediterranem Kartoffelstampf

Erdbeer-Panna cotta mit Rhabarber, karamellisierten Cerealien und Joghurt-Zitronensorbet

€ 58,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ III

In Schalottenvinaigrette marinierter Spargelsalat mit gebeiztem Saibling (oder Forelle) und Parmaschinkenmousse

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe (oder Bärlauch) mit Tafelspitzwürfel (oder Lachs) und Sauerrahm

Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Kalbsrücken mit Spargel, mit Kartoffel und Pilzen gefülltes Kräuterflädle,
geröstete Kartoffelwürfel

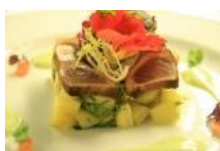
Himbeerparfait mit Zartbitterschokolade, Honig und marinierten Beeren

€ 69,00 (Service inklusive/ Bankett)

APRIL–JUNI/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und 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.





Gasthof Krone

JULI–OKTOBER/ MENÜEMPFEHLUNG BANKETT

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Tartar vom Lachs an Dill-Senfauce mit Gurkenrelish, Salatbouquet und Weißbrot

Gebratene Poulardenbrust mit Ratatouille und gratinierter Parmesanpolenta

Mandelschnitte mit Aprikose, Tannenhonig und griechischem Naturjoghurt

€ 51,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ II

Salat von verschiedenen Tomaten mit Mozzarellaschaum, Aceto-Balsamico, Tomatensorbet und Basilikum

Joghurt-Gurkenkaltschale mit Dill und marinierten Shrimps, Piment d'Espelette

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Marktgemüse mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

Blaubeeren-Cheese Cake mit Marinierten Beeren, Brombeersorbet und Vanille

€ 58,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ III

Pochierter Saibling mit Sauerrahm, Zitrone und Dreierlei von der Gurke

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras, Kokos und gerösteten Erdnüssen

Sorbet im Glas

Am Stück gebratenes Rosa Rinderfilet mit Erbsen, Pilzen, Estragon und Kartoffelgratin

Kirschenjockey mit Aceto Balsamico, Bitterschokolade und Kakaosorbet

€ 69,00 (Service inklusive/ Bankett)

JULI–OKTOBER/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und 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.





Gasthof Krone

NOVEMBER-JANUAR/ MENÜEMPFEHLUNG BANKETT

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Ackersalat an Meerrettich-Apfelvinaigrette mit Roter Betemousse und karamellisierten Walnüssen

Kürbis-Amaretto-Cremesuppe mit Crôutons und steirischem Kernöl

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel, Pastinakenpüree und glacierte Maronen

Mango-Passionsfruchtschnitte mit Kakaosorbet, Mangoragout und Schokoladencreme

€ 63,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ II

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele mit Mango, Avocado, Passionsfrucht und Wasabi

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speck und Schnittlauchöl

Tranche vom Hirschrücken an Rotweinjus, Hokkaidokürbis, Rosenkohlgemüse und Kartoffelstampf

Nougatparfait mit Mandarine, Haselnuss und Ingwer

€ 68,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ III

Galantine vom Perlhuhn mit eingelegtem Kürbis, Räucherpaprika-Mayonnaise, Feldsalatbouquet und Kürbiskernöleis

Glen Douglas-Lachs auf karamellisierten Schwarzwurzeln mit Belugalinsen und Weißweinsauce

Sorbet im Glas

Rosa gebratener Rinderrücken mit Wurzelgemüse, Selleriepüree, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Feines vom Bratapfel, Joghurt und Karamell

€ 73,00 (Service inklusive/ Bankett)

NOVEMBER-JANUAR/ MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und 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.





Gasthof Krone

JANUAR-DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT (ab 50 Personen)

FINGERFOOD ZUM APERITIF

- Gebeizter Lachs, Erbsenpüree und Papayarelish (im Glas) **
- Mango-Chilissalat mit Eismeergarnelen und Staudensellerie (im Glas)
- Geräucherter Wildlachs mit Guacamole und Topiko auf Weißbrot **
- Tartelette mit Paprika-Sultaninensalsa und Thunfischsashimi **
- Canteloupe-Melone mit Parmaschinken
- Rindertatar mit Trüffelmayonnaise und Croustades *
- Blini mit Creme fraîche und Kaviar ***
- Tartelette mit Gänseleber, Birnenragout und Süßweingelee ***

VEGETARISCHES FINGERFOOD ZUM APERITIF

- Mango-Sellerie-Chillissalat mit Guacamole (im Glas)
- Linsensalat mit Gewürztomate und Tomatengel (im Glas)
- Tabouleh mit Aubergine und Tomatenchutney (im Glas)
- Gurken-Dillkaltschale (im Glas)
- Ziegenkäse mit Avocado und Crouton
- Tomate-Mozzarella-Spieß

SÜSSES FINGERFOOD ZUM APERITIF

- Joghurt-Panna cotta mit Mangoragout und Kakaobrösel (im Glas)
- Cheesecake mit Litschiespuma und eingelegter Ananas (im Glas)
- Babybanane mit Kokos-Koriandercreme und gebratenen Cashewkernen (im Glas)
- Mandelmousse mit Zitrusfrüchten und Amarettini (im Glas)

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

* Aufpreis € 1,00

** Aufpreis € 2,00

*** Aufpreis € 3,00





Gasthof Krone

JANUAR–DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT (ab 50 Personen)

KALTES BUFFET

Gemischte Blattsalate (oder Feldsalat), dazu Vinaigrette, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Rohkostsalate - Karottensalat mit Orange, Weißkohlsalat mit Kümmel, Kartoffel-Gurkensalat
Antipasti - Gegrillte Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch, Meerrettichcreme
Tomaten-Nudelsalat mit Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum
Caprese - Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum
Nudelsalat mit Erbsen, Karotten und Essiggurke
Marokkanischer Taboulé mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze
Asiatischer Gemüsesalat mit Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander und Dipp
Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme
Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch (oder Maultäschle und Griesklöschen)
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps
Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel
Leichte Spargelsuppe mit Croûtons und Shrimps
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen in leichter Currysauce mit Duftreis
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison
Gegrilltes mariniertes Kalbsrückensteak, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Wallerfilet in Pommery-Senfsauce mit Kartoffel-Pestosalat
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis
Überbackene Polenta mit Gewürztomaten
Gemüselasagne mit Tomatensauce
Wokgemüse mit Sojasprossen und Basmatireis





Gasthof Krone

JANUAR-DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT (ab 50 Personen)

DESSERT-BUFFET

Marinierte frische Erdbeeren mit Vanille-Panna cotta und Basilikum
Frischer Früchtesalat
Spekulatiusmousse mit Rumtopf-Früchte
Mascarpone Crème mit Amarettis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Passionsfrüchteparfait mit Himbeeresauce
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen
Schokoladen-Panna cotta mit exotischem Fruchtsalat
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Weißes Kaffeemousse mit Orangen-Mangosauce
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.
Je nach Zusammenstellung € 54,00 - 74,00 pro Person (Service inklusive/ Bankett)

MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette
€ 8,00 pro Portion (Service inklusive/ Bankett)
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter
€ 8,00 pro Portion (Service inklusive/ Bankett)

MITTERNACHTS-IMBISS

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und Kartoffelsalat
€ 8,00 pro Portion (Service inklusive/ Bankett)
Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat
€ 8,00 pro Portion (Service inklusive/ Bankett)





Gasthof Krone

KONTAKT

Gasthof Krone/ Krone Waldenbuch GmbH

Nürtinger Str.14

71111 Waldenbuch

Telefon: 07157 40 88 49

Fax: 07157 40 88 54

Mail: info@krone-waldenbuch.de

Homepage: www.krone-waldenbuch.de

Geschäftsführer: Matthias Gugeler/ Mail: gugeler@krone-waldenbuch.de

Küchenchef: Erik Metzger/ Mail: metzger@krone-waldenbuch.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch/ Donnerstag/ Freitag und Sonntag: 12.00–14.00 Uhr und 18.00–23.00 Uhr

Samstag: 18.00-23.00 Uhr

Ruhetag/ geschlossen: Montag/ Dienstag und Samstag-Mittag

(Abweichende Öffnungszeiten für Bankette und Veranstaltungen vereinbaren wir gerne individuell)

Übernachtungsmöglichkeiten in nächster Nähe:

(Waldenbuch) Gasthaus Lamm/ Familie Müller/ Telefon: 07157 98 87 41

(Waldenbuch) Gasthaus Traube/ Familie Glasbrenner/ Telefon: 07157 88 160

(Waldenbuch) Landgasthof-Hotel Rössle/ Familie Seeger/ Telefon: 07157 73 80

(Waldenbuch) Pension Wauri/ Familie Wauri/ Telefon: 07157 22 606

(Steinenbronn) Hotel Krone/ Familie Hornung/ Telefon: 07157 7330

(Weil im Schönbuch) Oase Weil/ Familie Schempp/ Telefon: 07157 53 52 40

Transport und Transfer:

(Waldenbuch) Taxi Wabu Car/ Telefon: 0174 16 50 798

(Waldenbuch) Taxi Schneider/ Telefon: 07157 526 97 89

(Leinfelden-Echterdingen) Taxi Mages/ Telefon: 0711 94 79 80

(Filderstadt) Taxizentrale/ Telefon: 0711 70 15 15

(Böblingen) Taxizentrale/ Telefon: 07031 194 10

(Stuttgart) Taxizentrale/ Telefon: 0711 194 10

ÖPNV Buslinien: 826, 86, 760/ Haltestelle: Postamt (nur wenige Gehminuten von der Krone entfernt)

In nächster Nähe:

Messe und Flughafen Stuttgart – ca. 15 Autominuten

Zentrum, Hauptbahnhof, Staatsoper und Staatsgalerie Stuttgart – ca. 25-30 Autominuten

Fernsehturm – ca. 15-20 Autominuten

Golfclub Schaichhof – ca. 5-10 Autominuten

Golfclub Hammetweil – ca. 10-15 Autominuten

Outlet-Center Metzingen – ca. 25-30 Autominuten

Biosphären-Reservat Schwäbische Alb – ca. 40-45 Autominuten

SI-Zentrum (Musical-Hall und Spielbank) – ca. 15-20 Autominuten

Kunstmuseum, Universität und Altstadt Tübingen – ca. 20-25 Autominuten

Naturpark Schönbuch, Weltkulturerbe Kloster und Schloss Bebenhausen – ca. 15 Autominuten

Siebenmühlental, Museum Ritter, Museum Schloss Waldenbuch und Altstadt – wenige Gehminuten

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sehen Sie bitte unter www.krone-waldenbuch.de ein.

