



Gasthof Krone

FEBRUAR – MÄRZ / MENÜEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

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

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

Espressomousse mit Amarethini, glacierte Banane und Zitronensorbet

€ 55,00 Bankett-Service inklusive / € 33,00 Catering-Service exklusive

MENÜ II

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

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Frühlingslauch

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel an Kräuter-Rahmsauce,
Selleriepüree, winterlicher Gemüsegarten und Spätzle

Parfait von der Dulcey-Schokolade mit Mango, Karamell und Haselnuss

€ 65,00 Bankett-Service inklusive / € 49,00 Catering-Service exklusive

MENÜ III

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

Mit Vanille aromatisierte Kohlrabicremesuppe mit Geflügel-Parmaschinkenroulade

Sorbet im Glas

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken an Schmorsauce mit Petersilienwurzel und Serviettenknödel

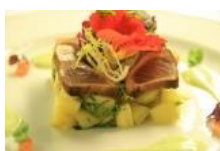
Mandelküchlein mit eingelegten Zimt-Birnenspalten, Gewürz-Schokoladencreme und Nägelesbirnensorbet

€ 75,00 Bankett-Service inklusive / € 57,00 Catering-Service exklusive

FEBRUAR – MÄRZ / MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

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.





Gasthof Krone

APRIL – JUNI / MENÜEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Gemischter Sommerblattsalat an Buttermilch-Limettdressing mit gerösteten Mandeln und Kernen

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Spargelrisotto und gebratenem Lauch

Pistazienfinancier mit griechischem Joghurt, Sommerbeeren, Rosmarin und dunklem Balsamico

€ 55,00 Bankett-Service inklusive / € 33,00 Catering-Service exklusive

MENÜ II

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

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsflädle und Croûtons

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Bohnencassoulett (oder Spargelragout) und Kartoffel-Pommerysenfstampf

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

€ 65,00 Bankett-Service inklusive / € 49,00 Catering-Service exklusive

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 Kalbrücken mit Spargel, mit Neuen Kartoffel,
Kräuterflädle und Sauce Hollandaise

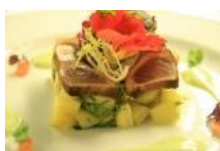
Himbeerparfait mit Zartbitterschokolade, Honig und marinierten Beeren

€ 75,00 Bankett-Service inklusive / € 57,00 Catering-Service exklusive

APRIL – JUNI / MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

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.





Gasthof Krone

JULI – OKTOBER / MENÜEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

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

Gebratene Poulardenbrust mit Ratatouille und gratinierter Parmesanpolenta

Feines von Joghurt, Pinienkerne, Honig, Aprikosen und Rosmarin

€ 55,00 Bankett-Service inklusive / € 33,00 Catering-Service exklusive

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

Blueberry-Cheesecake mit marinierten Beeren, Vanille und Brombeersorbet

€ 65,00 Bankett-Service inklusive / € 49,00 Catering-Service exklusive

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 gebratener Rosa Rinderrücken mit Erbsenpüree, gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin

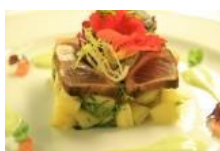
Schokoladenbrownie mit Walnuss, Pflaume, Tonkabohnenespuma und Zitronensorbet

€ 75,00 Bankett-Service inklusive / € 57,00 Catering-Service exklusive

JULI – OKTOBER / MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

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.





Gasthof Krone

NOVEMBER - JANUAR / MENÜEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

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

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

€ 65,00 Bankett-Service inklusive / € 49,00 Catering-Service exklusive

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

€ 75,00 Bankett-Service inklusive / € 57,00 Catering-Service exklusive

MENÜ III

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

Glen Douglas-Lachs mit Belugalinsen, Spitzkohlsalat und Weißweinsauce

Sorbet im Glas

Rosa gebratener Rinderrücken mit Wurzelgemüse, Selleriepüree, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Feines vom Bratapfel, Joghurt und Karamell

€ 85,00 Bankett-Service inklusive / € 64,00 Catering-Service exklusive

NOVEMBER - JANUAR / MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT

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.





Gasthof Krone

**JANUAR – DEZEMBER / BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING
(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 **
- Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
- Rindertatar mit Trüffelmayonnaise und Croustades *
- Blini mit Creme fraiche 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. € 4,00 Bankett-Service inklusive / pro Stk. € 3,00 Catering-Service exklusive

* Aufpreis € 1,00 / ** Aufpreis € 2,00 / *** Aufpreis € 3,00 Bankett-Service inklusive
* Aufpreis € 0,75 / ** Aufpreis € 1,50 / *** Aufpreis € 2,25 Catering-Service exklusive





Gasthof Krone

JANUAR – DEZEMBER / BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING
(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
Caprese - Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum
Nudelsalat mit Erbsen, Wacholderschinken, 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 geräucherten und gebeizten Lachs, Schnittlauchcreme und Honigsenf
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichcreme und Zitrone
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle (oder Maultäschle) und Schnittlauch
Hochzeitsuppe - Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultäschle, Griesklöschen und Schnittlauch
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps
Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel
Leichte Spargelsuppe mit Croûtons und Shrimps (oder Lachs)
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
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken (oder Kalbsrücken) mit Balsamicosauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Kalbsbacke mit Rahmweißkohl und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Rotbarschfilet in Pommery-Senfsauce mit Kartoffelstampf
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis
Überbackene Polenta mit Gewürztomaten
Gemüselasagne mit Tomatensauce





Gasthof Krone

JANUAR – DEZEMBER / BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING
(ab 50 Personen)

DESSERT-BUFFET

Marinierte frische Erdbeeren mit Basilikum und Vanille-Panna cotta
Erdbeer-Panna cotta mit Himbeersauce
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Frischer Früchtesalat
Spekulatiusmousse mit eingelegte Früchte
Mascarpone Crème mit Amarettis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert
Weißes (oder dunkles) Schokoladenmousse mit exotische Früchte
Weißes Kaffeemousse mit Orangen-Mangosauce

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.
Je nach Zusammenstellung ab € 60,00 Bankett-Service inklusive / ab € 45,00 Catering-Service exklusive

MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette
€ 8,00 Bankett-Service inklusive / € 6,00 Catering-Service exklusive
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse, Bauernbrot und Butter
€ 8,00 Bankett-Service inklusive / € 6,00 Catering-Service exklusive

MITTERNACHTS-IMBISS

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und Kartoffelsalat
€ 8,00 Bankett-Service inklusive / € 6,00 Catering-Service exklusive
Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat
€ 8,00 Bankett-Service inklusive / € 6,00 Catering-Service exklusive

KUCHENGEDECK

Kuchenbuffet - Für Service, Bereitstellung, Reinigung und Tischwäsche.
€ 14,00 Bankett-Service inklusive / € 0,00 Catering-Service exklusive
Hochzeitstorte - Für Service, Bereitstellung.
€ 4,00 Bankett-Service inklusive / € 0,00 Catering-Service exklusive
Hochzeitstorte auf dem Dessertbuffet - Für Service, Bereitstellung.
€ 0,00 Bankett-Service inklusive / € 0,00 Catering-Service exklusive
(Kuchen & Torten werden vom Veranstalter mitgebracht oder bestellt.)

KUCHEN UND TORTEN

Je nach Angebot und Saisonpreis der Konditorei.





Gasthof Krone

MENÜKARTE

Krone-Standard Weiß mit Einlage / pro Tisch 2 - 3 Stk. / pro Stk. € 2,00

STUHLHUSSE

Krone-Standard weiß / pro Stk. € 2,00

LEUCHTER UND KERZEN / WINDLICHTER UND TEELICHT

Windlicht mit einem Teelicht / 3 - 4 Stk. pro Tisch / pro Stk. € 3,00

Teelicht / zum nachbestücken / pro Stk. € 0,50

Leuchter mit einer Stabkerze / 2 Stk. pro Tisch / pro Stk. € 6,00

5-Arm-Leuchter mit fünf Stabkerzen - 1 Stk. pro Tisch / pro Stk. € 25,00

Stabkerze / zum nachbestücken / pro Stk. € 0,50

BLUMEN UND DEKORATION

Je nach Angebot und Saisonpreis des Floristen.

MUSIK UND KÜNSTLER

Je nach Angebot und Saisonpreis des Musikers oder Künstlers.

EQUIPEMENT UND TECHNIK

Je nach Angebot und Saisonpreis des Dienstleisters.

PERSONALKOSTEN

Servicemitarbeiter / pro Stunde € 0,00 Bankett-Service inklusive / € 40,00 Catering-Service exklusive

Serviceleitung / pro Stunde € 0,00 Bankett-Service inklusive / € 60,00 Catering-Service exklusive

Küchenmitarbeiter / pro Stunde € 0,00 Bankett-Service inklusive / € 40,00 Catering-Service exklusive

Küchenhilfe oder Spüler / pro Stunde € 0,00 Bankett-Service inklusive / € 40,00 Catering-Service exklusive

Küchenleitung / pro Stunde € 0,00 Bankett-Service inklusive / € 60,00 Catering-Service exklusive

(zzgl. 2h Vor- / Nachbereitung Service)

Kinderbetreuung / pro Stunde € 40,00 Bankett-Service inklusive / € 40,00 Catering-Service exklusive

Garderobenbetreuung / pro Stunde € 40,00 Bankett-Service inklusive / € 40,00 Catering-Service exklusive

(zzgl. 1h Vor- / Nachbereitung Service)

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr / pro Stunde € 20,00 Bankett-Service inklusive / € 20,00 Catering-Service exklusive

(Der Nachtzuschlag ist bis zum Verlassen des letzten Gastes, bzw. der Musiker zu entrichten.)

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





Gasthof Krone

ÖFFENTLICHER PERSONEN-NAHVERKEHR

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

HOTEL UND ÜBERNACHTUNG

(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
(Leinfelden-Echterdingen) Hotel am Park / Familie Schienle / Telefon: 0711 90 31 00

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch / Donnerstag / Samstag: 18.00–23.00 Uhr
Freitag und Sonntag: 12.00–14.00 Uhr und 18.00–23.00 Uhr
Ruhetag / geschlossen: Montag und Dienstag.
(Abweichende Öffnungszeiten für Bankette und Veranstaltungen vereinbaren wir gerne individuell.)

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

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

