



Gasthof Krone

FEBRUAR – MÄRZ | MENÜEMPFEHLUNG | BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3 - 4 Stk. pro Person)
pro Stk. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 Catering-Service exklusive

MENÜ I

Blattsalat | Kartoffel | Karotte | Gurke | Croûton

Maispouardenbrust | Rahmwirsing | Kartoffelpüree | kräftige Zwiebel-Specksauce

Schokoladenbrownie | Yuzusorbet | Mango

€ 64,00 Bankett-Service inklusive | € 38,00 Catering-Service exklusive

MENÜ II

Gebeizter Lachs | Gurke | Zitrone | Miso

Curry-Zitronengrassuppe | Sankt Jakobsmuschel | Frühlingslauch

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel | Kräuter-Rahmsauce
Selleriepüree | Gemüsegarten | Spätzle

Parfait von der Dulcey-Schokolade | Mango | Karamell | Haselnuss

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

MENÜ III

Thunfischtatar | Avocado | Wasabi | Apfel

Consommé | Flädle | Maultasche | Griesklöschchen

Erfrischung | Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken | Schmorsauce | Petersilienwurzel | Serviettenknödel

Mandelfinancier | Dulcey-Schokolade | Birne

€ 87,00 Bankett-Service inklusive / € 66,00 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. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 Catering-Service exklusive

MENÜ I

Sommerblattsalate | Holunderblütendressing | Gurke | Tomate | Champignon

Schweinefilet im Tramezzinimantel | Spargelrisotto | Erbse | Zuckerschote

Joghurt | Sommerbeeren | Honig | Thymian

€ 64,00 Bankett-Service inklusive | € 38,00 Catering-Service exklusive

MENÜ II

Ziegenkäse | Apfel | Kohlrabi | Wildkräutersalat | Nüsse

Spargelcremesuppe | Räucherlachsflädle oder Lachswürfel | Croûton

Rosa gebratenes Rinderfilet | Bohnencassoulett oder Spargelragout | Kartoffelschnitte | Selleriepüree

Erdbeer-Panna cotta | Rhabarber | karamellisierten Cerealien | Joghurt-Zitronensorbet

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

MENÜ III

Spargel warm und kalt | Spargelmousse | Spargelsalat | Spargelsuppe | Loch Duart-Lachs

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe oder Bärlauchschaumsuppe | Tafelspitz- oder Lachswürfel | Sauerrahm

Erfrischung | Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Kalbrücken | Badischer Spargel | Neue Kartoffeln
Kräuterflädle | Sauce Hollandaise

Himbeer | Schokolade | Nüsse

€ 87,00 Bankett-Service inklusive | € 66,00 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. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 Catering-Service exklusive

MENÜ I

Tartar vom Lachs | Dill-Senfsauce | Gurke | Salatbouquet | Chiabata

Gebratene Poulardenbrust | Ratatouille | gratinierte Parmesanpolenta

Dessert-Potpouri

€ 64,00 Bankett-Service inklusive | € 38,00 Catering-Service exklusive

MENÜ II

Rindertatar | Pommerysenf | Mixed Pickles | Bauernbrot

Joghurt-Gurkenkaltschale | Dill | marinierte Shrimps | Piment d'Espelette

Geschmortes Kalbsbäckchen | Marktgemüse | Kartoffelstampf | Röstzwiebel

Cheesecake | Beeren | Kakaosorbet | Zitrusespuma

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

MENÜ III

Vitello Tonnato | Thunfisch | Kapern | Tomate | Focaccia

Gazpacho | Paprika | Tomate | Gurke | Bruschetta

Erfrischung | Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken | Erbsenpüree | Pilze | Kartoffelgratin

Pistazienfinancier | Brombeere | Sauerrahm

€ 87,00 Bankett-Service inklusive | € 66,00 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. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 Catering-Service exklusive

MENÜ I

Ackersalat | Meerrettich-Apfelvinaigrette | Rote Bete-Mousse | karamellierte Walnüsse

Kürbis-Amaretto-Cremesuppe | Croûton | steirisches Kürbiskernöl

Entenbrust | Preiselbeer-Rotkohl | Brezel-Serviettenknödel | Pastinakenpüree | glacierte Maronen

Mango | Passionsfrucht | Schokolade

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

MENÜ II

Carpaccio von Lachs | Mango | Avocado | Passionsfrucht | Wasabi

Wildconsommé | Pilzravioli | Wurzelgemüse

Kalbsfilet im Brotmantel | Kalbsbacke | Rosenkohl | Kartoffel

Nougatparfait | Mandarine | Haselnuss | Ingwer

€ 87,00 Bankett-Service inklusive | € 66,00 Catering-Service exklusive

MENÜ III

Galantine von der Maispoularde | Bunte Linsen | warmer Feldsalat

Rotbarschfilet | Risotterisotto | Spitzkohlsalat | Schnittlauchöl

Erfrischung | Sorbet

Am Stück gebratener Rosa Hirschkalbsücken | Preiselbeer-Rotkohl | Selleriepüree | Serviettenknödel

Feines vom Bratapfel | Joghurt | Karamell

€ 98,00 Bankett-Service inklusive | € 74,00 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

SCHWÄBISCHE KLASSIKER | MENÜEMPFEHLUNG | BANKETT UND CATERING

ZUM APERITIF

Schwäbisches Fingerfood (z.B. 3 - 4 Stk. pro Person)
pro Stk. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 Catering-Service exklusive

MENÜ

Schwäbische Salátte | von allem ebbes
wahlweise
Schwarzwálder Schinken | Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggürkle | Bauernbrot | Schmalz
wahlweise
Lauwarme geráucherte Schwarzwaldforelle | Kartoffelsalat | Zwiebeln | Meerrettich

Feschkdagssupp | Kraftbrühe | Fládle oder Maultáschle
wahlweise
Abbierasupp | Majoran | Brotwürfele

Zwiebelrostbraten | Trollingersauce | Spätzle | Gemüseacker
wahlweise
Zwiebelrostbraten | Trollingersauce | Krautschupfnudeln | Speck | Maultáschle
wahlweise
Schwabenpfánfle | Schweinefilet- und Rinderrückenmedaillon | Pilzrahmsauce | Spätzle | Maultáschle
wahlweise
Schweinefiletschnitzel | Preiselbeere | Zitrone | Petersilienkartoffel
wahlweise
Schweinefiletschnitzel | Preiselbeere | Zitrone | Kartoffelsalat | Gurkensalat
wahlweise
Wildpfánfle | Hirschrückenmedaillon | Preiselbeere | Haselnuss-Spätzle | pochierte Birne
wahlweise
Wirtshusteller | Bratwurst | Fleischküchle | Maultáschle | Kartoffelstampf | Biersauce

Ofenschlupfer | Vanille | wahlweise mit Kirsche, Zwetschge, Apfel oder Birne
wahlweise
Vanilleeis | heiÙe Himbeere mal anders
wahlweise
SüÙe Schleckermaul-Gläsle | von allem ebbes

Álblerkáse | Trauben | Traubensenf | Franzosenbrot | Butter

3-Gang Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)
€ 40,00 – 50,00 Bankett-Service inklusive | € 30,00 – 38,00 Catering-Service exklusive

4-Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)
€ 50,00 – 60,00 Bankett-Service inklusive | € 38,00 – 45,00 Catering-Service exklusive

5-Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert und Käse)
€ 60,00 – 70,00 Bankett-Service inklusive | € 45,00 – 53,00 Catering-Service exklusive





Gasthof Krone

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

FINGERFOOD ZUM APERITIF

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

VEGETARISCHES FINGERFOOD ZUM APERITIF

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

SÜSSES FINGERFOOD ZUM APERITIF

Joghurt-Panna cotta | Mangoragout | Kakaobrösel (im Glas)
Cheesecake | Litschiespuma | eingelegte Ananas (im Glas)
Babybanane | Kokos-Koriandercreme | gebratene Cashewkernen (im Glas)
Mandelmousse | Zitrusfrüchte | Amarettini (im Glas)

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3 - 4 Stk. pro Person)
pro Stk. € 4,50 Bankett-Service inklusive | pro Stk. € 3,50 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 | Vinaigrette | Croûton | Sonnenblumenkerne
Feldsalat | Kartoffeldressing | Speck | Croûton
Rohkostsalate - Karottensalat mit Orange | Weißkohlsalat mit Kümmel | Kartoffel-Gurkensalat
Schwäbischer Wurstsalat | Schwarzwurst | Essiggurke | Zwiebel
Schweizer Wurstsalat | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebel
Ochsenmaulsalat | Vinaigrette | Zwiebel
Antipasti - Gegrillte Gemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignon
Marinierte Tafelspitzscheiben | Gemüsevinaigrette | Schnittlauch | Meerrettichcreme
Caprese – Tomate mit Mozzarella | Olivenöl | Balsamico | Basilikum
Nudelsalat | Erbse | Wacholderschinken | Karotten | Essiggurke
Marokkanischer Taboulé | Rosinen | Paprika | Mandeln | Minze
Asiatischer Gemüsesalat | Shrimps | Sprossen | Sesam | Koriander | Dipp
Platte mit geräucherten und gebeizten Lachs | Schnittlauchcreme | Honigsenf
Geräucherte Forellenfilets | Meerrettichcreme | Zitrone
Melonen Cantaloupe | luftgetrockneter Parmaschinken
Vitello Tonnato – Kalb und Thunfisch | Kapern | Tomate

Hierzu servieren wir Kräuterquark | Butter | Baguette und Ciabatta

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | wahlweise mit Flädle, Maultäschle oder Griesklöschen | Schnittlauch
Hochzeitsuppe | Flädle | Maultäschle | Griesklöschen | Schnittlauch
Gemüseconsommé | Eierstich
Karotten-Ingwersuppe | Kokosmilch | wahlweise Garnele, Shrimps oder Jakobsmuschel
Curryschaumsuppe | wahlweise Garnele, Shrimps oder Jakobsmuschel
Tomatencremesuppe | Gin | Sahne | Croûton
Gazpacho | Tomate | Gurke | Paprika
Spargelcremesuppe | wahlweise Shrimps oder Lachs | Croûton
Spargelcremesuppe | Spargel | Croûton
Kürbiscresmesuppe | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Kürbiscresmesuppe | Amaretto | Erdnuss | Kürbiskerne
Kräuterschaumsuppe | wahlweise mit Lachs oder Tafelspitzwürfel | Croûton
Brunnenkressesuppe | wahlweise mit Lachs oder Tafelspitzwürfel | Croûton
Bärlauchcremesuppe | wahlweise mit Lachs oder Tafelspitzwürfel | Croûton





Gasthof Krone

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

WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen | Currysauce | Duftreis
Pouardenbrust | Rahmsauce | Karotten-Lauchgemüse
Schweinefilet-Medaillon | Pilzrahmsauce | Spätzle | Gemüse der Saison
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken oder Kalbsrücken | Balsamicosauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin
Am Stück gebratenes Rosa Rinderfilet oder Kalbsfilet | Rotweinsauce | Bohnengemüse | Kartoffelgratin
Gebratener Kalbstafelspitz | Bouillon-Kartoffeln | Wurzelgemüse
Geschmorte Kalbsbacke oder Rinderbacke | Rahm-Weißkohl | Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle | Röstkartoffeln
Rotbarschfilet | Pommery-Senfsauce | Kartoffelstampf
Lachsfilet | Kräutersauce | Basmati-Wildreis
Überbackene Polenta | Gewürztomaten | Tomatensauce
Gemüselasagne | Tomatensauce
Asiatische Gemüse-Reispfanne | Soja | Kräuter
Schwäbische Käsespätzle | Röstzwiebel
Klassische Maultasche oder vegetarische Maultasche geschmälzt | Röstzwiebel | Kartoffelsalat
Penne | Tomaten-Creme fraiche-Sauce

DESSERT-BUFFET

Erdbeeren | Basilikum | Vanille-Panna cotta
Erdbeer-Panna cotta | Himbeersauce
Joghurt-Panna Cotta | Mangosauce
Frischer Früchtesalat
Spekulatiusmousse | eingelegte Früchte
Mascarpone Crème | Amarettis
Beerengrütze | Vanillesauce
Crème Caramel | Vanille | Orange
Weißes oder dunkles Schokoladenmousse | exotische Früchte
Weißes Kaffeemousse | Orangen-Mangosauce

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 4 Desserts.
Je nach Zusammenstellung ab € 69,00 Bankett-Service inklusive | ab € 52,00 Catering-Service exklusive





Gasthof Krone

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

KALTES MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette

€ 9,50 Bankett-Service inklusive | € 7,00 Catering-Service exklusive

Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse, Bauernbrot und Butter

€ 9,50 Bankett-Service inklusive | € 7,00 Catering-Service exklusive

WARMER MITTERNACHTS-IMBISS

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und Kartoffelsalat

€ 9,50 Bankett-Service inklusive | € 7,00 Catering-Service exklusive

Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat

€ 9,50 Bankett-Service inklusive | € 7,00 Catering-Service exklusive

KUCHENGEDECK

Kuchenbuffet - Für Service, Bereitstellung, Reinigung und Tischwäsche.

€ 16,50 Bankett-Service inklusive | € 0,00 Catering-Service exklusive

Hochzeitstorte - Für Service, Bereitstellung.

€ 4,50 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

SONSTIGES | BANKETT UND CATERING

MENÜKARTE

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

STUHLHUSSE

Krone-Standard weiß | pro Stk. € 9,00

LEUCHTER UND KERZEN | WINDLICHTER UND TEELICHTER

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.)





Gasthof Krone

SONSTIGES | BANKETT UND CATERING

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

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
- (Steinenbronn) Wirtshaus zum Löwen | Familien Bauer und Hild | 07157 70 54 578
- (Weil im Schönbuch) Oase Weil - Baumhaushotel | Familie Schempp | Telefon: 07157 53 52 40
- (Leinfelden-Echterdingen) Hotel am Park | Familie Schienle | Telefon: 0711 90 31 00

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





Gasthof Krone

SONSTIGES | BANKETT UND CATERING

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch | Samstag: 18.00 – 23.00 Uhr

Donnerstag | 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.)

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF KRONE!

**WIR FREUEN UNS AUF SIE,
IHRE GÄSTE UND IHREN BESUCH!**

IHRE GASTGEBER

**MATTHIAS GUGELER UND ERIK METZGER
MIT DEM GANZEN GASTHOF KRONE-TEAM**

