Gasthof Krone

Krone Waldenbuch GmbH Nürtinger Str. 14 71111 Waldenbuch

Herr Max Mustermann
Frau Maxine Mustermann
Mustermann-Allee 1
71111 Musterhausen

Telefon: 0711 12 34 56
Fax: 0711 12 34 56
Mobil: 0171 11 22 3 44
Mail: mustermann@mustermann.de
Datum: Waldenbuch, den 01.01.2024

MUSTERANGEBOT - RESTAURANT
FESTLICHER ANLASS IM KLEINEREN RAHMEN
Abrechnung nach Verbrauch

Sehr geehrter Herr Mustermann, sehr geehrte Frau Mustermann,

Herzlichen Dank für Ihre Reservierung und Ihrem Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause willkommen zu heißen. Gerne bestätigen wir wie folgt Ihren Veranstaltungstermin am:

Datum:	01.08.2025	Beginn/ Ende:	16.30 Uhr bis ca. 24.00 Uhr
Raum:	Restaurant oder Terrasse	Anlass: Geburtstag (…)	Tische: kleine Tafeln
Personenzahl:	Erwachsene: 30	Kinder: 5	Kinderstühle: keine

Beginn:		16.30 Uhr
KulturGourmet		Führung im Museum Ritter (Dauer: ca. 1 Stunde)
		Eintritt: € 6,00 pro Person, Führung: € 80,00 (pauschal pro Gruppe ab 10 Personen)
Beginn:		18.00 Uhr
Aperitif:		Schloss Vaux, 2019er Riesling-Sekt Brut, Rheingau 0,75 € 54,00
		Duttenhofer, Apfelschaumwein Pomme pure (alkoholfrei), Württemberg 0,75 € 36,00
Imbiss:		Saisonales Fingerfood a la Chef de Cuisine (3 Stück pro Person) € 13,50 pro Person
Beginn:		19.00 Uhr (BEISPIELMENÜ - ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)
Menü:	Vorab:	Brot und Butter, Amuse bouche
	Vorspeise	Galantine von der Maispoularde mit Vichyssoise, Waldorfsalat, Apfelchutney und Pflaume
	Zwischengang	Riesengarnele im Hummer-Safranfond mit Zucchini-Fenchelgemüse, Entenravioli und Sauce Rouille
	Erfrischung	Sorbet im Glas
	Hauptgang	US-Flanksteak mit Blumenkohl, Rösti, Sesam, Blumenkohlpüree und Wasabischaum
	Supplement	Fleisch und Sauce (€ 7,00 pro Person), Beilage und Gemüse (€ 7,00 pro Person)
	Käse	Käseauswahl mit Dörrobstchutney und Früchtebrot
	Dessert	Interpretation von Gin Tonic mit Träuble und Rosmarin

Wir bitten um Rückbestätigung! Bitte notieren Sie hier die gewünschte Zubereitung und Anzahl der bestellten Menüs:

Menü:	Erwachsene	Anzahl: _____	Laktoseunverträglichkeit: _____
	Kinder (Menü)	Anzahl: _____	Glutenunverträglichkeit: _____
	Kindergericht	Anzahl: _____nach Absprache vor Ort	Fructoseunverträglichkeit: _____
	Vegetarier	Anzahl: _____mit Fisch (__) ohne Fisch (__)	Schwangere Person: _____
	Veganer	Anzahl: _____ Menü tagesaktuell laut Küchenchef (siehe Speisekarte/ Vegetarisches Menü).	
	Sonst. Allergien:	_____	

Menüpreis pro Person	6 Gänge € 144,00	(Saisonale Änderungen unter Vorbehalt!)
	5 Gänge € 127,00 (ohne Käse)	
	4 Gänge € 123,00 (ohne Sorbet und Käse)	
	3 Gänge € 107,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)	

Gasthof Krone

Krone Waldenbuch GmbH Nürtinger Str. 14 71111 Waldenbuch

Weißwein:	Weingut Wöhrwag, Cuvée Johanna QbA trocken, Württemberg 0,75 € 35,00
Roséwein:	Weingut Wöhrwag, Rosé QbA trocken, Württemberg 0,75 € 35,00
Rotwein:	Weingut Wöhrwag, Cuvée Moritz QbA trocken, Württemberg 0,75 € 38,00
Weinempfehlung:	Glasweise Weinempfehlung zu jedem Gang, je 0,1 oder 0,05.
Wasser & Getränke:	Teinacher Gourmet Medium oder Still 0,75 € 9,00 Weitere Getränke (Bier, Säfte, Softs, Kaffee und Espresso, Digestif…) a la carte.
Silber-Aufschlag:	Gerne decken wir Ihnen Ihre Tafel mit Silberbesteck und Platzteller ein (für bis zu 24 Personen). Platzteller, Silberbesteck und Serviettenringe WMF-Rom 4500, nach Bedarf: Menagen, Saucieren, Serviergeschirr / pro Person € 10,00 (__) JA / NEIN (__)
Dekoration/ Krone:	Standard Krone, ohne Berechnung (__) JA / NEIN (__) Blumenschmuck / Anzahl: _____ zu _____ € pro Tisch (__) JA / NEIN (__) bestehend aus: _____ Der Veranstalter stellt die Dekoration selbst (z.B. durch einen Floristen). (__) JA / NEIN (__)
Leuchter & Kerzen:	Standard Krone, ohne Berechnung (__) JA / NEIN (__) Dreiflammiger Silberleuchter WMF-Dresdner Hofmuster / Stk. € 10,00 (__) JA / NEIN (__) Fünfflammiger Silberleuchter WMF-Dresdner Hofmuster / Stk. € 15,00 (__) JA / NEIN (__)
Menükarten:	Standard Krone, Stk. € 2,00 (__) JA / NEIN (__)
Tischplan:	Platzeinteilung und Tischkärtchen laut Veranstalter. (__) JA / NEIN (__) Tischplan und Tischkärtchen werden vom Veranstalter gefertigt. (__) JA / NEIN (__)
Nachtzuschlag:	Pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr, pro Stunde/ € 20,00
Sonstiges:	_____

Bezahlung:	Bar (…..)	EC (…..)	Rechnung (….)

Für weitere Fragen stehen wir gerne persönlich oder telefonisch unter der Rufnummer 07157 40 88 49 zur Verfügung. Bitte senden Sie uns das zweite Exemplar dieses Schreibens, unterschrieben und bestätigt innerhalb von wenigen Werktagen an die Adresse der Krone Waldenbuch GmbH zurück. **Saisonal bedingte Preisanpassungen oder Jahrgangsänderungen behalten wir uns ausdrücklich vor.**

B E S T Ä T I G U N G:

Datum:_____ **Veranstalter:**_____

Mit gastfreundlichen Grüßen aus dem schönen Waldenbuch

Matthias Gugeler - Geschäftsführer & Erik Metzger - Küchenchef

Gasthof Krone
Krone Waldenbuch GmbH
Nürtinger Str. 14
71111 Waldenbuch

Telefon: 07157 408849
Telefax: 07157 408854
info@krone-waldenbuch.de
www.krone-waldenbuch.de

Geschäftsführer: Matthias Gugeler
Küchenchef: Erik Metzger
Gerichtstandort: Stuttgart / HRB: 725 916
USt-IdNr: DE259559231

Bankverbindung:
Kreissparkasse Böblingen
IBAN: DE 72 6035 0130 0001 0021 24
BIC: BBKRDE6BXXX