Gasthof Krone

ADVENT, WEIHNACHTEN UND NEUJAHR
MENÜEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING (ab 20 Personen)

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 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

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

MENÜ II

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele mit Mango, Avocado, Passionsfrucht und Wasabi
***
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck (oder Croûtons) und Schnittlauchöl
***
Tranche vom Hirschrücken an Rotweinjus, geschmorter Hokkaidokürbis, Rosenkohlgemüse und Kartoffelstampf
***
Nougatparfait mit Mandarine, Haselnuss und Ingwer

€ 87,00 Bankett-Service inklusive / € 66,00 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

€ 98,00 Bankett-Service inklusive / € 74,00 Catering-Service exklusive

MENÜEMPFEHLUNG RESTAURANT (bis max. 40 Personen)
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

ADVENT, WEIHNACHTEN UND NEUJAHR
BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING (ab 50 Personen)

FINGERFOOD ZUM APERITIF

Gebeizter Lachs, Erbsenpüree und Papayarelish (im Glas) **
Mango-Chilisalat 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 fraiche und Kaviar ***
Tartelette mit Gänseleber, Birnenragout und Süßweingelee ***

VEGETARISCHES FINGERFOOD ZUM APERITIF

Mango-Sellerie-Chillisalat 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. € 4,50 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

ADVENT, WEIHNACHTEN UND NEUJAHR
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
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps (oder Jakobsmuschel)
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

WARMES BUFFET

Maispoulardenbruststreifen 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 (oder Rinderbacke) 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

ADVENT, WEIHNACHTEN UND NEUJAHR
BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT UND CATERING (ab 50 Personen)

DESSERT-BUFFET

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 € 69,00 Bankett-Service inklusive / ab € 52,00 Catering-Service exklusive

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

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 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.

EQUIPEMNT 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
(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

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.)

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