



Gasthof Krone

ADVENT / WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2020 / 2021 MENÜEMPFEHLUNG BANKETT (für 10 - 30 Personen)

ZUM APERITIF

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

MENÜ I

Amuse bouche

Tatar vom Yellofin-Thunfisch mit Mango, Curry, Guacamole und Wasabi

Heilbutt-Tranche mit Speck-Rosenkohl und Kürbiskern-Ölschaum

Kleine Erfrischung - Sorbet

Am Stück gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Rotkohl und Selleriepüree, Serviettenknödel und Cassis-Portweinjus

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Feines von Ananas, Litschi, Pistazie und Passionsfrucht

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 99,00 - 5-Gang-Menü € 89,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 87,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 76,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
(Service inklusive / Bankett)

MENÜ II

Amuse bouche

Roastbeef-Röllchen mit Vichysoise, Eigelb, Pommerysenf-Eis, Feldsalatbouquet und Croûtons

Gebratene Riesengarnele an Krustentierschaum mit Fregola Sarda, Papparika-Auberginensalsa und Spitzkohl

Kleine Erfrischung - Sorbet

US-Flanksteak mit Rahmwirsing, dreierlei vom Kürbis, getrüffelte Kartoffelschnitte und Barolojus

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Variation von Mandel, weißer Schokolade und Mandarine

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 99,00 - 5-Gang-Menü € 89,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 87,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 76,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
(Service inklusive / Bankett)

Informationen zu unserem aktuellen Grand-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.

