

Feste feiern in der Krone

Liebe Gäste,

„Kochen mit Lust und Liebe“ ist für uns keine leere Phrase. Wir sind Köche und das mit Leidenschaft. Bei uns wird traditionell gekocht und für uns ist es der größte Lohn wenn es Ihnen schmeckt. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge, welche Sie inspirieren sollen. Falls nichts passendes dabei ist, erläutern Sie uns Ihre Wünsche, wir machen fast alles möglich.

unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier

Das Nebenzimmer für ca. 35 Personen
Der Wintergarten für ca. 20 Personen
Auf Anfrage können Sie Ihren Mittagskaffee im Sommergarten für bis zu 30 Personen genießen.

Bitte beachten Sie, dass wir das Nebenzimmer erst ab einer Gruppengröße von 20 Personen exklusiv reservieren. Den Wintergarten ab 15 Personen.

Öffnungszeiten

Bitte beachten Sie unsere regulären Öffnungszeiten. Sie möchten auch nach unseren regulären Öffnungszeiten weiter feiern? Dann beachten Sie bitte, dass wir nach 23 Uhr eine Pauschale von 50€ pro angefangener Stunde für den Mehraufwand berechnen.

Kaffee & Kuchen

Ab einer Gruppengröße von 20 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit Kaffee und Kuchen bei uns im Haus einzunehmen. Da wir möglichst allen Gästen gerecht werden möchten und wir häufig ausgebucht sind, bitten wir um Verständnis, dass wir die Kaffeezeit auf 17 Uhr beschränken. Gerne kühlen wir Ihre selbst mitgebrachten Kuchen. Wir bitten hierbei um Verständnis, dass wir keine übergroßen Torten kühlen können, da wir lediglich über Kühlschränke verfügen.

Plattenservice

Menü 1

Salat vom Buffet

xxx

Kalbsrahmbraten, Schweinemedallions in Pilzrahmsoße,
panierte Schweineschnitzel
Spätzle, Pommes frites, Krokette und Gemüse

xxx

Eisbombe mit Fruchtsoßen und Fruchtsalat

€ 30,90 p.P.

Menü 2

Salat vom Buffet

xxx

Kräuterrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons

xxx

Zander mit einer Zwiebel-Senf-Kruste,
Lachs auf Lauchgemüse,
in Kräuterbutter gebratene Garnelenspießchen auf Pfannengemüse,
Reis, Nudeln, Petersilienkartoffeln, Gemüse

xxx

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße

€ 42,90 p.P.

Menü 3
(ab 15 Personen)

Salat „Nouvelle“
dünne Scheiben von rosa gebratener Entenbrust
an einem Salatbouquet mit Cassis-Vinaigrette

xxx

Hirschemedaillons in Burgunder-Preiselbeer-Jus
am Flügel gebratene Maispoularde auf Ratatouille Gemüse,
Roastbeefröllchen mit Senf und Speck gefüllt,
Kartoffelküchle, Spätzle, Kroketten, Gemüse

xxx

Dessertteller mit Bayrisch Crème,
Mousse au chocolat, Cassis Sorbet,
Früchten und Schlagsahne

€ 39,90 p.P.

Menü 4
(ab 15 Personen)

Italienischer Vorspeisenteller
mit Tomate-Mozzarella, Antipasti fritti,
Salami Milano mit getrockneten Tomaten,
Parmaschinken mit Melone
dazu Baguette

xxx

Lammsteaks aus der Hüfte in Tomaten-Thymian-Sauce,
kleine Kalbsröllchen mit Parmaschinken und Salbei,
gegrillte Garnelenspieße,
Pasta, Rosmarinkartoffeln, Safranreis,
Ratatouille Gemüse

xxx

Limettenparfait mit Früchten, ein Gläschen Tiramisu
und Schlagsahne

€ 39,90 p.P.

Buffets

Brauhausbuffet (ab 15 Personen)

Wurst-und Käseplatte,
Fischplatte mit Räucherfisch und hausgebeiztem Lachs,
Griebenschmalz und gesalzene Butter,
Salat vom Buffet,
Gulaschsuppe,
Brotauswahl

xxx

Brauhausbratwurst auf Sauerkraut,
kleine Schweinehaxen,
schwäbischer Sauerbraten,
Knödelscheiben, Spätzle, Kartoffelpüree,
Gemüseauswahl

xxx

Apfelküchle mit Vanilleeis

€ 35,90 p.P.

Klassisch Gut

Salat vom Buffet

xxx

Schweinemedallions in Pilzrahmsoße,
Rinderschmorbraten in Burgundersoße,
Hähnchenbrust im Speckmantel mit Kräuter-Pfeffer-Soße,
Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin,
Gemüseauswahl

xxx

Eisbombe mit Fruchtsoßen und Fruchtsalat

€ 31,90 p.P.

Andalusisches Buffet (ab 15 Personen)

Albondigas (würzige Hackfleischbällchen),
gefüllte Champignons mit Salami, Oliven, Serranoschinken
je nach Saison Datteln oder Feigen im Speckmantel
Gambaspießchen in Knoblauchöl
mariniertes Gemüse
Lachsröllchen von gebeiztem Lachs mit Gurke und Dill

Salatbuffet

xxx

„Cochifrita a la navarra“
zarte Lammhüftstückchen in würziger Sauce mit Speckstreifen,
Knoblauch, Chili, Rosmarin und Zitrone

„Solomillo de cerdo a la malaguena“
am Stück gebratenes Schweinelendchen in Malaga-Weinsauce
mit Mandelstiften und Zimt

„Pollo a la vasc“
Bauernhähnchen baskisch, Serranoschinken, Oliven, Safran,
Tomatenwürfeln, Paprika, Zwiebeln

Gemüseragout, Safranreis, Knoblauchkartoffeln

xxx

„Crème catalana“
Katalanische Creme Caramel mit Orangensauce

Obstplatte mit frischen Früchten

€ 42,50 p.P.

Menüauswahl

kalte Vorspeisen

fein geschnittener Serranoschinken mit Netzmelone	€ 5,90
hausgebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Sauce, frischem Dill und Reibekuchen	€ 8,50
„Salat Nouvelle“: rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mariniert mit Cassis-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet	€ 8,90
italienischer Vorspeisenteller mit frittiertem Gemüse, Netzmelone und Parmaschinken, Tomate-Mozarella	€ 10,80
Salat vom Salatbuffet	€ 4,90

Suppen

„Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe mit bis zu drei Einlagen Ihrer Wahl: Markklößchen, Flädle, Grießklößchen, Maultäschle, Eierstich, Suppennudeln, Fleischklößchen	€ 5,20
Rahmsuppe der Saison mit Sahnehaube und Croûtons	€ 5,20
Senfrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croûtons	€ 5,20

warme Vorspeisen

frische Champignons auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	€ 7,50
drei gratinierte Jakobsmuscheln mit Pestosauce und Parmesan, dazu Baguette	€ 11,50

Hauptgang

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang selbst zusammen.

Sie können bis zu drei verschiedene Fleischsorten kombinieren.

Im Preis inbegriffen sind drei Beilagen Ihrer Wahl, Saucen und Gemüse der Saison.

Fleischsorten	Solo	Duo	Trio
panierte Schnitzel vom Schwein	16,00	7,40	5,80
Hähnchenbrust natur oder paniert	17,00	8,00	5,40
gemischter Schweine- und Rinderbraten	18,00	9,20	6,50
Medaillons vom Schwein	22,00	11,10	7,70
am Flügel gebratene Maispoularde gefüllt mit Gemüse-Farce	21,00	10,10	7,40
Hirschsteaks vom Hirschkalb	22,90	11,90	7,90
Roastbeefröllchen mit Speck und Dijon-Senf	22,50	11,80	7,80
Lammhüftsteaks provencal	21,50	11,00	7,20
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust	22,90	11,80	8,10
Medaillons vom Rinderfilet	25,00	13,20	9,00
Kalbsrückensteaks unter der Schalottenkruste	23,90	12,00	8,20
Lachs auf Lauchgemüse	21,00	10,90	7,10

Entscheiden Sie sich im Hauptgang für eine Fleischsorte verwenden Sie den Preis „Solo“, bei zwei Fleischsorten die Preise „Duo“ und bei drei Fleischsorten die Preise „Trio“.

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße	€ 6,10
Dessertteller mit Mousse au chocolat, einem Gläschen Panna cotta, frischen Früchten und Sahne	€ 7,90
Tiramisu mit frischen Früchten umlegt	€ 6,10
Eisbombe mit Fruchtsalat und Fruchtsoßen	€ 6,10
„Kille Vanille“ Vanilleeis mit Killepitsch (Kräuterlikör), Schlagsahne und Krokant	€ 6,10
Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne (Saisonal mit frischen Erdbeeren)	€ 6,10
Buffet mit verschiedenen Dessertgläschen	€ 4,20

Sonstiges

Sektempfang wahlweise mit Secco oder Rieslingsekt
mit Sekt, Orangensaft, Pfirsichlikör, Cassislikör, Aperol € 4,10 pro Glas

Kaffegedeck pro Person
(Inkl. Kaffee, Tee, heißer Schokolade) € 7,10

Wenn Sie Stoffservietten wünschen, berechnen wir €50ct Pro Person.
Menükarten 1€ pro Stück

Kinder werden bis einschließlich 5 Jahren mit 2€ Tellergeld berechnet.
Im Alter von 6 bis einschließlich 11 Jahren berechnen wir den 2/3 Preis.

Brauereiführung

Auf Voranmeldung bieten wir für Gruppen von 8 - 12 Personen
Brauereiführungen an. Der Braumeister selbst nimmt Sie mit in sein Reich
und gibt viele interessante Einblicke und Informationen.
€ 5,00 p.P. inklusive einem kleinen Bier

Bier selbst zapfen

Für Ihre Feier stehen auf Voranmeldung 10Liter und 20Liter Anstichfässer
zur Verfügung. Unter fachmännischer Anleitung stechen Sie Ihr Fass selbst
an und können dann selbst zapfen.
Preis je nach Biersorte

Bezahlarten

EC-Karte oder bar
Preise im Katalog verstehen sich pro Person in €

Familie Düsterhus
Richener Straße 1
75050 Gemmingen
Telefon 07267 256
www.krone-gemmingen.de
info@krone-gemmingen.de



düsterhus
gutgebraut!

KRONE
— *Restaurant* —
— *Brauhaus* —

Für Ihre Außenveranstaltung

In Kooperation mit den Imbissbetrieben Roman Quint haben wir für Ihre Außenveranstaltung genau das richtige Angebot.

Mit seinem Imbisswagen ist Roman Quint der richtige Ansprechpartner für Ihr Gartenfest, Ihre Firmenfeier, Ihre Hochzeitsparty u.v.m.

Er bietet nicht nur klassischen Imbiss an, wie Steak, Burger und Co., sondern auch eine Nudelbar, ein Flying Buffet oder ein rustikaler Brauhausabend sind möglich.

Sprechen Sie uns einfach auf Ihre Wünsche an!
Wir vermitteln Sie gerne weiter.



Menüvorschläge

KR  NE

*Restaurant
Brauhaus*

Familie Düsterhus
Richener Straße 1
75050 Gemmingen
Telefon 07267 256
www.krone-gemmingen.de
info@krone-gemmingen.de