



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Herbst 2022 / Winter 2023





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Herbst - Winter | 2022 - 2023

Krone

Genießen Sie Genussmomente in einer unserer zahlreichen Stuben. Produktqualität und Regionalität stehen für uns an erster Stelle. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unvergessliche Momente für Sie und Ihre Lieben kreieren!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel Krone Team

Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 13 Uhr
und nach Vereinbarung

Sie erreichen uns:

info@krone-grosssachsen.de

Telefon | 06201 505 0

Fax | 06201 505 400



Details | Versprechen

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Nach Rücksprache ist ein Hauptgang zur Wahl möglich.

Für eine zweite Beilage oder Sauce berechnen wir Ihnen **€ 3,00 pro Person** zusätzlich.

Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen, wenn dies möglich ist.

Corona Hinweise

Liebe Gäste! Bitte beachten Sie, dass wir uns bezüglich Einlass-Bestimmungen und Abstands- und Maskenregelungen an die Bestimmungen der Länderverordnung halten müssen. Daher sind kurzfristige Änderungen der Bestimmungen möglich.

Übernachtung

Sollten Ihre Gäste bei uns im Hotel übernachten möchten, bieten wir Ihnen folgende Sonderpreise an:
Einzelzimmer 60 €, Doppelzimmer 80 € inklusive Frühstücksbuffet.



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Blubber | Brause

Hotel Krone Sekt extra trocken Weingut Adam Müller	0,75l	25,50 €
Bassermann Jordan Secco rosé trocken Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75l	32,00 €

Gemischt | Fruchtig

Kürbis Secco Fruchtig frisch Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim		6,00 €
Prisecco Rosenzauber alkoholfrei Sylter Rosen Apfel Gartenminze Manufaktur Jörg Geige		5,00 €
Lillet Wild Berry Lillet Wild Berry Tonic geeiste Himbeeren Minze		6,00 €
Krone Vitamine alkoholfrei Säfte Mineralwasser Tonic		4,00 €



Fingerfood | Aperitif

Rindertatar Roggenbaguette	pro Person	5,00 €
Geräucherte Entenbrust Waldorfsalat	pro Person	4,50 €
Blätterteig Pikante Blätterteigteilchen (3 Teilchen pro Person)	pro Person	4,00 €



HOTEL KRONE

Menü | Baukasten



Vorspeisen | Salate

Hirsch, Ziege & Honig ()

Honig-Ziegenfrischkäse-Törtchen
Hirschschenken, Ackersalat & Ingwer-Zwetschgen

14,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet ()

Ackersalat an unserem Hausdressing
frisch geriebener Parmesan, Feigen-Chutney

€ 16,00

Lachs, Meerrettich & Kartoffel ()

gebeizter Graved Lax & kleines Kartoffelrösti
Meerrettichschmand

€ 15,00

Ackersalat ()

im Kürbiskerndressing
gerösteter Speck & Brotcroûtons

7,00 €

wahlweise mit:

geräucherter Entenbrust & Ingwer-Zwetschgen

+ 7,00 €

geräucherter Hirschschenken, Feigen-Chutney

+ 7,00 €

Eine Schüssel Gartensalat ()

Rohkost, Garten- & Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing
Radieschen & Kürbiskerne

6,00 €

Herbstzeit – Alles auf den Tisch ()

Auswahl verschiedener Köstlichkeiten
Hirschschenken, geräucherte Entenbrust & Lachs
Meerrettichschmand, Petersiliencreme
gebratene Pilze & süß-sauer eingelegte Zwiebeln
Brotauswahl

15,00 €





HOTEL KRONE

Suppen

Gartenkürbissüppchen () Schmand & Kresse	7,00 €
Blumenkohlcremesupe () Lachsstrudel, Petersilienpesto	9,00 €
Tafelspitzbrühe () Wurzelwerk & Steinpilzravioli	7,00 €
Kashmir Currysüppchen () Riesengarnele Ananas-Chutney	9,00 €

Vegetarisch | Vegan

Trüffel, Pappardelle & Rosenkohl () cremige Trüffel-Pappardelle sautierte Rosenkohlblätter	18,00
Tofu, Kohlrabi & Süßkartoffel () geräucherter Tofu, cremiges Kohlrabigemüse geschmorte Süßkartoffel	17,00



Zwischengang

Kalb, Steinpilz & Blumenkohl (1,3,9) Geschmorte Kalbsbäckchen Steinpilzgnocchi, gebackener wilder Blumenkohl	€ 18,00	als Hauptgang € 24,00
---	---------	--------------------------

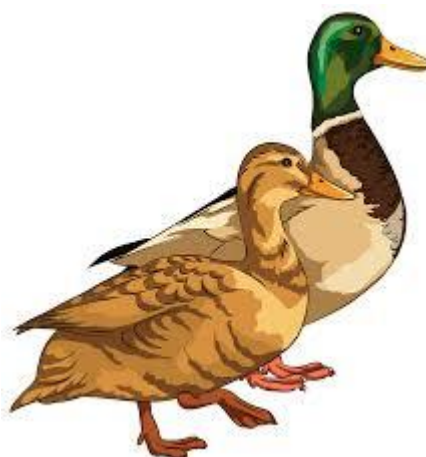
Fisch | auch als Zwischengang

Winterlachs, Kürbis & Meerrettich () gebratenes Lachsfilet mit Petersilien-Meerrettichkruste Kürbis-Risotto	€ 20,00	als Hauptgang € 24,00
Zander, Blutwurst & Kürbis () Kross gebratenes Zanderfilet Blutwurstrisotto, geschmorte Kürbisspalten	€ 19,00	€ 23,00
Winterkabeljau () Gebratene Skrei Kartoffel-Selleriepüree, 7-Kräuter-Öl	€ 20,00	€ 24,00



Fleisch | Federvieh

Odenwälder Hirschkeulenbraten () ofenfrischer Hirschkeulenbraten an Preiselbeerjus Kartoffelknödel, Apfelrotkohl	€ 25,00
Heidelberger Ente () Geschmorte Brust und Keule von der Heidelberger Ente Kartoffelknödel, Apfelrotkohl Naturjus	€ 27,00
Duett () von Rinder- und Schweinefilet frische Champignons in Rahm Brettspätzle, Kartoffelkroketten & Wintergemüse	€ 26,00
Wilderer () Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet frische Pilze in Rahm Brettspätzle, Preiselbeeren	€ 27,00
Odenwälder Kalbsrücken () Kürbis-Ravioli & Karotten-Selleriegemüse Trüffeljus	€ 28,00
Eifelhirsch, Soufflé & Blumenkohl () rosa gebratener Rücken vom Eifelhirsch getrüffeltes Kräuter-Semmelsoufflé, gebackener wilder Blumenkohl	€ 29,00
Rind, Trüffel & Kartoffel () Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel getrüffelte Gnocchi, wilder Brokkoli	€ 29,00
Perlhuhn () Perlhuhnbrust in Rosmarinbutter gebraten Ziegen-Honig-Ravioli geschmorter Kürbis	€ 22,00
Ab 11.11.	
Gänsekeule (I) Geschmorte Gänsekeule Kartoffelknödel & Apfelrotkohl Maronen	€ 28,00





HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Schwarzwaldbecher () Schokoladeneis & Eis von der Amarenakirsche eingelegte Kirschen & Schokoladenerde		€ 9,00
Schokolade pur () Mousse von der Zartbitterschokolade & Schokobrownie Himbeerrahmeis		€ 9,00
Krone Eierlikörbecher () Stracciatella & Eierlikör-Cookieeis Schokoladenerde, Eierlikör & Sahne		€ 9,00
Birne, Karamell & Mandarine () Birnenmousse auf Karamellknusper Birnen sorbet & Spekulatiusbrüsel		€ 10,00
Apfel-Beignets () Vanillerahmeis, Weißweinschaum		9,00 €
Lebkuchen-Crème brûlée () Aprikosen-Schmandeis		9,00 €
Wahre Liebe (1,3,7,8) Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne		9,00 €
Dessert-Etagère ab 2 Personen (1,3,7,8b) Auswahl feiner Pralinen & Macarons hausgemachtes Eis & Sorbet Zartbittermousse	pro Person	12,00 €





HOTEL KRONE

Menü | Tradition

Gartenkürbissüppchen

Schmand & Kresse
* * *

Ackersalat

im Kürbiskerndressing
gerösteter Speck & Brotcroûtons
* * *

Wilderer

Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet
Brettspätzle, frische Pilze in Rahm
Preiselbeeren
* * *

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis & Eis von der Amarenakirsche
eingelegte Kirschen
Schokoladenerde



4 Gang | Menü 45,00 €

3 Gang | Menü 35,00 €

Menü | Modern

Hirsch, Ziege & Honig

Honig-Ziegenfrischkäse-Törtchen
Hirschschinken, Rucola & Ingwer-Zwetschgen
Brotauswahl
* * *

Kashmir Currysüppchen

Riesengarnele | Ananas-Chutney
* * *

4 Gang | Menü 55,00 €

3 Gang mit Vorspeise | Menü 45,00 €

Eifelhirsch, Semmel & Rosenkohl

Gebratener Rücken vom Eifelhirsch
Semmelsoufflé, Rosenkohl-Kürbisgemüse & Preiselbeerjus
* * *

3 Gang mit Suppe | Menü 40,00

Birne, Karamell & Mandarine

Birnenmousse auf Karamellknusper
Mandarinensorbet, Spekulatiusbrüsel

Menü | Klassik

Badische Festtagssuppe

Flädle, Maultaschen, Eierstich, Gemüsestreifen

Duett vom Rinder – und Jungschweinefilet

Champignons in Rahm
Brettspätzle, Kartoffelkroketten

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bratapfelseis

Menü pro Person

35 €

alternativ mit Salat

39 €





1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.

2. Vertragsschluss

Die Angebote des Hotel Krone sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden.

Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Reservierungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. gesondert in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen: Per Post: Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.

Per Fax: +49 6201-505-400

Per Mail: info@krone-grosssachsen.de

6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit.

7. Änderungsvorbehalt

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor, Stuben zu tauschen. Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:

Ab Buchungsdatum bis 14 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen.

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 40,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass dem Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

9. Rücktritt durch die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn:

höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. zu vertreten hat.

In diesen Fällen wird die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit dem Hotel Krone zu vereinbaren.

11. Haftung

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. für von ihrem eingesetzten Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

13. Zahlung

Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt fällig.

14. Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. akzeptiert folgende Kreditkarten:

MasterCard / Visa / American Express

15. Datenschutz / Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

16. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

17. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: Oktober 2019