



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Herbst 2023 / Winter 2024





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Herbst - Winter | 2023 - 2024

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.

Übernachtung

Sollten Ihre Gäste bei uns im Hotel übernachten möchten, bieten wir Ihnen folgende Sonderpreise an:

Einzelzimmer 79 €, Doppelzimmer 99 € inklusive Frühstücksbuffet.



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Blubber | Brause

Hotel Krone | Sekt

extra trocken | Weingut Adam Müller

0,75l 36,00 €

Gemischt | Fruchtig

Bratapfel | Secco

fruchtig frisch | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

6,00 €

Haselnuss | Secco

nussig-prickelnd | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

6,00 €

Prisecco Rosenzauber | alkoholfrei

Sylter Rosen | Apfel | Gartenminze | Manufaktur Jörg Geiger

5,00 €

Lillet Wild Berry

Lillet | Wild Berry Tonic | geeiste Himbeeren | Minze

7,00 €

Krone Vitamine | alkoholfrei

Säfte | Mineralwasser | Tonic

5,00 €



Fingerfood | Aperitif

Rinder Tatar

Roggenbaguette

pro Person 5,50 €

Geräucherte Entenbrust

Waldorfsalat

pro Person 5,00 €

Blätterteig

pikante Blätterteigteilchen (3 Teilchen pro Person)

pro Person 4,00 €





HOTEL KRONE

Menü | Baukasten

Vorspeisen | Salate

Carpaccio vom Rind eingelegte Pilze, Preiselbeeren, Ackersalat	15,00 €
Variation vom Kürbis Pumpkin Pie, geschmorter Butternut-Kürbis süß-saurer Hokaido Kürbis	17,50 €
Wildgehege Honig-Ziegenfrischkäse-Törtchen Hirschschinken, Ackersalat & Ingwer-Zwetschgen	17,50 €
Allerhand Salat angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing	6,00 €
Ackersalat im Kartoffeldressing gerösteter Speck & Brotcroûtons	7,00 €
wahlweise mit: geräucherter Entenbrust & Ingwer-Zwetschgen	+ 7,00 €
geräuchertem Hirschschinken, Feigen-Chutney	+ 7,00 €
Herbstzeit – Tischbüfett Auswahl verschiedener Kleinigkeiten aus der Krone Küche Hirschschinken, geräucherte Entenbrust & Lachs Meerrettich-Schmand, Petersilienwurzel mousse eingelegte Pilze & süß-saurer Kürbis Brotauswahl und Butter	€ 15,00 €



HOTEL KRONE

Suppen

Gartenkürbissüppchen

Schmand und Kresse

7,00 €

Maronencremesuppe

Wildschinken-Knusper, Croûtons

9,00 €

Tafelspitzbrühe

Wurzelwerk und Maultäschle

7,00 €

Kashmir Currysüppchen

Riesengarnele und Ananas-Chutney

11,00 €



Vegetarisch | Vegan

Trüffel pur

Cremige Trüffel-Pappardelle
Nussbutter und sautierte Rosenkohlblätter

18,00 €

Variation von Kartoffel und Waldpilzen (vegan)

gefüllte Ofenkartoffel mit Ragout von gebratenen Kräutersaitlingen

18,50 €

Fisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

Winterlachs, Kürbis & Meerrettich

gebratenes Lachsfilet mit Petersilien-Meerrettich-Kruste
Kürbis-Risotto, Rosenkohl

24,00 €

30,00 €

Zander, Blutwurst & Kürbis

kross gebratenes Zanderfilet
Blutwurstrisotto, geschmorter Kürbis

25,00 €

31,00 €

Winterkabeljau

Das Filet vom Skrei

Steinpilz-Risotto, glasiertes Petersilienwurzelgemüse

25,00 €

31,00 €



HOTEL KRONE

Fleisch | Federvieh

Odenwälder Hirschkeulenbraten 26,00 €

ofenfrischer Hirschkeulenbraten mit Preiselbeer Sauce
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

Heidelberger Ente 27,00 €

geschmorte Brust und Keule von der Heidelberger Ente
Naturjus, Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

Krone Duett 28,00 €

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
frische Champignons in Rahm
Brettspätzle, Kartoffelkroketten, Wintergemüse

Jägermeister 32,00 €

Medaillons vom Hirsch- und Wildschwein
Pilze in Rahm, Spätzle vom Brett

Odenwälder Kalbsrücken am Stück gebraten 31,00 €

Morchel-Cognac-Sauce
gebratene Gnocchi und Winterspinat

Hirschberger Hirschzeit 34,00 €

rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb
sautierte Waldpilze, Serviettenknödel und cremiges Schwarzwurzelgemüse

Tournedo vom Rinderfilet 36,00 €

rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel
Trüffelsauce, Kartoffelplätzchen und wilder Brokkoli

Wildgeflügel 26,00 €

gebratene Perlhuhn-Brust
Weintrauben-Specksauce, Kartoffelstampf und Rahmsauerkraut

Ab 11.11. bis 23.12.

Geschmorte Gänsekeule aus Pommern 24,00 €

Maronensauce, Apfel Chutney, geschmälzte Kartoffelknödel und Rotkohl

„Gans trifft Ente“ 32,00 €

geschmorte Gänsekeule und rosa gebratene Entenbrust
Portweinsauce, glasierte Maronen, Kartoffelplätzen und Rosenkohlgemüse





HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Wahre Liebe Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott	9,00 €
Hausgemachtes Bananenbrot (vegan) karamellierte Walnüsse, Vanille-Nicecrème	9,00 €
Dreierlei von der Zartbitterschokolade Mousse, Küchlein und Sorbet mit Rotweinzwetschgen	12,00 €
Apfel-Spekulatius-Crumble Hausgemachtes Gewürz-Kürbis-Eis	11,00 €
Dreierlei Sorbets von der Gewürzbirne	12,00 €
Einfach Eis 3 Kugeln mit und ohne Sahne	7,00 €
Dessert-Etagère ab 10-bis 30 Personen Eine Auswahl aus unserer Patisserie mit Mousse, Krem, Pralinen, Macarons hausgemachtes Eis und Sorbet	pro Person 15,00 €





HOTEL KRONE

Menü | Tradition

Gartenkürbissüppchen

Schmand & Kresse

Ackersalat

im Kartoffeldressing

gerösteter Speck & Brotcroûtons

Jägermeister

Medaillons vom Hirsch- und Wildschwein

Pilze in Rahm, Spätzle vom Brett

Apfel-Spekulatius-Crumble

Hausgemachtes Gewürz-Kürbis-Eis



4 Gang | Menü 52,00 €

3 Gang | Menü 48,00 €

Menü | Modern

Carpaccio vom Rind

Preiselbeeren und Ackersalat

Kashmir Currysüppchen

Riesengarnele und Ananas-Chutney

Hirschberger Hirschzeit

Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb

sautierte Waldpilze, Serviettenknödel und cremiges Schwarzwurzelgemüse

Dreierlei von der Zartbitterschokolade

Mousse, Küchlein und Sorbet mit Rotweinzwetschgen

4 Gang | Menü 67,00 €

3 Gang mit Vorspeise | Menü 57,00 €

Menü | Klassik

Badische Festtagssuppe

Flädle, Maultaschen, Eierstich, Gemüsestreifen

Krone Duett

Gebratene Rinder- und Schweinefilet-Medaillons

frische Champignons in Rahm

Brettspätzle, Kartoffelkroketten

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bratapfeleis

3 Gang Menü pro Person | 39,00 €
mit Salat vor dem Hauptgang | 44,00 €



HOTEL KRONE

AGB's | Hotel Krone

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 Werktagen 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 Werktagen vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktagen bis 3 Werktagen 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 2023