



HOTEL KRONE

# MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr & Sommer 2024





# HOTEL KRONE

## Bankett | Mappe

Frühjahr – Sommer 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](mailto: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 **€ 4,00 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

#### Himbeer-Limetten | Secco

fruchtig frisch | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

6,00 €

#### Wildberry | Secco

nussig-prickelnd | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

6,00 €

#### Rhabarber | Secco

Lillet | Wild Berry Tonic | geeiste Himbeeren | Minze

6,00 €

#### Prisecco Rosenzauber | alkoholfrei

Sylter Rosen | Apfel | Gartenminze | Manufaktur Jörg Ge

5,00 €

#### Krone Vitamine | alkoholfrei

Säfte | Mineralwasser | Tonic

5,00 €

---



### Fingerfood zum Aperitif

#### Angemachtes Rinder Tatar

Baguette Chips

pro Stück 5,50 €

#### Ziegenfrischkäse & Feige

Rucola-Pesto und Focaccia

pro Stück 5,50 €

#### Lachs & Gurke

gebeizter Lachs & Gurken-Dillcreme

pro Stück 5,50 €

---



# HOTEL KRONE

## Menü | Baukasten

---

### Vorspeisen | Salate

<b>Lachs Avocado</b> roh mariniertes Lachstatar mit gegrillter Avocado und Wasabi-Mayonnaise	15,50 €
<b>Carpaccio vom Weiderind</b> grüner Spargel, Sauce Rouille und Parmesan	16,50 €
<b>Vitello 2.0</b> marinierter Kalbsrücken und gebratenes Thunfisch Sashimi Misu-Sesam-Creme und Edamame Salat	17,50 €
<b>Burrata-Erbсен-Mousse - vegetarisch</b> eingelegte Steckerübe, Gurke und Yuzu-Vinaigrette	14,50 €
<b>Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Odenwald</b> Senf-Kaviar und Apfel-Gurken-Salsa	15,50 €
<b>Caesar &amp; Shrimps</b> gebratene Römьrsalat-Herzen marinierte Eismeer-Shrimps, Original Caesar-Dressing und Brotcroûtons	15,50 €
<b>Vorspeisen Tischbuffet (ab 10 Personen)</b> Auswahl verschiedener Vorspeisen aus der Krone-Küche Brotauswahl und Salzbutte	17,00 €
<b>Marinierter Stangenspargel</b> (nur in der Spargelzeit) Erdbeervinaigrette, Kerbel-Öl und Balsamico	14,50 €
<b>Kleiner Krone Salat</b> angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing	6,50 €





# HOTEL KRONE

---

## Suppen

<b>Unsere kräftige Rinderbrühe</b> Markklößchen, Flädle und Wurzelwerk	8,00 €
<b>Klare Zwiebelsuppe -</b> Klassisch mit Käse überbacken - <b>auch vegetarisch möglich-</b>	7,50 €
<b>Gelbe Linsen-Misu Suppe - vegan</b> Sweet Chili-Sesam-Knusper	8,50 €
<b>Aufgeschlagene Sauerampfer Suppe - vegetarisch</b> Crème fraîche-Panna Cotta und Weißbrot-Croûtons	8,00 €
<b>Gebundene Spargelsuppe - vegetarisch</b> (nur in der Spargelzeit) Spargelragout und 7 Kräuter-Pesto	8,50 €

---

## Dhne Fisch und Fleisch | auch als Zwischengang

## als Hauptgang

<b>Frühlingsgemüse in der Blätterteigkruste</b> Misu-Hollandaise und Petersilientapenade	12,00 €	18,00 €
<b>Lackierte Süßkartoffel</b> gebratener Pak Choi und Kimchi Sauce	12,00 €	18,00 €

---

## Fisch | auch als Zwischengang

## als Hauptgang

<b>Gebrautes Filet vom Atlantik Lachs</b> Champagner Risotto und gebackener Senfkohl	19,50 €	28,50 €
<b>Zander auf der Haut gebraten</b> 7 Kräuter-Schaum, Gerstengraupen und Kaiserschoten	19,00 €	27,50 €
<b>Seeteufel-Riesengarnelen-Spieß</b> Mezzalune-Taschen und glasiertes Petersilienwurzelgemüse	25,50 €	36,50 €

---



# HOTEL KRONE

---

## Die Hauptsachen

**Krone Duett** 31,50 €  
gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
Champignon-Rahmsauce  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei

**Odenwälder Tournedos** 24,50 €  
gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
grüne Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle

**Kalbsrahmbraten aus dem Ofen** 25,50 €  
gebratene Dampfnudeln und Wurzelwerkgemüse

**Gebratene Maishähnchenbrust** 26,50 €  
Trüffelsauce, Spargelragout und gebratene Polenta

**Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken** 25,00 €  
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

**Roastbeef aus unserem Reifeschrank** 29,50 €  
rosa am Stück gebraten, hausgemachte BBQ-Sauce  
Süßkartoffelpommes und Coleslaw-Salat



**Lamm & Haxe** 28,50 €  
geschmorte Lammhaxe und rosa gebratenes Lammrückenfilet  
Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Gremolata

**Zweierlei Kalb** 29,50 €  
Medaillon vom Kalbsfilet mit Ragout fin überbacken  
Spargelgemüse, hausgemachte Spätzle

## Saisonal ab April bis zum 24. Juni:

**Portion Stangenspargel aus unserer Region** 25,00 €  
Petersilienkartoffeln und Pfannkuchen  
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

## wahlweise mit:

Odenwälder Schinken 8,00 €  
Rumpsteak, 140g 15,00 €  
Wiener Schnitzel 13,00 €  
Lachsfilet, 140g 13,50 €



# HOTEL KRONE

---

## Dessert | Nachtisch

<b>Krone-Liebe</b> Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne	9,00 €
<b>Kir Royal</b> Krone Sekt-Mousse, Cassis Sorbet und Gelee	9,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b> Himbeereis und Haselnuss-Crumble	11,50 €
<b>Blaumohn-Panna Cotta</b> Holunderblüten-Limetten-Sorbet	11,00 €
<b>Geeistes Melonensüppchen</b> Mascarpone-Tonka Bohnen-Eis	11,00 €
<b>Dreierlei Früchte Sorbet- vegan</b> Obstsalat und Beerensauce	12,50 €
<b>Einfach Eis</b> Krone Eisbecher mit Früchten, Sahne und Gebäck	8,00 €

---





# HOTEL KRONE

## Krone Menü | Klassik

---

### Festtagsuppe

Rinderbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Flädle

\*\*\*

### Kleiner Salat

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

\*\*\*

### Krone Duett

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet

Champignons in Rahmsauce

Brettspätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei

\*\*\*

### Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne



4 Gang | Menü 48,00 €

3 Gang | Menü 42,00 €

## Menü | Auswahl ab 10 Personen

---

### Tagessuppe

„Die von heute“

\*\*\*

### Kleiner Salat

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

\*\*\*

### Gebratenes Filet vom Atlantik-Lachs

Champagner-Risotto und gebackener Senfkohl

oder

### Gebratene Maishähnchenbrust

Trüffelsauce, Spargelragout und gebratene Polenta

oder

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

oder

### Rumpsteak aus unserem Reifeschrank

rosa gebraten, hausgemachte BBQ-Sauce

Süßkartoffelpommes und Coleslaw-Salat

oder

### Frühlingsgemüse in der Blätterteigkruste

Misu-Hollandaise und Petersilientapenade

\*\*\*

### Nachtisch

„Der von heute“



4 Gang | Menüauswahl 41,00 €

3 Gang | Menüauswahl 36,00 €





# HOTEL KRONE

## Tisch-Menü | Hotel Krone ab 10 Personen

Wir stellen Ihnen alles auf den Tisch und machen die Tür zu. Sie bedienen sich selbst, ganz wie zu Hause

### Badische Flädle Suppe

Gemüsewerk und Schnittlauch

\*\*\*

### Salat auf dem Tisch

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

\*\*\*

### Krone auf der Platte

Kleine Schnitzel, Rinderfilet-Medaillons, Kalbsrahmbraten und Maishähnchenbrust

Pilze in Rahm, Pfefferrahmsauce und hausgemachte Kräuterbutter

Brettspätzle, Kartoffelkroketten, cremige Gnocchi und Gemüseallerlei

\*\*\*

### Krone Eisbecher

mit Salat von frischen Früchten, Gebäck und Sahne

Tisch-Menü pro Person | 55,00 €





# 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 der 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 € 45,00 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 7 Tagen nach Rechnungserhalt fällig.

### 14. Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. akzeptiert folgende Kreditkarten: Girocard / 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: Februar 2024