



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr & Sommer 2025





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Frühjahr – Sommer 2025

Willkommen im Hotel Krone – wo Genuss auf Herzlichkeit trifft!

Lassen Sie sich in unseren charmanten Stuben verwöhnen und genießen Sie kostbare Augenblicke voller Wärme und Gastfreundschaft. Bei uns stehen Qualität und Regionalität an erster Stelle – mit viel Liebe zum Detail und handverlesenen Zutaten erschaffen wir kulinarische Erlebnisse, die unvergesslich bleiben.

Freuen Sie sich auf gemeinsame Genussmomente mit Ihren Liebsten – wir freuen uns darauf, Sie willkommen zu heißen!
Ihr Hotel Krone Team

Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

Dienstag bis Samstag 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

Damit Ihre Veranstaltung harmonisch und reibungslos verläuft, bitten wir Sie herzlich, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Gerne bieten wir Ihnen nach Rücksprache die Möglichkeit, einen Hauptgang zur Wahl zu stellen, um den individuellen Vorlieben Ihrer Gäste gerecht zu werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis – wir freuen uns darauf, Ihre Feier unvergesslich zu gestalten!

Um Ihnen und Ihren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten, möchten wir Sie über folgende Zusatzleistungen informieren:

- Für eine zusätzliche Beilage oder Sauce fällt ein Aufpreis von 5,00 € pro Person an.
- Das Eindecken und Bereitstellen einer Kaffeetafel berechnen wir mit einem Gedeck Preis von 8,00 € pro Person.
- Bei Mittagsveranstaltungen erheben wir ab 16:30 Uhr eine Raummiete von 100 € pro angefangene Stunde.
- Für Abendveranstaltungen fällt ab 23:00 Uhr ein Nachtzuschlag von 50 € pro Mitarbeiter und Stunde an.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen zu gestalten!

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf individuelle Unverträglichkeiten und besondere Wünsche, soweit es uns möglich ist – denn Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Sollten Sie mit unserem Service und unserer Küche zufrieden gewesen sein und unseren Mitarbeitern eine Anerkennung in Form eines Trinkgeldes zukommen lassen wollen, freuen wir uns, wenn Sie dies direkt am Veranstaltungstag in bar übergeben. So können wir sicherstellen, dass Ihre Wertschätzung direkt bei unserem Team ankommt.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Wertschätzung!

Übernachtung für Ihre Gäste - Wir bieten exklusive Sonderpreise:

Einzelzimmer 70,00 €, Doppelzimmer 90,00 €, jeweils inklusive Frühstücksbuffet für einen genussvollen Start in den Tag.



HOTEL KRONE



Aperitif | Auftakt

Blubber | Brause

Hotel Krone | Sekt

extra trocken | Weingut Adam Müller

0,75l 38,00 €

Alm-Sprizz

Apfelwein | Holundersirup | Sprite | Apfel | Eis

0,3l 7,50 €

Hugo

Hotel Krone Sekt | Holunderblütensirup | Limette | Minze

0,3l 7,50 €

Aperol Sprizz

Aperol | Sekt | Soda | Orange | Eis

0,25l 7,50 €

Limoncello-Sprizz

Limetten-Likör | Sekt | Soda | Limette | Eis

0,25l 7,50 €

Sarti-Sprizz

Blutorangen-Maracuja-Mangolikör | Sekt | Soda | Orange | Eis

0,25l 7,50 €

Gemischt | Fruchtig alkoholfrei

Prisecco

Rosenzauber

0,1l 7,00 €

Krone Hugo

Limette-Minze-Limonade | Holunderblütensirup | Limette | Minze

0,4l 7,00 €

Sanbitter

Orangensaft | Soda | Eis

0,3l 6,00 €



HOTEL KRONE

Menü | Baukasten

Vorspeisen | Salate

| | |
|---|---------|
| Rote Beete Carpaccio - vegetarisch Trüffeldressing und Parmesancreme | 15,50 € |
| Hummus und Couscous - vegetarisch Minzsalat, Zitronen-Joghurt, Ras el Hanout-Crumble und Naan Brot | 16,50 € |
| Martini Shrimps-Cocktail Chiffonade, Cocktailsauce, Toast und Butter | 17,50 € |
| Milder Räucherlachs Kartoffel-Rösti, Senf-Dill-Sauce, frischer Meerrettich | 17,50 € |
| Kalbstafelspitz Gemüse-Gelée, Zupfsalat und Wiesenkräuter-Schmand | 15,50 € |
| Krone Garten- und Wiesensalat Gurke, Kirschtomate, Sprossen und Grünzeug unser Hausdressing | 7,50 € |
| In der Spargelzeit: Spargel Frühlingsrolle Salat von weißem und grünem Stangenspargel gebackene Frühlingsrolle mit Wacholderschinken | 17,50 € |





HOTEL KRONE

Suppen

| | |
|--|--------|
| Unsere kräftige Rinderbrühe Wurzelwerkgemüse, Flädle und Markklößchen | 8,50 € |
| Aufgeschlagene Pilzrahmsuppe Brotcroûtons und Schnittlauch-Öl | 8,00 € |
| Tom Kha Gai Curry-Suppe Vegetarische Variante mit Kokosmilch, gebackene Reistasche | 8,50 € |
| Tagessuppe täglich wechselnd | 6,00 € |
| Gebundene Spargelsuppe – vegetarisch (nur in der Spargelzeit) grüner Spargelflan | 9,00 € |

Ohne Fisch und Fleisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

| | | |
|---|---------|---------|
| Gebackenes Gemüse im Blätterteig Sauce Mousseline, Kräuterpesto | 13,50 € | 19,00 € |
| Ramen Nudeln Pak Choi, gebackenes Ei, Miso-Mayonnaise | 13,50 € | 19,00 € |





HOTEL KRONE

Fisch und Zwischengänge

als Hauptgang

Wolfsbarschfilet

karamellierte Zwiebeln, Kartoffel-Lauch-Gemüse
Beurre Blanc

21,00 €

31,50 €

Krone Lachs

in Weißbrotpanade (Panko) gebackenes Lachsfilet
Hummerbisque, Selleriepüree, grünes Gemüse

21,50 €

32,00 €

Riesengarnelen

Tomaten-Salsa, cremige Bandnudeln und Basilikum-Öl

26,50 €

37,50 €

Die Hauptsachen

Das Krone Duett

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Gemüseallerlei

33,00 €

Krone Metzgerei

Geschmorte Kalbsbacken und gebratenes Rinderfilet
Frankfurter grüne Kräuterbuttersauce, Trüffel-Kartoffeln

38,00 €

Krone Jägerschnitzel von der Schweinelende

sautierte Pilze, Kräuterrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle

28,00 €

Rinderfiletspitzen

Pfeffer-Cognac-Sauce, wilder Brokkoli, gebackene Polenta

31,00 €

Kalbsrahmbraten aus dem Ofen

Wurzelwerkgemüse und gebratene Schupfnudeln

28,50 €

Apfelwein-Hähnchen oder auch Ebbelwoi Hinkelsche

Geschmorte Keule und gebratene Hähnchenbrust
Apfel-Zwiebel-Chutney und Serviettenknödel

27,50 €





HOTEL KRONE

Saisonal ab April bis zum 24. Juni:

Portion Stangenspargel aus unserer Region

Petersilienkartoffeln oder Pfannkuchen
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

27,50 €

wahlweise dazu:

Odenwälder Schinken
gekochter Schinken
Rumpsteak, 150g
Wiener Schnitzel
Lachsfilet, 150g



9,00 €
10,00 €
17,00 €
15,00 €
15,00 €

Dessert | Nachtisch

Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne

10,00 €

Mousse au Chocolat

Himbeereis und Haselnuss-Crumble

12,50 €

Eierlikör Crème Brûlée

Schokoladeneis, Beerensalat

12,00 €

Blonder Brownie

Rote Grütze, Zitronensorbet

11,00 €

Spaghetti-Eis

eine Legende aus Mannheim

9,50 €

Einfach Eis

Krone Eisbecher mit Früchten, Sahne und Gebäck

8,50 €





Krone | Klassik Menü

HOTEL KRONE

Unsere kräftige Rinderbrühe

Wurzelwerkgemüse, Flädle und Markklößchen

Krone Garten- und Wiesensalat

Gurke, Kirschtomate, Sprossen und Grünzeug
unser Hausdressing

Das Krone-Duett

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
Champignonrahmsauce

hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei

Spaghetti-Eis

eine Legende aus Mannheim



4 Gang | Menü 49,00 €

3 Gang | Menü 44,00 €

Krone | Frühling Menü

Martini Shrimps-Cocktail

Chiffonade, Cocktailsauce, Toast und Butter

Aufgeschlagene Pilzrahmsuppe

Brotcroûtons und Schnittlauch-Öl

Krone Metzgerei

Geschmorte Kalbsbacken und gebratenes Rinderfilet

Frankfurter grüne Kräuterbuttersauce, Trüffel-Kartoffeln

Eierlikör Crème Brûlée

Schokoladeneis, Beerensalat



4 Gang | Menü 59,00 €

3 Gang | Menü 55,00 €

Krone Menü | Lieblingsmenü

Lieblingssuppe

Gartenkräuter-Suppe mit Baguette-Croûtons und Wiesen-Öl

Das Original

Krone Jungschweinelendchen-Medaillons

Pilze in Speckrahmsauce und hausgemachte Spätzle

Krone Fürst Eisbecher

Eis Trilogie mit Schokoladensauce und Streuselsalat

3 Gang | Menü 39,00 €

mit Salat als 4 Gang | Menü 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 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 5 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 4 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

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 2025