



HOTEL KRONE

Bankett | Mappe Herbst - Winter | 2026 - 2027





Die Krone

Feste feiern. Genuss erleben. Erinnerungen schaffen.

Ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder geschäftlicher Anlass – besondere Momente verdienen einen besonderen Rahmen.

In unseren liebevoll gestalteten Stuben und Veranstaltungsräumen möchten wir gemeinsam mit Ihnen ein Fest gestalten, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt. Dabei stehen **Frische, Qualität und Regionalität** ebenso im Mittelpunkt wie persönliche Betreuung und herzliche Gastfreundschaft.

Von der Auswahl der Speisen und Getränke bis zur Gestaltung Ihres Festes begleiten wir Sie gerne mit unserer Erfahrung und individuellen Beratung.

Eine Raummiete berechnen wir nicht.

In der Weihnachtszeit ist unsere festliche Dekoration selbstverständlich bereits inklusive.

Wir freuen uns darauf, Ihren besonderen Anlass gemeinsam mit Ihnen zu gestalten und Sie und Ihre Gäste in der Krone willkommen zu heißen.



Damit Sie Ihre Feier entspannt genießen können und wir für Sie und Ihre Gäste einen reibungslosen und stimmungsvollen Ablauf gewährleisten können, möchten wir Sie vorab über einige organisatorische Rahmenbedingungen informieren.

Für Ihre Veranstaltung bitten wir Sie, sich für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden. Nach vorheriger Absprache bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit, den **Hauptgang zur Wahl** anzubieten.

Für eine zusätzliche Beilage oder eine weitere Sauce berechnen wir einen Aufpreis von **€ 5,00 pro Person**.

Unverträglichkeiten, Allergien sowie vegetarische oder andere besondere Wünsche berücksichtigen wir selbstverständlich gerne. Bitte teilen Sie uns diese rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung mit.

Wir setzen Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist, individuell um.

Mittagsveranstaltungen

Für Veranstaltungen, die am Mittag beginnen und **über 16:00 Uhr hinausgehen**, berechnen wir ab 16:00 Uhr eine Verlängerungspauschale von **€ 175,00 pro Stunde**. Bei einer vereinbarten Kaffeetafel berechnen wir einen **Gedeck Preis von € 12,00 pro Person**.

Feiern nach Mitternacht

Natürlich darf ein schönes Fest auch einmal länger dauern. Sollte Ihre Veranstaltung **über 24:00 Uhr hinausgehen**, berechnen wir für den zusätzlichen Personaleinsatz **€ 40,00 pro Stunde**.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Diese Rahmenbedingungen helfen uns dabei, Ihre Veranstaltung zuverlässig zu planen und Ihnen den Service und die Qualität zu bieten, die Sie von der **Krone** erwarten dürfen.



HOTEL KRONE

Übernachtung

Nach einer schönen Feier entspannt ins Bett – gerne können Ihre Gäste den Abend ganz bequem bei uns ausklingen lassen. Für Gäste Ihrer Veranstaltung bieten wir folgende **Konditionen inklusive Frühstücksbuffet** an:

Einzelzimmer | € 70,00 pro Nacht

Doppelzimmer | € 90,00 pro Nacht

So beginnt auch der nächste Morgen ganz entspannt – mit einem gemeinsamen Frühstück und vielleicht noch der einen oder anderen schönen Erinnerung an den vergangenen Abend.

Gerne reservieren wir nach Verfügbarkeit ein entsprechendes Zimmerkontingent für Ihre Gäste.

Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

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

Sie erreichen uns:

Mail info@krone-grosssachsen.de

Telefon 06201 / 5050

Fax 06201 / 505 400

Unser Ziel ist ganz einfach: Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest.





HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Hotel Krone Sekt	0,15l	€ 7,00
	0,75l	€ 45,00
extra trocken Weingut Adam Müller, Leimen		

Bratapfel Secco	0,15l	€ 8,00
--------------------------	-------	--------

Prosecco Rosenzauber alkoholfrei	0,15l	€ 7,50
---	-------	--------

Winter Lillet - Birnensaft, Tonic, Lillet Blanc, Birne	0,20l	€ 9,50
---	-------	--------

Birnen-Zimt-Spritz alkoholfrei - Birnensaft, Zimtsirup, Mineralwasser, Birne	0,20l	€ 8,50
---	-------	--------

Alkoholfrei:

Krone Hugo	0,3l	€ 7,50
Limette-Minze-Limonade Holunderblütensirup Limette Minze		

Berry Spritz	0,3l	€ 7,50
Schweppes Wildberry Zitronen Limo Himbeeren Eis Minze		

Krone Golfer	0,3l	€ 7,50
Grapefruit-Himbeere-Limonade Bitter Lemon Grenadine Eis		

Tutti Frutti	0,3l	€ 7,50
Orange Multivitamin Grenadine Eis		

Mit Alkohol:

Sekt-Kir	0,1l	€ 7,50
Hotel Krone Sekt Cassislikör		

Alm Sprizz	0,3l	€ 7,50
Apfelwein Holundersirup Sprite Apfel Eis		

Hugo	0,3l	€ 7,50
Hotel Krone Sekt Holunderblütensirup Limette Minze		

Aperol Sprizz	0,25l	€ 7,50
Aperol Sekt Soda Orange Eis		





Menü | Baukasten

Vorspeisen | Salate

Krone Salat

€ 7,50

Angemachte Rohkost- und Blattsalate

Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan mit unserem hausgemachten Dressing

Unser Feldsalat

€ 8,50

Kartoffeldressing und Baguette-Croûtons

Karamellierte Feige

€ 15,50

Rote Beete, Ofen-Kürbis und Feta-Crumble

Hausgebeizter Krone Lachs

€ 16,50

Honig-Senf-Dill Sauce und kleine Kartoffelrösti

Carpaccio vom Rinderfilet

€ 18,50

Apfel-Chutney, Feldsalat und Trüffel-Mayonnaise

—

—





HOTEL KRONE



Suppen

Badische Flädlesuppe

Wurzelwerk und Schnittlauch

€ 9,00

Gartenkürbis-Suppe - vegan

Steirisches Öl und gerösteten Kernen

€ 9,00

Aufgeschlagenes Bergsträßer Weinsüppchen

Trauben Chutney und Zwiebelkuchen

€ 9,50

Original Krone Kashmir-Curry-Süppchen

Gebratene Riesengarnele und Wasabicreme

€ 11,50

Krone Tagessuppe

Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages

€ 7,50

Vegetarisch und vegan

Gebackene Kartoffelknödel

Pilzragout und würziges Granola

€ 21,00

Cremiges Gartenkürbis-Risotto

Burrata und Kürbiskernöl

€ 22,00

Gebratener Spitzkohl - vegan

Belugalinsen und Sojamilch

€ 20,00

Fisch

Gebratener Butterfisch

Roter Thai Curry Schaum, Pak Choi und Quinoa Reis

€ 28,50

Lachsfilet Teriyaki

Wilder Brokkoli und Süßkartoffelpüree

€ 32,50



Fleisch, Wild und Geflügel

Odenwälder Hirsch Gulasch € 29,00
Preiselbeersauce und handgeschabte Krone Spätzle

Geschmorter Kalbsrahmbraten € 29,50
Glasiertes Wurzelwerkgemüse und Bandnudeln

Geschmorte Gänsekeule aus den Ofen € 29,50
Gänsesauce und Apfel Chutney
Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Brust und Keule von der Heidelberger Ente € 32,00
Natursaft, Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Rumpsteak vom Weiderind € 32,50
Pfeffersauce, Kräuterbutter und Pommes frites

Hirschberger Filet Duett € 36,50
gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
frische Champignons in Rahm
Brettspätzle, Kartoffelkroketten und winterliches Gemüse

Krone Jägerschnitzel 2.0 € 29,00
Panierte Schweinefilet Medaillons
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Pilze und Haselnuss Spätzle

Schnitzel „Wiener Art“ € 26,50
aus dem Rücken vom Odenwälder Landschwein geschnitten
Pommes frites





HOTEL KRONE

Ab 11.11. bis 23.12.

Gänsebraten - Brust und Keule von der Krone Gans

€ 37,50

Rotkohl, geschmälzte Kartoffelknödel, Maronen und Apfel Chutney

wahlweise mit Rosenkohl, Macairekartoffeln

„Ganz viel Gans“

€ 215,00

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen

für bis zu 5 Personen

Kleiner Feldalat

im Kartoffeldressing und Baguette Croûtons

* * *

Die ganze Gans am Tisch tranchiert

Natursauce

Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Rosenkohl und Macairekartoffeln

geschmorte Maronen und Apfelchutney

* * *

1 Flasche Wein des Tages

oder eine alkoholfreie Alternative





Dessert | Nachtisch

Krone Nachtisch

Unser Dessert des Tages – täglich wechselnd

€ 7,50

Rote Grütze

Vanillesauce und Streuselkuchen Crumble

€ 9,00

Krone Winterliebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeer-Kompott
geschlagene Sahne und Gebäck

€ 11,00

Marillenknödel

Butter-Zimt Brösel und Rahm Parfait

€ 13,00

Lebkuchen Crème Brûlée

Cassis Feigen und Mandarinen-Sorbet

€ 12,00

Einfach mal Eis

Gemischtes Eis nach Wahl
mit oder ohne Sahne

€ 8,00

Krone Dessert Variation

Rote Grütze und Marillenknödel
Mousse au chocolat, Sorbet und Macaron

€ 16,00





HOTEL KRONE

Unser Favoriten Menü

Gartenkürbis-Suppe

Steirisches Öl und gerösteten Kernen

Krone Salat

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

Hirschberger Filet Duett

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet

frische Champignons in Rahm

Brettspätzle, Kartoffelkroketten und winterliches Gemüse

oder

Gegrilltes Lachsfilet

Süßkartoffelpüree und winterliches Gemüse

Krone Winterliebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeer-Kompott

geschlagene Sahne und Gebäck

4 Gang Menü | € 55,00





HOTEL KRONE

Menü | Herbst Winter

Unser Feldsalat

Gebratene Speckwürfel, Kartoffeldressing und Baguette-Croûtons

Cremiges Gartenkürbis-Risotto

Burrata und Kürbiskernöl

Geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen

Gänsesauce und Apfel Chutney

Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

oder

Rumpsteak vom Weiderind

Pfeffersauce, Kräuterbutter und Pommes frites

Rote Grütze im Glas

Vanillesauce und Streuselkuchen Crumble



4 Gang | Menü € 61,00



Auswahlkarte | ab 15 Personen

Krone Tagessuppe € 7,50
Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages

Gartenkürbis-Suppe € 9,00
Steirisches Öl und gerösteten Kernen

Krone Salat € 7,50
Angemachte Rohkost- und Blattsalate
Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan mit unserem hausgemachten Dressing

Unser Feldsalat € 8,50
Gebratene Speckwürfel, Kartoffeldressing und Baguette-Croûtons

Gebackene Kartoffelknödel € 21,00
Pilzragout und würziges Granola

Gegrilltes Lachsfilet € 32,50
Süßkartoffelpüree und winterliches Gemüse

Brust und Keule von der Heidelberger Ente € 32,00
Natursaft, Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Rumpsteak vom Weiderind € 32,50
Pfeffersauce, Kräuterbutter und Pommes frites



Krone Jägerschnitzel 2.0 € 29,00
Panierte Schweinefilet Medallions
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Pilze und Haselnuss Spätzle

Krone Winterliebe € 11,00
Vanillerahmeis mit warmem Himbeer-Kompott
geschlagene Sahne und Gebäck

Marillenknoedel € 13,00
Butter-Zimt Brösel und Rahm Parfait



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 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: 06201-505-400 oder 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 € 50,00 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: 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 2026