



Bankettvorschläge 2022

Sehr geehrter Gast,

schön, dass Sie sich für uns als Ihre Gastgeber entschieden haben.

Nachfolgend finden Sie einige Ideen, wie Sie Ihren Anlass mit einem feinen Essen bei uns verschönern können.

Selbstverständlich gehen wir aber auch gerne auf spezielle Wünsche ein, ...

Die Menüpreise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken, inkl. MWST.

Unsere Hauptgerichte werden mit einer Stärkebeilage und mindestens drei verschiedenen Gemüsebeilagen im Tellerservice serviert. Sollten Sie einen Nachservice wünschen, sind wir selbstverständlich gerne bereit, Ihnen geben einen kleinen Aufpreis eine weitere Stärkebeilage, Fleisch oder/und Gemüse auf Platten zu servieren.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gültig. Die Bankettmenüs und Getränke, sowie die Anzahl Teilnehmer sollten uns mindestens zwei Wochen vor ihrem Anlass mitgeteilt werden. Bis spätestens zwei Tage vor dem Anlasstermin können kleine Abweichungen vorgenommen werden, die dann kommunizierte Personenzahl gilt als verbindlich. Bei Reduzierung der Gäste gegenüber der verbindlichen Personenzahl werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Wir bitten Sie höflich, ein einheitliches Menü zu wählen. Für vegetarische Optionen oder Optionen für Allergiker nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit uns auf. Selbstverständlich bieten wir auch kindergerechte Menüs an.

Für mitgebrachte Weinflaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von 25.- pro 7.5dl Flasche.

Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bald bei uns willkommen zu heissen.

Doris Wick und Octavio Mejia mit dem gesamten Krone-Team

Menüvorschläge 2022

Menü 1 à 40.-

Rindsbouillon mit Flädli
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Schweinesteak an Pfeffersauce
Spätzli, Gemüse

Menü 3 à 47.-

Maiscrèmesuppe mit Schlagrahm
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Schweinesteak oder Pouletbrüstli «La Corona»
(mit frischer Ananas, Speck und Chili-Hollandaise)
Pommes frites, Gemüse

Menü 5 à 48.-

Klare Pilzsuppe mit Guajillo Chili
Sinfonia Paxia
(geräuchertes Poulet mit Orange, Mango, Avocado
und Jalapeño Dressing)
Schweinsgeschnetztes an Chili Pasilla Sauce
Reis, Gemüse

Menü 7 à 42.50

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen
Nüsslalat mit gehacktem Ei (saisonal)
Pouletbrüstli an Chili-Tomatenrahmsauce
Nudeln, Gemüse

Menü 2 à 43.-

Rindsbouillon mit Käseschnittchen
gemischter Salat an französischer Sauce
Schweins-Carrébraten an Pilzrahmsauce
Nudeln, Gemüse

Menü 4 à 38.50

Champignoncrèmesuppe
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Schweins-Halsbraten
Kartoffelpüree, Gemüse

Menü 6 à 54.-

Spargelcrèmesuppe (saisonal)
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Schweinsfiletmédailon im Speckmantel mit
Dijon-Senfsauce
Kartoffelcroquetten, Gemüse

Menü 8 à 48.-

frische Guacamole *in die Tischmitte serviert*
Jalapeño Poppers
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Pouletfajita in die Tischmitte serviert

Menü 9 à 64.-

leichte Kartoffelsuppe mit Rauchlachs
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
zartes Kalbssteak an Calvados-Sauce
Tagliatelle, Gemüse

Menü 11 à 49.-

frische Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
Nüsslisalat mit Speck und Croutons
geschmorter Rindsbraten an kräftiger Sauce
Spätzli, Gemüse

Menü 13 à 72.50

Melonenduett mit Rohschinken
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)
U.S. Rindsfiletmédailon an Kräuterbutter
Pommes frites, Gemüse

Menü 13 à 72.50

Melonenduett mit Rohschinken
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)
U.S. Rindsfiletmédailon an Kräuterbutter
Pommes frites, Gemüse

Menü 15 à 56.-

frische Guacamole *in die Tischmitte serviert*
klare Pilzsuppe mit Guajillo Chili
Rindsfajita (U.S.Filet) in die Tischmitte serviert

Menü 10 à 52.50

Rindsbouillon mit Backerbsen
gemischter Salat
Kalbsschulterbraten über Nacht gegart
Kartoffelmousseline, Gemüse

Menü 12 à 58.50

Rindsbouillon mit Flädli
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Kalbscarrébraten an Rosmarinjus
Rösticroquetten, Gemüse

Menü 14 à 56.50

Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
U.S. Rindsentrecôte an Sauce Bearnaise
Kartoffelcroquetten, Gemüse

Menü 14 à 56.50

Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
U.S. Rindsentrecôte an Sauce Bearnaise
Kartoffelcroquetten, Gemüse

Menü 16 à 56.-

orientalische Zitronensuppe
grünes Salatsträusschen an französischer Sauce
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (vom Filet)
Butterreis, Gemüse

Dessertvorschläge

1) frischer Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	9.-
mit 1 Kugel Glace	12.-
mit 1 Kugel Glace und Rahm	13.50
2) frische Früchte mit dreierlei Sorbetkügel	13.-
3) Caramelköppli mit Schlagrahm	8.-
4) hausgemachte, gebrannte Crème	8.50
5) feine Süssmostcrème	8.50
6) Panna cotta mit Waldbeercoulis	8.-
7) tiefgekühltes Panna cotta mit heissen Beeren	9.50
8) Zimtparfait mit Glühweinzwetschen	9.50
9) Kokosmousse mit Mangosauce	10.50
10) Zweifarbiges Schokoladenmousse	10.50
11) Mini-Fruchttörtli	4.-
pro Stück	
12) Dessertkreation «Krone» (4 kleine Leckereien)	13.-
13) frische Erdbeeren (saisonal)	9.-
mit 1 Kugel Glace	12.-
mit 1 Kugel Glace und Rahm	13.50

Selbstverständlich helfen wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs,
Beilagen und Vorspeisen können beliebig verändert werden.