



Bankettvorschläge 2022/23

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 mit dem gesamten Krone-Team

Krone Jonschwil, Menüvorschläge Bankett 2022/23





Menüvorschläge 2022/23

für Bankette ab 10 Personen

Menü 1 à 40.50

Rindsbouillon mit Flädli

grünes Salatsträusschen

Schweinesteak an Pfeffersauce

Spätzli, Gemüse

Menü 3 à 38.50

Champignoncrèmesuppe

grünes Salatsträusschen

Schweins-Halsbraten

Kartoffelpüree, Gemüse

Menü 5 à 43.50

Bruschetta, Oliven, Hackfleischbällchen

gemischter Salat

Schweins-Piccata milanese

Safranrisotto mit Pilzen

Menü 7 à 42.50

Falafel und Röstimuffins mit
Joghurt Dip, in die Tischmitte serviert

Nüsslisalat mit gehacktem Ei (saisonal)

Pouletbrüstli an Chili-Tomatenrahmsauce

Nudeln, Gemüse

Menü 2 à 41.50

Rindsbouillon mit Käseschnittchen

gemischter Salat

Schweins-Carrébraten an Pilzrahmsauce

Nudeln, Gemüse

Menü 4 à 46.50

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

grünes Salatsträusschen

Schweinsfiletmédaille im Speckmantel mit
Dijon-Senfsauce

Pommes frites, Gemüse

Menü 6 à 43.50

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen

grünes Salatsträusschen

Schweins-Cordon-bleu

Pommes frites, Gemüse

Menü 8 à 38.50

hausgemachtes Tzatziki und Hummus in die
Tischmitte serviert, mit Gemüse- und Brotchips

grünes Salatsträusschen

Rinds-Hackfleischbällchen an Tomatensauce

Gemüsereis

Menü 9 à 64.-

leichte Kartoffelsuppe mit Rauchlachs

grünes Salatsträusschen

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 65.-

Melonenduet mit Rohschinken

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)

180gr Rindsfiletmédailon an Kräuterbutter

Kartoffelgratin, Gemüse

Menü 15 à 58.50

orientalische Zitronensuppe

grünes Salatsträusschen an französischer Sauce

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (vom Filet)

Butterreis, Gemüse

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 51.50

Rindsbouillon mit Käseschnittchen

grünes Salatsträusschen an französischer Sauce

Wasserbüffel Ragout an Rotweinsauce

Kartoffelpüree, Gemüse

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



Dessertvorschläge für Bankette ab 10 Personen

1) frischer Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	8.50
mit 1 Kugel Glace	11.50
mit 1 Kugel Glace und Rahm	12.50
2) frische Früchte mit dreierlei Sorbetkügelchen	13.-
3) Caramelköpfler 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) Appenzeller Rahmlikör- Mousse	10.50
10) Zweifarbiges Schokoladenmousse	10.50
11) Mini-Fruchttörtli	pro Stück 4.-
12) Dessertkreation «Krone» (4 kleine Leckereien)	12.50
13) frische Erdbeeren (saisonal)	8.-
mit 1 Kugel Glace	11.50
mit 1 Kugel Glace und Rahm	12.50
14) hausgemachte Schwarzwäldertorte	6.50
15) Brownie mit Vanilleglace	9.50
16) Vermicelles mit Vanillecrème, Meringe und Rahm	8.50
17) Orangensalat mit Pistazien und Joghurtglace	8.50
18) Kleines Dessertbuffet, ab 30 Personen	10.50
4 verschiedene Desserts/Glace/Fruchtsalat zur Selbstbedienung	
19) Dessertbuffet, ab 30 Personen	16.50
8 verschiedene Desserts/Glace/Fruchtsalat zur Selbstbedienung	

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