

Menüvorschläge

Diese Menüvorschläge sollen Ihnen die Auswahl eines

einheitlichen, gemeinsamen Menüs

erleichtern.

Falls Sie sich nicht auf ein einheitliches Menü, für die ganze Gesellschaft einigen können, steht Ihnen gerne unsere vielseitige à la carte-Karte, bis zu einer Gruppengröße von 20 Personen, zur Verfügung. Für größere Gruppen, die sich nicht auf ein einheitliches Menü festlegen möchten, bieten wir eine abwechslungsreiche Auslese unserer Karte an.

Ein Menü mit zwei oder drei Hauptgängen zur Wahl ist gerne möglich, bitte teilen Sie uns hierfür 5 Tage vor der Feierlichkeit die Anzahl der Hauptgänge mit.

Bei eigenen Menükombinationen stehen wir Ihnen natürlich gerne beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte und Brunch-/Buffetvorschläge erst ab einer gewissen Personenanzahl angeboten werden können.

Zur Besprechung Ihres Menüwunsches, bitten wir Sie telefonisch einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Sie.

Wir bitten Sie, den Menüvorschlag nach Durchsicht an unser Haus zurückzugeben.

Herzlich Willkommen in unserem Hotel - Restaurant Krone

Öffnungszeiten:

*Warme Küche bieten wir
von 11:30 - 13:30 Uhr (Dienstag - Sonntag)
und von 17:30 - 22:00 Uhr (Dienstag - Samstag).*

*Nachmittagsgruppen & Kaffee/Kuchen
sind Dienstag bis Sonntag, ab einer Gruppengröße
von mehr als 20 Personen, jederzeit auf Anfrage möglich!!!*

*Unser Restaurant hat am Sonntagabend
und am Montag ganztags Ruhetag.*

*Bitte beachten Sie bei Ihren geplanten Feierlichkeiten am Sonntag,
dass unser Restaurant nach dem Mittagsservice gegen 15 Uhr schließt!
Kaffee und Kuchen ist für Feiern nach dem Mittagsservice,
ab einer Gruppengröße von mehr als 20, nach Absprache bis 17 Uhr möglich.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Familie Gnädinger & Team



Hotel

Krone

Nielasingen

Allgemeiner Ablauf bei Veranstaltungen:

- Bitte teilen Sie uns bis spätestens **48 Stunden vor Ihrer Feier** die genaue **Personenzahl** mit. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass diese Gästeanzahl bindend in Rechnung gestellt wird.
- Zur Berechnung des **Kinderpreises reduzieren** Sie den Menü-/Büffetpreis um **4,00 €**. Vielleicht finden Sie auch etwas Leckeres auf unserer separaten Kinderkarte. Fragen Sie gerne bei uns nach!
- Zur **musikalischen Untermalung** ihrer Feier darf Sie gerne Ihre Band / Ihr DJ bei uns **bis 1 Uhr** begleiten. Auf Grund der gesetzlichen Vorschriften bezüglich der nächtlichen Ruhestörung müssen die **Fenster und Türen, sowie die Gartenterrasse ab 23 Uhr** geschlossen bleiben.
- Dauert eine Veranstaltung **länger als 24 Uhr** an, erlauben wir uns **pro angefangene Stunde** einen **Nachtzuschlag von 120 €** zu berechnen.
- Wir möchten Sie bitten unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** zu beachten.



Arrangementpauschale

Unsere Arrangementpauschale beinhaltet die Gestaltung Ihrer festlich gedeckten Tafel mit frischen, hauseigenen Blumenarrangements, Menükarten, Kerzen, Tischbändern, usw. und die Garantie zur **Alleinnutzung des jeweiligen Raumes**.

Die Arrangementpauschale ist von der Personenanzahl abhängig und fällt pro Raum an.

<i>Personenanzahl</i>	<i>Arrangementpauschale pro Raum</i>
<i>bis 15</i>	<i>40 €</i>
<i>16-40</i>	<i>60 €</i>
<i>über 40 bzw. ganzer Saal</i>	<i>120 €</i>

Feierlichkeiten mit Kaffee und Kuchen

Sie haben die Wahl!

Gerne offerieren wir Ihnen Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen von unserem Hauskonditor:

Obstkuchen 5,10 €/Stück

Torten 5,50 €/Stück

zuzüglich einer Gedeck Pauschale von 4,90 €/Person für das Tischarrangement.

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.



Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen:

In diesem Fall berechnen wir eine Gedeck Pauschale von 10,90 €/Person.

Diese beinhaltet alle alkoholfreien Heißgetränke (wie Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee, usw.), sowie das oben genannte Tischarrangement.



Korkgeld

Selbstverständlich können Sie zu Ihrer Feierlichkeit auch Ihre eigenen Spirituosen/Weine mitbringen.

Hierfür berechnen wir:

- 15,00 € pro angebrochene Flasche Wein und Sekt*
- 19,00 € pro angebrochene Flasche Spirituosen, Likör, usw.*

*Gerne servieren wir Ihnen, zu Beginn
Ihres festlichen Anlasses, einen Aperitif
mit kalten und (oder) warmen Snacks*

	€
<i>Früchtebowle (saisonabhängig)</i>	7,20
<i>Martini weiß (extra dry)</i>	5 cl. 5,90
<i>Sherry seco oder medium dry</i>	5 cl. 5,90
<i>Campari - Soda</i>	4 cl. 6,70
<i>Campari - Orange</i>	4 cl. 7,00
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l. 7,20
<i>Hugo</i>	0,2l. 7,20
<i>Wild Berry Lillet</i>	0,2l. 7,20
<i>Kir - Royal</i>	0,1 l. 4,60
<i>Sekt oder Sekt - Orange</i>	0,1 l. 4,00
 <i>Flasche Hausmarke Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangsekt</i>	0,75 l. 24,00
 <i>Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein b.A</i>	0,75 l. 26,40
 <i>Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren</i>	0,75 l. 29,90
 <i>Michel Decotte Brut Classic, Grand Cru, Champagner</i>	0,75 l. 60,00



Kalte und warme Snacks (Preise pro Stück)

<i>Canapées</i>	4,00
<i>Butterbrezel</i>	4,20
 <i>Frühlingsrollen</i>	2,50
<i>Schinken - Croûtin (im Blätterteig)</i>	3,00
<i>Käse - Croûtin (im Blätterteig)</i>	3,00
<i>Champignons - Croûtin (im Blätterteig)</i>	3,00
<i>Lachs - Croûtin (im Blätterteig)</i>	3,00
 <i>Salzgebäck</i>	2,80

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterflädle*

Salatteller

*Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet,
Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur,
hausgemachte Spätzle, Kroketten, Pommes-frites*

Kleiner Dessertteller

(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchte garnitur) 54,20



2. Menü: *Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen*

Salatteller

*Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten),
Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,
Kroketten, Pommes-frites*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 49,80



3. Menü: *Kraftbrühe mit Grießklößchen*

Salatteller

*Felchenfilet in Rieslingsahne mit Kräutern,
Butterreis*

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,
feine Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,
Pommes-frites*

Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne 61,10

€

4. Menü: *Hochzeitssuppe*

Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne 42,50



5. Menü: *Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*

Salatteller

*Kalbsbraten
mit Waldpilzen in Rahmsauce,
Butternudeln*

*Ochsenszunge in Madeirasauce,
Prinzessbohnen, Kroketten*

Früchteeisbecher mit Sahne 50,50



6. Menü: *Kraftbrühe mit Leberspätzle*

Salatteller

*Glacierter Jungschweinrücken
in Stockschwämmchenrahmsauce,
Butternudeln, Kroketten*

Gemischtes Eis mit Sahne 43,40



7. Menü: *Kraftbrühe mit Suppennudeln*

Salatteller

Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle

Kleiner Frischfruchtsalat mit Sahne 39,50

€

8. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterknöbchen*

Blattsalate mit Räucherlachsstreifen

*Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen,
Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle,
Kroketten*

*Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein
mit Vanilleeis und Sahne*

58,40



9. Menü: *Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)*

*Blattsalate in Joghurtrahm
mit Kiwischeiben und Walnusskernen*

*Zanderfilet in Zitronenbutter
an Butternudeln mit Gemüsejulienne*

*Pouardenbrüstchen in Madeirasauce
an Broccoliroschen mit Mandeln,
hausgemachte Spätzle, Kroketten*

Schwarzwaldbecher mit Sahne

63,50



10. Menü: *Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons*

Blattsalate mit Putenbruststreifen

*Lachsforellenfilet auf Gemüsejulienne
in Kräuter-Rieslingsahne, Butterreis*

*Kalbsrückensteak nach Art des Hauses,
feine Gemüse garnitur, Kartoffelgratin*

Zitronensorbet mit trockenem Sekt

72,50

€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen

*Eglsfilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,
Butterreis*

*Kalbsfilet in Waldpilzrahmsauce,
Gemüsegarnitur, Butternudeln*

*Kleiner Dessertteller
(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur)*

69,30



12. Menü: *Melonenkugeln mit Portwein*

Kresserahmsuppe

*Forellenfilet in Mandelbutter,
Salzkartoffeln*

*Glacierter Kalbsrücken,
gefüllt mit Pfifferlinge-Kräuterfarce,
in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli,
Butternudeln, Kroketten*

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

74,20

Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	6,90
<i>Kraftbrühe mit Brät-, Grieß- oder Schinkenklößchen</i>	6,80
<i>Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen</i>	6,80
<i>Kraftbrühe mit Suppennudeln</i>	6,80
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle</i>	6,80
<i>Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)</i>	6,80
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	6,80
<i>Hochzeitssuppe</i>	7,50
<i>Minestrone</i>	7,30
<i>Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons</i>	7,30
<i>Lauchcremesuppe mit Schinkenjulienne</i>	7,30
<i>Brokkolicremesuppe</i>	7,30
<i>Kresserahmsuppe</i>	7,50
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit warmer Käsestange</i>	7,60

Salate und kalte Vorspeisen

€

Salatteller 6,90

Gemischter Salatteller 7,50

Salat „Pompidou“ (Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen) 8,50

Feldsalat mit Speckwürfeln und Croûtons (saisonabhängig) 9,50

Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen 6,90

Kopfsalat in Mandelrahm mit Mandarinspalten 6,90

Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnusskernen und Kiwi 7,70

„Caesar“-Salat mit Croûtons und frisch geriebenem Parmesan 9,50

Blattsalate mit Putenbruststreifen 11,50

Blattsalate mit Räucherlachsstreifen 11,50



Melonenkugeln mit Portwein 12,90

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast 12,90

Echter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Toast 12,90

Melone mit rohem Schinken, Toast 12,90

Krabbencocktail, Butter, Toast 12,90

Wildpastete (saisonabhängig) mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Butter, Toast 15,90

Räucherteller von Lachs und Forelle mit Fischterriner, Sahnemeerrettich, Butter und Toast 16,90

Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett 16,50

Hors-d'oeuvre - Teller 16,90

Warme Vorspeisen

€

<i>Bandnudeln an Tomatenrahm mit frischen Kräutern</i>	9,90
<i>Champignons à la crème auf Toast</i>	10,00
<i>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräutersahne (saisonabhängig)</i>	12,90
<i>Königin-Pastetchen mit Erbsen</i>	13,40
<i>Felchenfilet in Kresseschaum an Butterreis</i>	16,80
<i>Felchenfilet in Rieslingsahne an Bandnudeln</i>	16,80
<i>Forellenfilet „Florentiner Art“, Salzkartoffeln</i>	17,50
<i>Zanderfilet in Zitronenbutter an Butternudeln mit Gemüsejulienne</i>	17,50
<i>Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum, Butterreis</i>	17,90
<i>Lachstranche in Kräutertunke mit sautierten Austernpilzen, Butterreis</i>	17,90

(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)

Hauptgerichte

	€
<i>Zanderfilet in der Senfkruste, Gemüse garnitur, Rösti</i>	30,90
<i>Eglifilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejuliennne</i>	29,90
<i>Felchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne an Butterreis</i>	28,90
<i>Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet, Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Pommes-frites</i>	30,90
<i>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Pommes-frites</i>	28,50
<i>Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten), Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Pommes-frites</i>	26,90
<i>Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten</i>	27,50
<i>Puten-Rahmgeschnetztes „Züricher Art“, hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	27,30
<i>Glacierter Jungschweinrücken in Pilzrahmsauce, Butternudeln, Kroketten</i>	21,50
<i>Sauerbraten in Rosinensauce, Butternudeln, Semmelknödel</i>	23,70
<i>Rindsroulade „bürgerliche Art“, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	23,70

€

<i>„Kronen“-Schnitzel, Erbsen, Karotten, Speckbohne, Pommes-frites</i>	23,80
<i>Poulardenbrüstchen in Madeirasauce, Brokkoliröschen mit Mandeln, Butternudeln, Kroketten</i>	29,30
<i>Lammkeule in Rosmarinjus, Prinzessbohnen, Kartoffelgratin</i>	29,80
<i>In Kräuter mariniertes Lammfilet, Blattspinat, Grilltomate, Rösti</i>	30,90
<i>Kalbssteak „au four“, mit feinem Ragout-fin überbacken, Sc. Hollandaise, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Kroketten</i>	34,30
<i>Kalbssteak in Waldpilzrahmsauce, Gemüse garnitur, Butternudeln</i>	34,30
<i>Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit Pfifferlinge-Kräuterfarce in Burgundersauce, Blumenkohl, Brokkoli, Butternudeln, Kroketten</i>	34,30
<i>Kalbsmedaillon „Wellington“, Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	38,70
<i>Ganzes Kalbsfilet, mit feiner Pilzduxelles, im Blätterteig, Sc. Bearnaise, Prinzessbohnen, Blumenkohl röschen, Kroketten</i>	
<i>bis max. 10 Personen</i>	42,00
<i>Rinderfilet „Wellington“, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte, Kartoffelgratin</i>	
<i>bis max. 10 Personen</i>	42,00

	€
<i>Gänsebrust in Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Semmelknödel</i>	30,90
<i>Barbarie-Entenbrüstchen in Cassissauce, Broccoli, Butternudeln, Kroketten</i>	32,00
<i>Rehgoulasch mit Champignons, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	27,50
<i>Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	30,90
<i>Wildhasenrückenfilet in Waldpilzrahmsauce, Brokkoli, Apfelküchle mit Maronenmus, Butternudeln, Semmelknödel</i>	36,50
<i>Hirschrückenfilet „Baden-Baden“, Preiselbeeren, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	39,90

€

*Rahmgoulasch
mit Teigwaren* 17,60

*Jägerbraten
mit hausgemachten Spätzle* 18,30



*Bauernschinken,
Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 19,90

*Schnitzel paniert
Pommes-frites -oder- Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 19,90



Kalte Speisen

*Aufschnitt mit Käse
Butter, Brot* 12,70

*Gemischte Schinkenplatte
Butter, Brot* 12,70

*Gemischte Bratenplatte
Sc. Remoulade, Aufschnitt, Käse, Salatplatte, Butter, Brot* 16,40

Desserts

€

<i>Kleiner Dessertteller (Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur, Sahne)</i>	9,50
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	9,20
<i>Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne</i>	8,90
<i>Schwarzwaldbecher mit Sahne</i>	9,20
<i>Apfelküchle mit Vanillesauce und Sahne</i>	9,20
<i>Früchteisbecher mit Sahne</i>	8,90
<i>Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne</i>	10,20
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	8,20
<i>Frischfruchtsalat (klein) mit Sahne</i>	7,50
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne</i>	7,50
<i>Zitronensorbet mit Wodka oder mit trockenem Sekt</i>	9,50
<i>Coupe „Dänemark“ mit Sahne</i>	8,90
<i>Birne „Helene“ mit Sahne</i>	8,90
<i>Pfirsich „Melba“ mit Sahne</i>	8,90
<i>Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis und Sahne</i>	9,20
<i>Frischfruchtsalat mit Maraschino</i>	9,50
<i>Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten</i>	10,30
<i>Hausgemachtes Krokantparfait mit frischen Früchten und Sahne</i>	10,50
<i>Dessert-Variation</i>	11,20



<i>Mitternachtssuppe (nach Wahl) mit Brot</i>	pro Person	<i>ab</i> 6,80
<i>Käseauswahl vom Brett, garniert</i>	pro Person	10,90
<i>Käsewürfel (200 gr.)</i>		10,90
<i>Nuss- und Hefezopf</i>	pro Person	3,80

Kleines kaltes Buffet (ab 20 Personen)

Preis pro Person: 43,90 €

Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Terrine
gefüllte Eier
Kalter Braten
Medaillons
Rohschneidebrett
Melone mit Rohschinken

verschiedene Salate:

Blattsalate
Karottensalat
Tomatensalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Weißkrautsalat

verschiedene Brote
und Brötchen

verschiedene Käse
vom Brett



Kleines kalt-warmes Buffet Preis pro Person: 53,90 € (ab 20 Personen)

Salate:

Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Weißkrautsalat

verschiedene Brote
und Brötchen

Kalt:

Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Krabbencocktail
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneidebrett
Medaillons
verschiedene Terrinen

Warm:

Schweinehals,
Felchenfilet in Rieslingsahne,
Putenrollbraten,

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

Butterreis, Kartoffelgratin

Dessert:

Gemischtes Eis
Fruchtsalat und Fruchtsauce

verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett

Großes kalt-warmes Buffet Preis pro Person: 63,90 € (ab 40 Personen)

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurkensalat
Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote
und Brötchen*

Warm:

*Schweinemedallions,
Felchenfilet in Rieslingsahne,
Schweinehals,
Rahmgeschnetztes,
gefüllte Hähnchenbrust*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

*Kartoffelgratin, Butterreis,
hausgemachte Spätzle*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Lachsmedallions
Forellenkaviar
Krabbencocktail
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneidebrett
verschiedene Terrinen
Roastbeef
Medallions
Entenbrüstchen
Rehrücken*

Dessert:

*Gemischtes Eis
Fruchtsalat
Frische Früchte
Vanille- und Fruchtsauce
Mousse au chocolate*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Frühstücksvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 28,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, ...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,
Zopf*

Kalt:

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salamí, Port. Leberwurst*

Warm:

*Rührei
Gekochte Eier*

Brunchvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 33,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, ...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,
Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salami, Port. Leberwurst*

Kalt:

*Echter, geräucherter Lachs
Sahnemeerrettich
Melone mit Rohschinken
Tomate-Mozzarella-Salat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstchen
Rührei mit Speck
Gekochte Eier*

*verschiedene Käse mit
Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 38,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Obstkorb, Tomaten
Butter, Becel,
Honig, Marmelade, Nutella
Sekt
Milch, Orangen-/Multivitamin,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, ...*

*Brot und Brötchen,
Croissants, Zopf*

*ger. Truthahnbrust, Salami,
gek. Schinken, Schwarzwälder
Schinken, Port. Leberwurst, Lyoner,
Käsecken, Streichkäse,
Edamer, Emmentaler*

Salate:

*Karottensalat
Gurkensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Weißkrautsalat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstchen,
kl. Wienerle,
Rührei mit Speck,
Gekochte Eier*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Melone mit Rohschinken*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 40,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Sekt, Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, ...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler,
Käsecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

Salate:

*Karottensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Weißkrautsalat
Gurkensalat*

Warm:

*Rührei mit Speck, gekochte Eier,
Nürnberger Rostbratwürstchen,
kl. Wienerle
Kartoffelgratin
Pommes-frites mit Ketchup*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Sahnemeerrettich
Roastbeef
Melone mit Rohschinken*

Dessert:

Mousse au chocolate

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 48,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Sekt, Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, ...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen
Croissants, Zopf

Edamer, Emmentaler,
Käsecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

*Rührei mit Speck, gekochte Eier
Nürnberger Rostbratwürstchen
kl. Wienerle*

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Weißkrautsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurkensalat*

Warm:

*Schweinehals, Putenrollbraten,
Rahmgeschnetzeltes,
Felchenfilet
in Kräuterrislingsahne,*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

*hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Butterreis*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Roastbeef, Sahnemeerrettich
Melone mit Rohschinken*

Dessert:

*Mousse au chocolate
Fruchtsalat
Fruchtsauce*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*