

## Menüvorschläge

*Diese Menüvorschläge sollen dazu dienen, Ihnen die Auswahl*

### *eines einheitlichen, gemeinsamen Menüs*

*zu erleichtern.*

*Falls Sie kein einheitliches Menü wünschen, steht Ihnen gerne unsere à la carte-Karte zur Verfügung.*

*Wir haben bereits einige Menüs für Sie zusammengestellt. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine Auswahl an Gerichten, die Sie zu einem Ihren Vorstellungen entsprechenden Menü kreieren können.*

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

*Zur Besprechung Ihres Menüwunsches, bitten wir Sie telefonisch einen Termin zu vereinbaren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

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

*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 - 14:00 Uhr (Dienstag - Sonntag)  
und von 17:00 - 22:30 Uhr (im Sommer ab 17:30 Uhr) (Dienstag - Samstag).*

*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!*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Familie Gnädinger & Team*



*Hotel*

*Krone*

*Nielasingen*

## Kaffee- und Kuchentafeln

*Für Kaffeetafeln bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern usw. berechnen wir:*

- bei Kuchen, welcher von uns, bei unserem Hauskonditor, besorgt wird

*für Obstkuchen 3,80 €/Stück*

*für Torten 4,00 €/Stück*

*+ Gedeckpreis (für Bedienung, Tischwäsche und Geschirr) 2,20 €/Person*

*+ Warmgetränke nach Verbrauch*

xx

- bei selbst mitgebrachtem Kuchen

*6,80 €/Person,*

*inklusive Gedeck und sämtlicher Warmgetränke (wie Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee, usw.)*

xx

## Korkgeld

*Bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern usw. berechnen wir, für selbst mitgebrachte Getränke:*

- 10,00 € pro angebrochene Flasche Wein und Sekt
- 12,00 € 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>		4,00
<i>Martini weiß (extra dry)</i>	5 cl.	4,00
<i>Sherry seco oder medium dry</i>	5 cl.	4,00
<i>Campari - Soda</i>	4 cl.	4,50
<i>Campari - Orange</i>	4 cl.	4,70
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l.	5,20
<i>Hugo</i>	0,2l.	5,20
<i>Kir - Royal</i>	0,1 l.	3,80
<i>Sekt oder Sekt - Orange</i>	0,1 l.	3,10
<i>Flasche Hausmarke Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangsekt</i>	0,75 l.	18,50
<i>Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein bA</i>	0,75 l.	19,90
<i>Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren</i>	0,75 l.	22,90
<i>Moet &amp; Chandon Brut impérial, Champagner</i>	0,75 l.	60,00

\*\*\*\*\*

<i>Kalte und warme Snacks</i>	<i>(Preise pro Stück)</i>
<i>Canapées</i>	2,50
<i>Butterbrezel</i>	2,50
<i>Frühlingsrollen</i>	1,00
<i>Schinken - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Käse - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Champignons - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Lachs - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Salzgebäck</i>	1,00

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Suppennudeln*  
*Salatteller*  
*Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle*  
*Kleiner Frischfruchtsalat mit Sahne* 22,90
2. Menü: *Kraftbrühe mit Leberspätzle*  
*Salatteller*  
*Glacierter Jungschweinerücken  
in Stockschwämmchenrahmsauce,  
Butternudeln, Kroketten*  
*Gemischtes Eis mit Sahne* 24,00
3. Menü: *Hochzeitsuppe*  
*Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-  
Kräuterfarce in Burgundersauce, Gemüse garnitur,  
Butternudeln, Kroketten*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne* 26,60
4. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterflädle*  
*Salatteller*  
*Kalbsbraten  
mit Waldpilzen in Rahmsauce,  
grüne Nudeln*  
*Ochsenszunge in Madeirasauce,  
Prinzessbohnen, Kroketten*  
*Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne* 29,40

€

5. 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* 31,00

6. Menü: *Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*

*Salatteller*

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

*Früchteeisbecher mit Sahne* 35,60

7. 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* 38,30

€

8. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterknöbchen*  
*Blattsalate mit Räucherlachsstreifen*  
*Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen,*  
*Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle,*  
*Kartoffelplätzchen*  
*Schwarzwaldbecher mit Sahne* 39,10

9. Menü: *Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)*  
*Blattsalate in Joghurtrahm*  
*mit Kiwischeiben und Walnusskernen*  
*Saiblingfilet in Zitronenbutter*  
*an Butternudeln mit Gemüsejulienne*  
*Pouardenbrüstchen in Madeirasauce*  
*an Broccoliroschen mit Mandeln,*  
*Schupfnudeln*  
*Kleiner Dessertteller*  
*(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur)* 40,50

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* 47,70

€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

*Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen*

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

*Kalbsfilet in Morchelrahmsauce,  
Gemüsegarnitur, Butternudeln*

*Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein  
mit Vanilleeis und Sahne*

45,90

12. Menü: *Melonenkugeln mit Portwein*

*Kresserahmsuppe*

*Forellenfilet in Mandelbutter,  
Salzkartoffeln*

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

*Mousse au chocolate mit frischen Früchten*

48,90



# Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Suppennudeln</i>	4,10
<i>Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen</i>	4,10
<i>Kraftbrühe mit Brät-, Grieß- oder Schinkenklößchen</i>	4,10
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle</i>	4,10
<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,10
<i>Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)</i>	4,10
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,10
<i>Hochzeitssuppe</i>	4,50
<i>Minestrone</i>	4,50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons</i>	4,50
<i>Lauchcrèmesuppe mit Schinkenjulienne</i>	4,50
<i>Brokkolicrèmesuppe</i>	4,50
<i>Kresserahmsuppe</i>	4,60
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit warmer Käsestange</i>	4,90

## *Salate und kalte Vorspeisen*

€

<i>Salatteller</i>	4,10
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,30
<i>Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	4,20
<i>Kopfsalat in Mandelrahm mit Mandarinspalten</i>	4,20
<i>Salat „Pompidou“ (Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen)</i>	5,30
<i>Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnusskernen und Kiwi</i>	5,00
<i>Feldsalat mit Speckwürfeln und Croûtons (saisonabhängig)</i>	5,60
<i>„Caesar“-Salat mit Croûtons und frisch geriebenem Parmesan</i>	5,60
<i>Blattsalate mit Putenbruststreifen</i>	7,20
<i>Blattsalate mit Räucherlachsstreifen</i>	7,20
<i>Melonenkugeln mit Portwein</i>	7,90
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Echter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Melone mit rohem Schinken, Toast</i>	7,90
<i>Krabbencocktail, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Wildpastete (saisonabhängig) mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Butter, Toast</i>	9,90
<i>Räucherteller von Lachs und Forelle mit Fischterriner, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	11,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	10,80
<i>Hors-d'oeuvre - Teller</i>	11,00

## Warme Vorspeisen

€

*Bandnudeln an Tomatenrahm mit frischen Kräutern* 5,50

*Champignons à la crème auf Toast* 5,20

*Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräutersahne (saisonabhängig)* 7,00

*Königin-Pastetchen mit Erbsen* 7,00

*Felchenfilet in Kresseschaum  
an Butterreis* 9,90

*Felchenfilet in Rieslingsahne  
an grünen Nudeln* 9,90

*Forellenfilet „Florentiner Art“,  
Salzkartoffeln* 10,50

*Saiblingfilet in Zitronenbutter  
an Butternudeln mit Gemüsejulienne* 10,50

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,  
Butterreis* 10,90

*Lachstranche in Kräutertunke  
mit sautierten Austernpilzen, Butterreis* 10,90

*(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)*

## Hauptgerichte

	€
<i>Felchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne an Butterreis</i>	17,90
<i>Eglifilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejulienne</i>	18,40
<i>Zanderfilet in der Senfkruste, Gemüse garnitur, Rösti</i>	19,90
<i>Glacierter Jungschweinrücken in Pilzrahmsauce, Butternudeln, Kroketten</i>	11,60
<i>Sauerbraten in Rosinensauce, Butternudeln, Semmelknödel</i>	14,50
<i>Rindsroulade „bürgerliche Art“, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	14,50
<i>Puten-Rahmgeschnetztes „Züricher Art“, hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	16,50
<i>„Kronen“-Schnitzel, Erbsen, Karotten, Speckbohne, pommes-frites</i>	15,60
<i>Poulardenbrüstchen in Madeirasauce, Broccoliröschen mit Mandeln, Butternudeln, Kroketten</i>	18,80
<i>Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten), Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites</i>	16,90
<i>Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten</i>	17,60

	€
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, pommes-frites	18,90
Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet, Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites	21,90
Lammkeule in Rosmarinjus, Prinzessbohnen, Kartoffelgratin	20,00
In Kräuter mariniertes Lammfilet, Blattspinat, Grilltomate, Rösti	20,90
Kalbssteak „ au four“, mit feinem Ragout-fin überbacken, Sc. Hollandaise, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelplätzchen	24,90
Kalbssteak in Morchelrahm, Gemüse garnitur, Butternudeln	24,90
Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit Morchel-Pfifferlinge-Kräuterfarce in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli, Butternudeln, Kartoffelplätzchen	24,90
Kalbsmedaillon „Wellington“, Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	28,80
Ganzes Kalbsfilet, mit feiner Pilzduxelles, im Blätterteig, Sc. Bearnaise, Prinzessbohnen, Blumenkohlröschen, Herzogin-Kartoffeln <i>bis max. 10 Personen</i>	31,90
Rinderfilet „Wellington“, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte, Kartoffelgratin <i>bis max. 10 Personen</i>	31,90

	€
<i>Gänsebrust in Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Semmelknödel</i>	21,90
<i>Barbarie-Entenbrüstchen in Cassissauce, Broccoli, Butternudeln, Kroketten</i>	22,90
<i>Rehgoulasch mit Champignons, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	17,90
<i>Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Mandelplätzchen</i>	21,90
<i>Wildhasenrückenfilet in Hagebuttenschaum, Brokkoli, Apfelküchle mit Maronenmus, Butternudeln, Semmelknödel</i>	26,90
<i>Hirschrückenfilet „Baden-Baden“, Preiselbeeren, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Herzogin-Kartoffeln</i>	28,90

€

<i>Rahmgoulasch mit Teigwaren</i>	9,80
<i>Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	10,50
<i>Bauernschinken, Kartoffel- und grüner Salat, Brot</i>	9,70
<i>Schnitzel paniert pommes-frites -oder- Kartoffel- und grüner Salat, Brot</i>	9,50

## *Kalte Speisen*

<i>Aufschnitt mit Käse Butter, Brot</i>	9,00
<i>Gemischte Schinkenplatte Butter, Brot</i>	9,00
<i>Gemischte Bratenplatte Sc. Remoulade, Aufschnitt, Käse, Salatplatte, Butter, Brot</i>	11,20

<b>Desserts</b>	<b>€</b>
Schokoladen- oder Vanillecrème mit Sahne	3,90
Vanillecrème mit Rumrosinen	4,00
Gemischtes Eis mit Sahne	4,20
Frischfruchtsalat (klein) mit Sahne	4,30
Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne	4,30
Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	4,50
Apfelküchle mit Vanillesauce und Sahne	5,50
Zitronensorbet mit Wodka oder mit trockenem Sekt	5,90
Schwarzwaldbecher mit Sahne	5,90
Früchteeisbecher mit Sahne	5,50
Coupe „Dänemark“ mit Sahne	5,50
Birne „Helene“ mit Sahne	5,50
Pfirsich „Melba“ mit Sahne	5,50
Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne	5,50
Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis und Sahne	5,80
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,90
Frischfruchtsalat mit Maraschino	6,00
Kleiner Dessertteller (Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur, Sahne)	6,60
Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne	7,10
Verschiedene Sorbet mit frischen Früchten	7,10
Hausgemachtes Krokantparfait mit frischen Früchten und Sahne	7,50
Dessert-Variation	7,60
xx	
Mitternachtssuppe (nach Wahl) mit Brot	<i>pro Person</i> ab 4,00
Käseauswahl vom Brett, garniert	<i>pro Person</i> 6,00
Käsewürfel (200 gr.)	6,00
Nuss- und Hefezopf	<i>pro Person</i> 1,80



## ***Kleines kaltes Buffet*** ***(ab 20 Personen)***

**Preis pro Person: 26,90 €**

*Geräuchertes Forellenfilet*  
*Echter, geräucherter Lachs*  
*verschiedene Terrinen*  
*gefüllte Eier*  
*Kalter Braten*  
*Medaillons*  
*Rohschneiderbrett*  
*Melone mit Rohschinken*  
*Ochsenszunge*

### ***verschiedene Salate:***

*Blattsalate*  
*Karottensalat*  
*Tomatensalat*  
*Kartoffelsalat*  
*Gurkensalat*  
*Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote*  
*und Brötchen*

*verschiedene Käse*  
*vom Brett*

## ***Kleines kalt-warmes Buffet*** ***(ab 20 Personen)***

**Preis pro Person: 31,90 €**

### ***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*  
*Rohschneiderbrett*  
*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 (ab 40 Personen)*

*Preis pro Person: 37,90 €*

## *Salate:*

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

*verschiedene Brote  
und Brötchen*

## *Kalt:*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Lachsmedaillons  
Forellenkaviar  
Krabbencocktail  
Vitello Tonnato  
Gefüllte Eier  
Melone mit Rohschinken  
Rohschneiderbrett  
verschiedene Terrinen  
Roastbeef  
Medaillons  
Entenbrüstchen  
Rehrücken*

## *Warm:*

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

*verschiedene Saucen*

*Gemüse der Saison*

*Kartoffelgratin, Butterreis,  
hausgemachte Spätzle*

## *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: 15,90 €*

### *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,  
Käseecken, ger. Truthahnbrust, gek.  
Schinken, Schwarz. Schinken,  
Lyoner, Salamí, Port. Leberwurst*

### *Warm:*

*Rührei  
Gekochte Eier*

## **Brunchvorschlag** **(ab 30 Personen)**

**Preis pro Person: 19,90 €**

### **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,  
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käsecken, ger. Truthahnbrust, gek.  
Schinken, Schwarz. Schinken,  
Lyoner, Salamí, 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: 23,90 €*

## *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: 26,90 €*

## *Frühstück:*

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

*Brot und Brötchen  
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käseecken, 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 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: 32,90 €**

## **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, Streichkäse,  
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  
Kräuterrieslingsahne,

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