

Restaurant KRONE Schnetzenhausen

**Büffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit
2017**

**Ringhotel KRONE Schnetzenhausen
Familie Rueß
Untere Mühlbachstr. 1
88045 Friedrichshafen**

**Ansprechpartner: Restaurantleiter Herr Beck
Telefon Restaurant: 07541 / 408- 421
Telefon Hotel: 07541 / 408 – 0
Fax: 07541 / 43601**

E-mail: restaurant@ringhotel-krone.de

www.ringhotel-krone.de

KRONE SCHNETZENHAUSEN

Liebe Gäste,

als Gastgeber eines Festes hat man viele Sorgen: Vorher ob man an alles gedacht hat, während der Feier ob auch genug eingekauft wurde und anschließend wie man die Rotweinflecken aus der Tischdecke bekommt. Damit Sie auch als Gastgeber die Stunden mit Ihren Kollegen und Freunden genießen können, würden wir Ihnen gern ein paar Sorgen abnehmen. Unseren Service können Sie in verschiedenen Räumlichkeiten mit jeweils eigener Atmosphäre genießen.

Auch kulinarisch sollen Sie und Ihre Gäste von uns stets neu überrascht werden. So haben unsere Köche Büffets und Menüs für jeden Geschmack zusammengestellt, von regionalen Spezialitäten bis zu internationalen Gaumenfreuden ist alles vertreten.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestpersonenzahl bei den Menüs 5 Personen, bei den Büffets 20 Personen beträgt. Bei den Büffets wird die Personenzahl berechnet, welche am Tag vor der Veranstaltung abgefragt wird – außer wenn mehr Personen kommen.

Alle Menüs beinhalten eine gemeinsame Suppe und ein gemeinsames Dessert. Vorschläge hierfür finden Sie auf den letzten Seiten dieser Mappe.

Wir berechnen bei Veranstaltungen ab 1.00 Uhr Nachts einen Zuschlag pro Kellner/Stunde von 20,00 €.

Gerne können Sie sich persönlich von der Kronengastlichkeit überzeugen und im Gespräch Ihre eigenen Ideen, korrespondierende Weine und Aperitifs besprechen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

Hausbüffet mit regionalen Spezialitäten

Terrine vom Bodenseezander, geräucherter Norwegerlachs
Geräuchertes Bodensee-Kräuterfelchenfilet mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Landhenneneier mit Lachsforellenkaviar
Poulardenbrüstchen mit Preiselbeersoße,
Schinkenauswahl, Schwarzwälder Salami
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Rettichvinaigrette
Schwäbischer Wurstsalat, kalter Braten



Salatauswahl vom Büffet



Tomatenkremesuppe



Bodensee-Felchenfilet gebraten mit Tomaten und Champignons
Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
Rehgulasch aus heimischer Jagd mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Schwäbische Maultaschen nach Art des Hauses abgeschmälzt
Gemüsevariation, hausgemachte Spätzle
Gratinkartoffeln, Kräuterreis



Auswahl an Käsespezialitäten
Eisvariation Karamellköpfe und Obstsalat

Preis pro Person - Euro 36,50
(ab 20 Personen)

Italienisches Büffet

Antipasti Misto

Paprika, Zucchini, Aubergine und Steinchampignons
Tomate mit Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico
Coppa und Parmaschinken mit Honigmelone
Sardinen in leichter Essig-Knoblauchmarinade
marinierte Artischocken
Vitello Tonnato vom Weidekalb, Norwegischer Räucherlachs
Salat von Meeresfrüchten mit Sauce Ajoli
Spaghettisalat mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen



Salatauswahl vom Büffet



Minestrone GENOVESER ART



Pastavariation

Medaillons von Buchmanns Landschwein mit Portweinsoße
Geschmorte Lammkeule vom Schäferhof Stotz
Fischvariation gebraten mit Oliven und Tomaten
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis



Italienische Käseauswahl

Panna Cotta mit Amarettokirschen
Cassata Siziliana
Salat von Südfrüchten

Preis pro Person - Euro 37,50
(ab 20 Personen)

Karibisches Büffet

Hähnchenspieße mit Erdnussbutter
Crevettensalat mit frischer Mango, Ananas und Zitronengras
gebratene Maispouardenbrust mit Chilisoße
Black-Tiger Riesengarnelen in Kokosmilch
Jamaikanische Fleischbällchen auf Avocadosalat
Lachsfilet gebeizt mit Ingwer und Langem-Pfeffer



Salatauswahl vom Büffet



Zitronengras-Kokossuppe



Buntbarschfilet gebraten an Limonen-Mandelsoße mit Basmatireis
Lammkeule vom Schäferhof Stotz mit Knoblauch, Okraschoten und Chili
Truthahn mit Mango, Tomate und Süßkartoffeln
Indonesische Reispfanne mit Garnelen, Kurkuma und Knoblauch



Exotischer Obstsalat mit Kokosparfait
Gebackene Bananen
Mangosorbet
Ananas-Crumble

Preis pro Person - Euro 37,50
(ab 20 Personen)

„Bodensee“ Büffet

Norwegischer Räucherlachs, Lachsforellenkaviar
Lachs pochiert, Geräucherte Bodenseefische
Shrimpscocktail

Roastbeef vom argentinischen Weiderind
Schinkenauswahl

Hausgemachte Wildpastete oder Terrine
Gebratene Poulardenbrust, Kalter Braten

dazu servieren wir hausgemachten Sahnemeerrettich, Cocktailsoße
Remouladensoße, Cumberlandsoße,



Salatauswahl vom Büffet



Steaks von der Landpute
Glasierte Kalbshaxen, frisch aus dem Ofen
Gefüllter Rücken von Buchmanns Landschwein
Gebratenes Bodensee-Felchenfilet
Schwäbische Krautspätzle, gebackene Wiesenchampignons
frisches Marktgemüse, Kräuterreis, Knusprige Rösti



Käsespezialitäten vom Brett
hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesoße
frischer Obstsalat
Haselnuss-Krokantkrem und Orangenkrem

Preis pro Person - Euro 38,50
(ab 20 Personen)

Mediterranes Spezialitätenbüffet

Gemüseterrine mit Langostinos
Italienischer Landschinken mit Honigmelone
Vitello Tonnato - Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Tomate mit Mozzarella und weißem Balsamico
Mariniertes Antipasti-Gemüse
geröstete Datteln im Speckmantel auf Rucola
Grissini mit Aioli Dip
Thunfischsalat mit Paprika und Artischocken
Auswahl von Baguette und Ciabatta



Salatauswahl vom Büffet



Paella- Spanische Reispfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Garnelen, Muscheln, Paprika, Safran und Knoblauch

Mediterrane Fischvariation gebraten auf Oliven-Auberginenragout
mit Mini-Strauchtomaten

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind im Ganzen gebraten
mit Burgunderschalotten

Mediterrane Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Tagliatelle, Wild-Langkornreis



Käseauswahl vom Mittelmeer mit Feigensenf und Nüssen
Geeistes Tiramisu mit Amarettokirschen
Creme Catalana

Preis pro Person - Euro 42,00
(ab 20 Personen)

“Zeppelin“ Büffet

Kanadischer Hummer, Lachs pochiert
Lachsforellenkaviar, Norwegischer Räucherlachs
Geräuchertes Bodenseefelchen, Geräucherter Bodenseeaal
Gefüllte Landeier
Rehrücken aus heimischer Jagd
Hausgemachte Wildpastete
Schwarzwälder Schinken
Roastbeef vom Argentinischen Weiderind
Geräucherte Barbarie-Entenbrust
Gebratene Maispoulardenbrust



Salatauswahl vom Büffet



Fischvariation vom Grill
Glasierte Kalbshaxe, frisch aus dem Ofen
Rindertafelspitz
Rücken von Buchmann´s Landschein mit Kräuterkruste
frisches Marktgemüse, Knusprige Rösti
Hausgemachte Eierspätzle, Kräuterreis



Käsespezialitäten vom Brett
Frischer Obstsalat
Hausgemachtes Schokoladenmousse
Sauerkirschen
Eisparfait

Preis pro Person - Euro 48,00
(ab 20 Personen)

Frühlings-Menü

Weißes Tomatenmousse mit geräuchertem Norwegerlachs



Bärlauchsuppe mit Parmaschinkenstreifen



Steinbuttfilet auf Frühlingszwiebeln mit Paprikawürfeln
dazu hausgemachte Rucolanudeln



Filet von Buchmann´s Landschwein mit Spargel
und Sauce Bernaise
dazu hausgemachte Mandelkroketten



Erdbeer-Rhabarberkompott mit Bourbon-Vanilleeis

Euro 52,00

Sommer-Menü

Gemüseterrine mit Poulardenbrüstchen
an Radieschenvinaigrette
und Reichenauer Salat



Essenz von Strauchtomaten
mit Pistazienklößchen



Grilliertes Bodenseezanderfilet an Hummersoße
und hausgemachten Basilikumnudeln



Kalbrückensteak mit frischen Kräuterpfefferlingen,
gefülltem Zucchini Schiffchen und Dauphinkartoffeln



Kiwi- Orangensalat mit Joghurtmousse

Euro 52,00

Herbst-Menü

Hausgemachte Rehpastete an Apfelsalat



Apfel-Kürbiskremsuppe mit steirischem Kernöl



Bretonisches Wolfsbarschfilet auf Wirsing
mit hausgemachten Trüffelnudeln



Filet vom Argentinischen Weiderind rosa gebraten
an einer Preiselbeerjus
mit Gemüsevariation und Gratinkartoffeln



Topfenmousse im Crêpemantel mit Waldbeerenkompott

Euro 52,00

Winter-Menü

Terrine von Lachs und Zander
mit grillierter Jakobsmuschel an Senf-Dillsauce



Topinambursuppe mit Bündnerfleischstreifen



Gebratenes Fasanenbrüstchen auf Champagnerkraut



Glasierte Rehkeule aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, Preiselbeerapfel,
Gemüsevariation, Spätzle und Krokette



Karamelkrem mit Früchten

Euro 52,00

Menüs ohne Fleisch

1 A

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing



Kräutercrêpe gefüllt mit Blattspinat, Kirschtomaten und Mozzarella
an Safransauce mit gerösteten Pilzen



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 26,00

1 B

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing



Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Mango-Chutney,
Shii-Take-Pilzen und Basmatireis



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 26,00

1 C

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing



Zucchini-Cordon bleu auf Tomaten-Basilikumsoße
mit hausgemachten Nudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 26,00

Eine ausführliche Auswahl
an Vorspeisen, Suppen und Desserts
finden Sie im Anhang

MENÜ 2

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratenes Landputensteak mit Champignonrahmsoße
Gemüse, Eierspätzle und hausgemachten Kroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 27,00

MENÜ 3

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratene Maispoulardenbrust an Portweinsoße
mit Gemüse und hausgemachten Dauphinkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 28,50

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Schweinerückensteak mit Rotweinschalotten
Gemüse und Gratinkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 28,50

MENÜ 5

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Kalbshaxe frisch aus dem Ofen mit Champignons
dazu Gemüse und hausgemachte Krokette**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 30,50

MENÜ 6

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
In Champignon-Rahmsoße, Gemüse und hausgemachte Spätzle**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 30,50

MENÜ 7

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gemischter Wildbraten von Reh und Frischling aus heimischer Jagd
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Apfel,
hausgemachten Spätzle und Krokette**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,00

MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Schweinefilet von Buchmann`s Landschwein
im Ganzen gebraten an Calvadosrahmsoße
mit Gemüse, Eierspätzle und Mandelbällchen**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,00

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**BODENSEE-FISCHTELLER
(Zander, Egli- und Felchenfilet)
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Butterkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,00

MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Norweger Lachssteak vom Grill
mit Safransoße, Gemüse und hausgemachten Nüdele**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,00

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Perlhuhnbrüstchen gebraten an Morchelrahmsoße
mit Gemüse,
Dauphinkartoffeln und Butternüdele**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,00

MENÜ 12

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Französische Barbarie-Entenbrust an Orangen-Pfeffersoße,
Gemüsevariation und Gratinkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,00

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Lammrücken vom Schäferhof Stotz im Ganzen gebraten
mit Bohnenbukett und Gratinkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 36,50

MENÜ 14

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Rücken vom Weidekalb nach ART DES HAUSES
im Ganzen gebraten,
mit Gemüse, Gratinkartoffeln und hausgemachten Nüdele**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,50

MENÜ 15

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratenes Kalbsfilet an Cognacrahmsoße
Gemüsevariation, Butternüdele und Dauphinkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 38,50

MENÜ 16

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Medaillons vom heimischen Reh- und Frischlingsrücken
mit Waldpilzen dazu Preiselbeer-Birne,
hausgemachte Eierspätzle und Mandelbällchen**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 38,50

MENÜ 17

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Rehrücken aus heimischer Jagd BADEN-BADEN
mit Preiselbeer-Soße und glasierten Maronen,
hausgemachte Eierspätzle und Kroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 18

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Filet vom Argentinischen Weiderind im Ganzen gebraten
an Sauce Bernaise, Sauce Choron,
Gemüsevariation und Mandelkroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 19

**Hausgemachte Wildpastete mit Waldorffsalat
an Sauce Cumberland**



Rahmsuppe von Steinpilzen



**Gebratener Frischlingsrücken aus heimischer Jagd
mit Apfel-Maronengemüse
Karotten, Brokkoliröschen, Haselnuss-Schupfnudeln
und Serviettenknödel**



**Maronenparfait
mit eingelegten Waldbeeren**

Euro 42,50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße	Euro 10,50
Hausgemachte Wildpastete mit Waldorffsalat und Sauce Cumberland	Euro 10,50
Geräucherte Bodensee-Fischspezialitäten mit Butter und Toast	Euro 10,50
Vorspeisenvariation HOTEL KRONE (Terrine, Räucherlachs, Riesengarnele, Melone mit Parmaschinken)	Euro 12,00
Carpaccio vom Argentinischen Weiderind mit Pesto	Euro 12,50

Warme Vorspeisen + Zwischengänge

Gebratenes Bodensee-Felchenfilet auf Hummersoße mit Blattspinat	Euro 13,00
Black-Tiger Riesengarnelen in Kräuterbutter gegrillt auf Basilikumnüdele	Euro 14,50
Gebratenes Maispouardenbrüstchen im Nudelnest mit Pesto	Euro 13,80
Bodensee-Eglifilet in Mandelbutter gebraten auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	Euro 14,50

Suppen

Festtagssuppe (Brätklößchen-Grießklößchen-Backerbsle)	
Schwäbische Eierflädlesuppe	
Kartoffel-Lauchkremssuppe	
Waldpilzrahmsuppe	
Champignonkremssuppe	
Tomatenkremssuppe mit Croûtons und Gin	
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Toast	(Zuschlag Euro 1,50)
Rahmsuppe von Steinpilzen	(Zuschlag Euro 2,50)
Bodensee-Bouillabaisse	(Zuschlag Euro 2,50)
Spinatrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele	(Zuschlag Euro 3,50)
Paprikarahmsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	(Zuschlag Euro 3,50)
Rehessenz mit Waldpilzklößchen	(Zuschlag Euro 3,50)

Desserts

Krem Caramel mit Früchten

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Parfaitvariation auf Fruchtmark und Sahne

Früchteisbecher "California"

Vanilleeis, Erdbeereis und Zitroneneis mit frischen Früchten

Waldfrüchteisbecher "Halali"

Vanilleeis, Erdbeereis und Walnusseis, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschlikör und Sahne

"Krone" Spezial-Eisbecher

Vanilleeis, Erdbeereis, Walnußeis und Kirschen, Eier- und Kirschlikör, Sahne und Krokant

Birne "Helene"

Vanilleeis mit Kompott-Birne, Schokoladensoße und Sahne

Eistraum "Krone"

Vanilleeis, Walnusseis, Joghurteis und Schokoladeneis mit Likör und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

Obstsalat mit Maraschino und Sahne

KRONE-Surprise – Lauwarmes Haselnußsahnecrepe, Mousse au chocolat, Orangensorbet an Fruchtspiegel und Früchten

(Zuschlag Euro 2,50)

Apfelküchle mit Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,00)

Mousse au chocolat mit marinierter Ananas

(Zuschlag Euro 2,00)

Großes Dessert und Käsebuffet

(Zuschlag Euro 10,00)