

Buffet- und Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit **2025**

Version Januar 2025



Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Planen Sie eine Familienfeier oder Firmenveranstaltung? Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihren Anlass.

Mit diesen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen einen ersten Überblick geben. Die Details besprechen wir gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Ansprechpartner: Herr Beck und Herr Bleher
Telefon Restaurant: 07541 / 408- 421
E-Mail: restaurant@ringhotel-krone.de
www.ringhotel-krone.de

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team



Gut zu wissen

Bei Bestellung eines Menüs/Buffets wird keine zusätzliche Raummiete berechnet. Bei uns sind Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten im Menü- und Buffetpreis inklusive.

Unser Tipp: Feiern Sie mittags oder unter der Woche!

Von Montag bis Sonntag zum Mittagessen und von Montag bis Donnerstag zum Abendessen erhalten Sie zu den meisten Terminen bis 10 % Nachlass auf den Menü- oder Buffetpreis.

- Wir bieten separate Räume für Veranstaltungen von 20 bis 100 Personen
- Buffets bieten wir ab 20 Personen an. Menüs sind ab 10 Personen buchbar. Bei weniger als 10 Personen empfehlen wir die Auswahl à la carte.
- Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht. Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich. Wenn Sie Ihren Gästen eine größere Auswahl bieten möchten, entscheiden Sie sich für ein Buffet.
- Unsere Buffets sind bzgl. Menge und Vielfalt nach der von Ihnen angegebenen Personenzahl kalkuliert. Das Mitnehmen der nicht vor Ort verzehrten Speisen ist leider nicht möglich.
- Sie möchten kalkulierbare Getränkepreise? Dann empfehlen wir Ihnen unsere Getränkepauschale für 29,00 € pro Person (siehe folgende Seite).
- Abendveranstaltungen sind bis maximal 24.00 Uhr möglich. Letzte Runde ist um 23.30 Uhr. Anschließend steht Ihnen unsere Bar zur Verfügung.
- Mittagveranstaltungen sind bis max. 16.30 Uhr möglich. Unser Tipp: beginnen Sie Ihre Feier bereits um 11.30 Uhr.
- Bei Veranstaltungen mit Kaffee & Kuchen am Nachmittag, stellen wir pro vier Personen je eine Flasche Wasser und eine Thermoskanne Kaffee auf die Tische. Kaffeespezialitäten und Tee können individuell bestellt werden.
- Musik ist mit normaler Lautstärke bis maximal 23.00 Uhr gestattet.
- Bei mitgebrachtem Wein berechnen wir ein Korkgeld von 20,00 € pro Flasche, bei Sekt 22,00 € pro Flasche bei Spirituosen 50,00 € pro Flasche.
- Möchten Sie frische Blumen auf den Tischen? Blumendekoration können Sie selbst mitbringen oder selbst organisieren.



Diese Informationen sind wichtig für uns:

- Wie viele Gäste haben zugesagt? Bitte teilen Sie uns eine aktualisierte Personenzahl 14 Tage vorher mit und die endgültige Personenzahl spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung.
- Wie viele Kinder sind unter den Gästen? Werden Kinderhochstühle benötigt? Essen die Kinder das Menü/Buffet mit oder wird von der Kinderkarte bestellt?
- Sind unter den Gästen Vegetarier oder Veganer?
- Sind Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt?
- Welche Tischform wird gewünscht? Gibt es eine Sitzordnung mit Namensschilder? (Tischkärtchen und Tischplan müssen selbst mitgebracht werden).
- Sind während der Veranstaltung Pausen oder Reden geplant?

Zahlungs- und Stornierungsvereinbarungen

- Kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung bis 4 Wochen vorher möglich
Kostenfreie Stornierung von 50 % der gebuchten Personenzahl bis 8 Tage vorher möglich
- Berechnung der Kinder:
0-3 Jahre – Spätzle mit Soße kostenfrei, 4-10 Jahre 40 % des Buffet/Menüpreises, 11-15 Jahre 60 % des Buffet/Menüpreises
- Als Berechnungsgrundlage dient die Personenzahl, welche 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde.
- Die Bezahlung der Rechnung ist mit EC-Karte, in bar, mit Kreditkarte oder auf Rechnung möglich. Wir behalten uns vor, bei größeren Veranstaltungen eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 80% der gebuchten Leistung zu verlangen.



Snacks zum Aperitif

Gemischte Canapés (Kochschinken, Lachs, Käse)	4,20 € p.St.
Pumpernickel mit Frischkäse	2,40 € p.St.
Pikantes Plundergebäck	3,20 € p.St.
Schwäbische Dinnete (aufgeschnitten ca. 10 Ecken)	16,00 € p.St.

Sekt/Secco:

Sekt Hausmarke / trocken / Schlossberg Sektkellerei	0,75 l 30,00 €
Secco blanc / trocken / Winzerverein Hagnau	0,75 l 30,00 €
Crémant / brut / Winzerverein Hagnau	0,75 l 48,00 €

Alkoholfreier Aperitif

Duke of Blacktea / Chardonnay / Weingut St Antoni	0,75 l 28,00 €
Apfelperle / Obsthof Meichle / Hagnau	0,75 l 28,00 €

Weißwein

Müller Thurgau / trocken / Winzerverein Hagnau	1,0 l 32,00 €
Weißburgunder / trocken / Markgraf von Baden	1,0 l 32,00 €
Grauburgunder / trocken / Winzerverein Hagnau	1,0 l 32,00 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst / trocken / Staatsweingut Meersburg	1,0 l 32,00 €
Spätburgunder Weißherbst / halbtrocken Winzerverein Hagnau	1,0 l 32,00 €

Rotwein

Spätburgunder / trocken / Weingut Kress	1,0 l 32,00 €
Spätburgunder / halbtrocken / Winzerverein Hagnau	1,0 l 32,00 €
Merlot / trocken / Les Rivages	1,0 l 32,00 €
Tempranillo / trocken / Tierra de Castilla	1,0 l 32,00 €

Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale beinhaltet:

Wein (weiß, rosé, rot aus der Literflasche), Bier, Cola, Fanta,
Tafelwasser, Saftschorle, Kaffee, Tee

Zeitlich begrenzt bis 23.30 Uhr p.P. 29,00 €



Hausbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**
Räuchersaibling- und Lachs / Lachsforellenkaviar
Terrine (Kalb, Reh oder Geflügel)
Roastbeef rosa / Frischkäsepraline / Tomatensalsa



Salatauswahl vom Buffet
oder
Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Saiblingsfilet gebraten / Tomaten / Champignons
Kalbsrahmbraten / Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
Rehgulasch aus heimischer Jagd / Waldpilzen / Preiselbeeren
Schwäbische Maultaschen nach Art des Hauses / abgeschmälzt
Gemüsevariation / hausgemachte Spätzle
Gratinkartoffeln / Kräuterreis



Dessertbuffet

Eisvariation mit Parfait / Karamellköpfe / Obstsalat
Mousse au chocolat / Fruchtmousse im Gläschen

Preis pro Person 49,50 €
(ab 20 Personen)

Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



Mediterranes Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**
Antipasti Misto - Mariniertes Gemüse / gebratene Riesengarnele
Bruschetta mit San Marzano Tomaten
Kartoffel-Tortilla mit Serranoschinken / Sauce Ajoli



Salatauswahl vom Buffet
oder
Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Mediterrane Gemüsequiche
Medaillons von Buchmanns Landschwein / Portweinsauce
Saltimbocca alla romana – Kalbschnitzel / Parmaschinken / Salbei
Gebratenes Doradenfilet gebraten / Oliven / Tomaten
Paella- Spanische Reispfanne / gebratener Hähnchenbrust / Garnelen / Muscheln
Paprika / Safran / Knoblauch
Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel
Gnocchi / Kräuterreis



Dessertbuffet

Panna Cotta / Amarettokirschen / Mousse au chocolat / Fruchtmousse
Eisvariation / Salat von Südfrüchten / Tiramisu

Preis pro Person 52,00 €
(ab 20 Personen)

Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



Grillbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - serviert
Tomate Mozzarella /Graved Lachs / Senf-Dillsauce
Taboulé mit Rostbeefröllchen /Honigmelone und Rauchschenken
Mediterranes Gemüse



Salatauswahl vom Buffet mit Spaghettisalat
oder
Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Braumeistersteak / Putensteak vom Grill
Bratwürste / Spare Ribs
Lachsforellenfilet / Limonen-Chilisauce,
Folienkartoffeln / Sauerrahm / Kartoffel-Wedges / Pfannengemüse
Kräuterreis / Kräuterbutter / BBQ-Sauce



Dessertbuffet

Eisparfaitvariation
Verschiedene Crèmes und Mousse im Gläschen
Joghurt – Limettencreme / Schokoladencrumble

Preis pro Person 47,00 €
(ab 20 Personen)

Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



Karibisches Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**
Gebratene Riesengarnele an Chili Dip
mit Ingwer und Zitronengras gebeizter Lachs / Limettencrème
Jamaikanische Fleischbällchen / Avocadosalat / Mangosalat
Hühnchen in Kokos mariniert / Maisküchlein / Chutney



Salatauswahl vom Buffet
oder
Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Buntbarschfilet gebraten / Limonen-Mandelsauce / Basmatireis
Lammkeule vom Schäferhof Stotz / Knoblauch / Paprika-Bohngemüse
Truthahn / Mango / Tomate / Süßkartoffeln
Indonesische Reispfanne / Garnelen / Kurkuma / Knoblauch



Dessertbuffet

Exotischer Obstsalat / Kokosparfait
gebackene Bananen / Mangosorbet im Gläschen
Ananas-Crumble / Eisvariation / weißes Mousse au chocolat

Preis pro Person 51,00 €
(ab 20 Personen)

Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



Zeppelin Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**
pochierte Lachsforelle / Miso-Mayonnaise
Norweger Räucherlachs / Limette
gebratene Riesengarnele / Chili
hausgemachte Rehpastete / Waldorfsalat / Johannisbeergel
Roastbeef Röllchen / Wachtelei



Salatauswahl vom Buffet
oder
Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Fischvariation vom Grill / Safran-Garnelensauce
Rücken vom argentinischen Weiderind / Pfeffer-Mais
Medaillons vom heimischen Reh / Preiselbeeren
frisches Marktgemüse / knusprige Rösti
hausgemachte Eierspätzle / Kräuterris
Quiche / Gemüse der Saison / Trüffelroyal



Dessertbuffet

Frischer Obstsalat / hausgemachte Schokoladenmousse
mit Sauerkirschen / Eisparfait / Eisvariation
Crème Brûlée / Fruchtcrème
Käsespezialitäten vom Brett

Preis pro Person 69,00 €
(ab 20 Personen)

**Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche
und Stoffservietten**



6-Gänge Gourmetmenü

Jakobsmuschel
Blumenkohl-Ingwerfond / Kerbel



Consomme Double
Ochsenchwanzravioli / Gemüseperlen



Seeteufelmedaillon / Pancettamantel
getrüffeltes Kartoffelespuma / Petersilie



Williams Christ Sorbet
Secco



Rosa gebratenes Kalbsfilet
Cognacrahmsauce / Spitzmorchel / wilder Brokkoli / Polenta



Passionsfruchtschnitte
Baiser

95,00 €

Preis inclusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



Vegan

Süßkartoffel-Linsensuppe

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Bandnudeln / Misosud / Shiitake / gepickelte Salatgurke / Kresse



Kokosmilchreisschnitte / Beeren

35,00 €

Vegetarisch Auswahl 1

Curry-Kokossuppe / Gemüsetempura

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rote Bete und Spinatknödel abgeschmälzt
Parmesanschaum / Gemüsechips



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

35,00 €

Vegetarisch Auswahl 2

Curry-Kokossuppe / Gemüsetempura

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Risotto vom Vialone Nanoreis / Rote Bete / Mozzarella



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

35,00 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten



MENÜ 2

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Landputensteak / Champignonrahmsauce
Gemüse / Eierspätzle / hausgemachten Krokette



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

38,50 €

MENÜ 3

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gulasch vom heimischen Reh / Pilze / Mandelbrokkoli
Preiselbeerapfel / hausgemachten Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

38,50 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten

Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht.
Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.
Wählen Sie auf Seite 17 Ihre gemeinsame Suppe und Ihr gemeinsames Dessert.



MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratene Maispouardenbrust an Chorizojus
Parmesanrisotto / Paprika



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

40,00 €

MENÜ 5

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
Champignon-Rahmsauce / buntes Gemüse / hausgemachte Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

41,00 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten

Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht.
Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.
Wählen Sie auf Seite 17 Ihre gemeinsame Suppe und Ihr gemeinsames Dessert.



MENÜ 6

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rehbraten aus heimischer Jagd
Waldpilzen / Preiselbeer-Apfel
hausgemachten Spätzle / Mandelkroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

42,00 €

MENÜ 7

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Schweinefilet von Buchmanns Landschwein
im Ganzen gebraten / Calvadosrahmsauce / Apfelperlen
buntes Gemüse / Eierspätzle / Mandelbällchen



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

43,00 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten

Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht.
Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.
Wählen Sie auf Seite 17 Ihre gemeinsame Suppe und Ihr gemeinsames Dessert.



MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



KRONE-Fischteller
(Zander / Loup de mer / Saibling)
Kräuterbutter / Gemüse / Schlosskartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

44,00 €

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rücken vom Weidekalb nach ART DES HAUSES
im Ganzen gebraten
Gemüse / Kartoffelgratin / hausgemachten Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

47,00 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten

Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht.
Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.
Wählen Sie auf Seite 17 Ihre gemeinsame Suppe und Ihr gemeinsames Dessert.



MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Gemüsevariation / Mandelkroketten / feine Bandnudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

49,00 €

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Medaillons vom heimischen Reh
sautierten Pilzen / Preiselbeerapfel / Kürbiscreme
Kartoffeltaler



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

53,00 €

Preise inklusive Raumbereitstellung, Menükarten, Kerzen, Tischwäsche und Stoffservietten

Unsere Menüs beinhalten immer ein einheitliches gemeinsames Hauptgericht.
Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich.
Wählen Sie auf Seite 17 Ihre gemeinsame Suppe und Ihr gemeinsames Dessert.



Hausgemachte Suppen

Festtagssuppe (Brät-/ Grießklößchen / Backerbsle
Schwäbische Eierflädlesuppe
Rahmsuppe von Blumenkohl / Erdnuss
Waldpilzrahmsuppe
Tomatencremesuppe / Croûtons
Kokos-Currysuppe
Minestrone „Genovese Art“

Aufpreis als 4-Gänge-Menü: 6,- Euro

Unsere Desserts

Schwäbischer Ofenschlupfer / Vanillesauce
Zweierlei Eisparfait / frische Früchte
Mousse au chocolat von der Callebaut Schokolade / Rumkirschen
Frischkäse – Limettentörtchen / Himbeerfüllung / Schokoladencrumble
Früchteisbecher „California“ Vanilleeis / Erdbeereis / Zitroneneis / frische Früchte
Waldfrüchteisbecher „Halali“ Vanilleeis / Erdbeereis und Walnusseis / Heidelbeeren, Johannisbeeren / Himbeeren / Kirschlikör / Sahne
Oreo Kecks Eisbecher Schokoladeneis / Oreo-Kekseis / Haselnusseis / Sahne
Schokoladensauce / Haselnusskrokant
Vanilleeis / heiße Himbeeren oder Sauerkirschen
Obstsalat / Maraschino / Sahne
Dessertvariation „Krone“ eine leckere Auswahl Aufpreis 3,00 €
Apfelküchle / Vanilleeis Aufpreis 3,00 €
Dessert- / Käsebüffet Aufpreis 7,00 €