

# HOCHZEITSSAAL – RESTAURANT

## KRONE

72415 Grosselfingen

Menüvorschläge für Ihre Feier

### TRENDMENÜ:

#### VORSPEISE:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe  
mit  
bunten Eierstichbällchen, Butterklößchen  
und kleinen Maultaschen

#### SALATBÜFETT:

Hier können gerne zehn verschiedene  
Salatvariationen gewählt werden

#### HAUPTMENÜ:

Zarte Schweinelendchen  
mit Rahmsauce  
und Bohnenbündchen  
Herzhafte Rostbraten vom Angusrind  
mit wahlweise krossen  
oder geschmelzten Zwiebelringen  
Panierte Schnitzele vom Schwein  
oder Hähnchen an  
Zitronenscheiben  
und Burgundersauce

#### Die Beilagen:

Spätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten

Junges Gartengemüse

Preis: Pro Erwachsener 25,90 €

# **SCHWABENMENÜ:**

## **VORSPEISE:**

Hausgemachte Kräuterflädlesuppe  
mit Tafelspitzwürfel

## **SALATBÜFETT:**

Mit zehn verschiedenen Salaten nach  
Ihrem Geschmack

## **HAUPTMENÜ:**

Leckerer Schweinebraten mit angerösteten  
frischen Champignons,  
Rahmsauce und Schupfnudeln  
Kalbsrollbraten und geschwenkten Kirschtomaten,  
Kartoffelknödel, Blaukraut und Burgundersauce  
Paprikagulasch mit Petersilienkartoffeln

Blumenkohl-, und Brokkoliröschen  
Glacierte Jungkarotten

Dieses Menü kostet pro Erwachsener: 20,50 €

# **DELIKATESSENBÜFETT:**

## **VORSPEISE:**

Kartoffellauchcremesuppe „mit Kracherle“

Verschiedene Salatvariationen

## **HAUPTGERICHT:**

Rinderzunge in Madeirasauce mit  
hausgemachten Spätzle  
Zartes Zanderfilet mit Gemüsereis,  
Zitronenscheiben  
und Rieslingsauce  
Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Rahmsauce,  
Kartoffelkroketten und Grillgemüse

Preis pro Person: 26,40 €

# **GOURMETMENÜ:**

## **VORSPEISE:**

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen,  
Schinkenstreifen und frischer Petersilie

Salatbüfett mit  
frischem Kräuterbaguette

## **HAUPTMENÜ:**

Gefüllte Maispouardenbrüstchen auf Butterbasmatireis  
Herzhafte Zwiebelrostbraten vom Angusrind  
mit Kräuterbutter und  
Burgundersauce  
Zarte Schweinelendchen und Rahmsauce  
Mit Bacon umhüllte Schweinefiletspitzen  
mit einem grünem Pfefferkern und  
gefüllten Cocktailtomaten

Verschiedenes Junggemüse und  
Beilagen zur Auswahl

Pro Erwachsener: 27,90 €

# **DER KLASSIKER:**

## **VORSPEISE:**

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzeinlagen, Grießnockerln,  
kleine Maultaschen und Fleischklößchen

Knackig frische Salatvariationen

## **HAUPTGERICHT:**

Zarte Schweinerückensteaks mit Speckbohnen und Rahmsauce

Herzhafter Kalbsrollbraten, Kartoffelgratin  
und gefüllte Cocktailtomaten

Panierte Schweineschnitzel mit  
Zitronenscheiben, Pommes frites und Burgundersauce

Leckere Hähnchenbrustfilets mit  
Champignons im Biermantel und Kronenspätzle

Blumenkohl mit feiner Käsesauce  
Glacierte Jungkaröttchen  
Zucchinscheiben an Tomatenwürfel

Dieses Menü kostet pro Erwachsener 23,90 €

# **KRONENBÜFETT:**

## **VORSPEISE:**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
und Grießnockerln

Salate der Saison

## **HAUPTGERICHT:**

Knusperschnitzel vom Hähnchen mit wilden Kartoffeln  
und leckerem Quarkdipp  
Geschnetzeltes vom Schweinle mit frisch  
angerösteten Champignons  
an Rahmsauce  
Geröstete Maultaschen mit  
Speck-, und Zwiebelschmelze  
Hähnchenbrustfilets mit Tomatensauce und Kartoffelrösti  
Junges Gartengemüse

Preis pro Person: 18,90 €

# **GRILLBÜFETT:**

## **VORSPEISE:**

Vitello Tonato und italienischen Bruschettabrötchen  
Großes buntes Salatbüfett  
Gegrillte Speckscheiben  
Gebratene Auberginen und Grilltomaten  
Mit Frischkäse gefüllte Champignons  
und Cocktailtomaten

## **HAUPTGERICHT:**

Fischfilets vom Grill mit Rosmarinkartoffeln  
und erfrischendem Kräuter-Quark-Dipp  
Zarte Schweinelendchen mit glasierten Böhnchen  
und Champignonrahmsauce  
Rindersteaks mit Kräuterbutter, Spätzle  
und Burgundersauce  
Grillgemüse

Preis pro Person: 29,80 €

# **FESTTAGSBÜFETT:**

## **VORSPEISE:**

Leckere Cremesuppe mit angerösteten Brotroutons

Buntes Salatbüfett

## **HAUPTMENÜ:**

Wildschweinbraten und mit Preiselbeeren gefüllte Birnen  
Schweinerückensteaks mit überbackener Kräuterkruste  
und frischen Champignons in  
Teriyakisauce geschwenkt  
Knusperschnitzel vom Hähnchen  
mit Burgunderjus

Butterreis, Kartoffel-, und Semmelknödel  
Gemüsegratin

Preis pro Person: 26,50 €

# **CHEFMENÜ:**

## **VORSPEISE:**

Hausgemachte Kräuterflädlesuppe mit Grießklößchen

Knackig frische Salate vom Büfett

## **HAUPTMENÜ:**

Herzhafter Angusrostbraten mit Röstzwiebeln,  
Burgundersauce und hausgemachter Kräuterbutter  
In Kräuterfarce gehüllte  
Schweinelendchen – am Stück und medium gebraten,  
garniert  
mit gefüllten Champignonköpfen und Rahmsauce  
Der Renner:  
Leckere Lachslasagne an feiner Sahnesauce

Kronenspätzle, Kartoffelkroketten und Semmelknödel  
Junges Gartengemüse

Preis pro Person: 26,50 €

## **SALATVARIATIONEN:**

Lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat  
Verschiedene Blattsalate mit klarem  
oder Joghurtdressing  
Paprikasalat  
Bauernsalat mit Oliven, Peperoni,  
Schafskäse und Zwiebelringen  
Rettichsalat  
Blaukrautsalat  
Tomatensalat mit Thunfisch  
Mexicanasalat mit Mais, Kidneybohnen  
und Paprika  
Feldsalat mit angerösteten Speckwürfeln  
Selleriesalat  
Tomatenplatte mit Mozzarellabällchen und Basilikum  
Nudelsalat mit Erbsen, Paprikawürfel,  
Fleischwurst und Majo  
Gurkensalat an Sahne-Joghurt-Dillsauce  
Weißkrautsalat mit Rauchfleisch und gestoßenem Kümmel  
Rote Bete an Himbeervinaigrette  
Bohnensalat (grüne und/oder braune Bohnen)  
Maissalat mit süßer Sahne  
und frischen Gartenkräuter  
Angeröstete Brotroutons  
Karottensalat mit Sahnemeerrettich  
und Orangensaft verfeinert

## **BEILAGENAUSWAHL:**

Kartoffelkroketten  
Pommes frites  
Bratkartoffeln  
Hausgemachte Kronenspätzle  
Kartoffelrösti  
Butterbasmatireis  
Schupfnudeln  
Kartoffelgratin  
Semmelknödel  
Petersilienkartoffeln  
Wilde Kartoffeln  
Kartoffelknödel  
Rosmarinkartoffeln

Kinder von 6 bis 11 Jahren kosten beim Menü die Hälfte  
Kinder unter 6 Jahren essen gratis mit

**Auch der Nachservice ist im Preis enthalten**

**Wahlweise können diese Gerichte am  
Tisch oder als Büfett serviert werden**

Gerne stellen wir mit Ihnen  
Ihr Wunschmenü mit Ihren  
Lieblingsspeisen zusammen

---

## **DAS BESONDERE** **DESSERT:**

### **Hausgemachtes Eisbüfett:**

Eistorten, Platten und Eisbomben werden  
aus verschiedenen Eissorten  
(reines **MÖVENPICKEIS**) hergestellt

Gerne kreieren wir Ihnen auch eine  
Hochzeitstorte aus Eiscreme

Zum jedem Eisbüfett reichen wir Liköre, Obstsalat,  
Fruchtsaucen und Eiswaffeln

Auch hausgemachte Schokoladensauce aus  
feiner Kuvertüre steht nach Wunsch zur Verfügung

Das Eisbüfett wird vom Personal  
aufgeschnitten und verteilt

Pro Erwachsener: 5,90 €

Kinder sind beim Eisbüfett alle gratis

---

Alle Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
und Servicepersonal