Hotel Krone

RIELASINGEN · SEIT 1899

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.

Hotel Krone
A.Gnädinger
Hauptstr. 3
78239 Rielasingen
www.kroneonline.de

Rielasingen, den 1. August 2026

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

Rielasingen

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 Geschäftsbedingen 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.

Personenanzahl	*Arrangementpauschale pro Raum*
bis 15	*40 €*
16-40	*60 €*
über 40 bzw. ganzer Saal	*120 €*

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

		€
Früchtebowle (saisonabhängig)		7,20
Martini weiß (extra dry)	5 cl.	5,90
Sherry seco oder medium dry	5 cl.	5,90
Campari – Soda	4 cl.	6,70
Campari – Orange	4 cl.	7,00
Aperol Spritz	0,2l.	7,80
Hugo	0,2l.	7,80
Wild Berry Lillet	0,2l.	7,80
Kir – Royal	0,1 l.	4,60
Sekt oder Sekt – Orange	0,1 l.	4,00
Flasche Hausmarke		
Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangssekt	0,75 l.	24,00
Bodenseesecco		
Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein bA	0,75 l.	26,40
Geldermann		
Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren	0,75 l.	29,90
Michel Decotte		
Brut Classic, Grand Crue, Champagner	0,75 l.	60,00

Kalte und warme Snacks

(Preise pro Stück)

Canapées	4,00
Butterbrezel	4,20
Frühlingsrollen	2,50
Schinken - Crolin (im Blätterteig)	3,00
Käse – Crolin (im Blätterteig)	3,00
Champignons – Crolin (im Blätterteig)	3,00
Lachs - Crolin (im Blätterteig)	3,00
Salzgebäck	2,80

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterflädle*

Salatteller

Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet,
Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüsegarnitur,
hausgemachte Spätzle, Kroketten, Pommes-frites

Kleiner Dessertteller
(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur) 54,20

2. Menü: *Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen*

Salatteller

Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten),
Burgundersauce, Gemüsegarnitur, 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 Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle,
Pommes-frites

Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne 61,10

€

4. Menü: Hochzeitssuppe

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

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne 42,50

5. Menü: Kraftbrühe mit Schinkenklößchen

Salatteller

Kalbsbraten
mit Waldpilzen in Rahmsauce,
Butternudeln

Ochsenzunge 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 Kräuterklößchen

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

Poulardenbrüstchen in Madeirasauce
an Broccoliröschen 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 Gemüsegarnitur, Kartoffelgratin

Zitronensorbet mit trockenem Sekt 72,50

€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen

Eglifilet-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

	€
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	6,90
Kraftbrühe mit Brät-, Grieß- oder Schinkenklößchen	6,80
Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen	6,80
Kraftbrühe mit Suppennudeln	6,80
Kraftbrühe mit Leberspätzle	6,80
Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)	6,80
Kraftbrühe mit Markklößchen	6,80
Hochzeitssuppe	7,50
Minestrone	7,30
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons	7,30
Lauchcremesuppe mit Schinkenjulienne	7,30
Brokkolicremesuppe	7,30
Kresserahmsuppe	7,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit warmer Käsestange	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 Mandarinenspalten	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 Fischterrine, Sahnemeerrettich, Butter und Toast	16,90
Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett	16,50
Hors-d'hoeuvre – Teller	16,90

Warme Vorspeisen

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

(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)

Hauptgerichte

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

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

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

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

Mitternachtssuppe (nach Wahl) mit Brot	**pro Person**	ab 6,80
Käseauswahl vom Brett, garniert	**pro Person**	10,90
Käsewürfel (200 gr.)		10,90
Nuss- und Hefezopf	**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 (ab 20 Personen)

Preis pro Person: 53,90 €

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
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:

Schweinemedaillons,
Felchenfilet in Rieslingsahne,
Schweinehals,
Rahmgeschnetzeltes,
gefüllte Hähnchenbrust

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin, Butterreis,
hausgemachte Spätzle

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Lachsmedaillons
Forellenkaviar
Krabbencocktail
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneidebrett
verschiedene Terrinen
Roastbeef
Medaillons
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-/Multivitaminsaft,
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, Salami, 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-/Multivitaminsaft,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino, …
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten

Brot und Brötchen,
Zopf

Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käseecken, 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,
Käseecken, 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-/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,
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-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-/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,
Käseecken, 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