

Willkommen im Hotel Krone in Niefern

unsere

Menü und Buffetvorschläge

*anlässlich Ihrer Festlichkeit,
Geburtstagsfeier, Hochzeit,
oder einem anderen besonderen Anlass....*



Hotel Krone

Schloßstr. 1

75223 Niefern

Informationen von A – Z

- Adresse:** *Hotel Krone
Suedes GmbH
Schloßstraße 1
75223 Niefern
Tel.: 07233-7070/ Fax: 07233-70799
E- mail: info@krone-pforzheim.de
Internet: www.krone-pforzheim.de*
- Anfahrt:** *Eine Anfahrtsskizze finden Sie in dieser Mappe*
- Ansprechpartner:** *Frau Suedes vertreten durch
Frau Ilona Morlock*
- Dekoration:** *Blumendekoration organisieren wir gerne nach
Rücksprache für Sie*
- Fitness/ Wellness:** *Sauna/ Dampfbad mit Fitnessraum in schöner
Atmosphäre stehen Ihnen zur Verfügung.
Ansonsten befindet sich das Hallenbad und das Freibad
in nur 300 m Entfernung.
Außerdem führt direkt am Hotel ein schöner Laufweg,
sowie der Enztal- Radweg entlang.*
- Gastronomie:** *Für Ihre Veranstaltungen oder Tischreservierungen
stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur
Verfügung.*
- Kuchen:** *Gerne dürfen Sie Ihren hausgemachten Kuchen
mitbringen,
wir berechnen pro Person 3.90 Euro Gedeckpreis*
- Internet:** *In allen Räumen haben Sie Wireless LAN,
sowie Kabel Anschluss.
In der Lobby steht ein Internet Terminal
kostenlos für Sie bereit.*
- Nachzuschlag:** *Bei Veranstaltungen berechnen wir nach 24.00 Uhr
100,00 € Kellnergeld pro angefangene Stunde..*
- Räume:** *Ihre Veranstaltungen können in folgenden Räumen
ausgerichtet werden:
Kronenstube 24qm
Burgstube 25m², Schlossstube 35m²,
Schloß- Burgstube 60m²;
Schloß- Burgstube mit Kronenstube für 90 Personen,
oder in unserem Restaurant mit 60m² für 65 Personen*



Aperitif Empfehlungen je 6,50 €

*Aperol Spritz (1)(10) Prosecco
Cassis
Campari Orange (1)
„Hugo“ Sekt mit Holunder Sirup*



<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry Fino medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry Fino dry seco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari Soda⁽¹⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Kir (Weißwein mit Crème de Cassis)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Kir „Royal“ (Sekt mit Crème de Cassis)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Aperol Prosecco⁽¹⁾⁽¹⁰⁾</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Aperol Sprizz⁽¹⁾⁽¹⁰⁾</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,50</i>

Sekt und Prosecco Flaschen

<i>Schweickert Privat Sekt trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Schweickert Rosè Sekt trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Schweickert Sekt alkoholfrei</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>

Dazu reichen wir gerne hausgemachte:

<i>Blätterteigstängle mit und ohne Käse</i>	<i>€ 2,50 pro Stück</i>
<i>Bruschetta mit Tomate oder Gurke</i>	<i>€ 3,50 pro Stück</i>

Menü I

*Rinderconsommé
mit schwäbischen Maultäschle
und
Gemüse-Julienne*

*Duo vom Hähnchenbrustfilet und Putensteak
in der Mandelhülle
dazu Sherry-Soße,
frischem Gemüse vom Markt
und
Kroketten*

*Apfelküchle
mit Vanillesoße und Sahne*

34,90 Euro

Menü II

Spargelmenü (nach Saison)

Spargelsalat mit gerösteten Kernen

*Tranche vom rosa Kalbsrücken (am Stück gebraten)
dazu Bruchsaler Stangenspargel
Sauce Hollandaise, Butter,
neue Kartoffeln und Kräuterflädle*

*Gratinierte Erdbeeren, dazu Vanille Eis
und frische Minze*

42,00 Euro

Menü III

*Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße
an mariniertem Salatstrauß
dazu Baguette*

*Variation von Zander und Lachs
an Hummerschaumsoße mit Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln*

*Schoko-Trio,
Mousse, Parfait und Schoko-Creme Brullee*

42,90 Euro

Menü IV

*Klare Tomatenessenz
mit Basilikumklößchen*

*Geschmorte Kalbs-Bäckle und rosa gebratener Rinderrücken
an Rotweinsoße, mit sautierten Pilzen
dazu buntes Gemüse,
Kartoffelstampf und hausgemachte Spätzle*

Kirschgrütze mit Nuss-Eis und Schlagsahne

41,50 Euro

Menü V **„Klassisch“**

„Festtagssuppe“

Rinderconsommé mit gemischter Einlage

*Gemischter Salat,
mit Hausdressing mariniert
und Crutons*

„Kronenteller“

*Filets vom deutschen Kalb, Rind und Schwein
mit Burgunderjus und Champignonrahm,
Gemüseplatten,
handgeschabte Spätzle, Pommes und Kroketten*

*Trio von Creme Brulee
exotischer Obstsalat und einer Kugel Eis nach Wahl*

48,50 Euro

Mediterranes Menü

*Rucola-Salat mit Parmesan-Späne
und gegrillten Riesengarnelen*

*Saftig geschmorte Lamm-Häxle
Auf Thymiansoße mit Bohnen
Und Kartoffelgratin*

Spaghetti Eis

35,90 Euro

Gourmetmenü

*Tatar vom Räucherlachs und
hausgebeizte Lachsforelle an Salatbouquet
mit Sahnemeerrettich und Reibeküchle*

*Klare Rinderbrühe
mit pochierten Rinderfilet-Würfel
und Gemüsebrunoise*

*Rosa gebratener Kalbsfilet unter der Pilzhaube,
Rosmarin-Madeirajus,
dazu reichen wir provenzalische Gemüse
und Pommes Macaire*

Panna Cotta mit Blutorangeneis

49,50 Euro

Vegetarisches Menü

*gratinierter Ziegenkäse
mit karamellisierten Nüssen und
marinierten Wildkräutersalat*

Broccolicremesuppe

*Hausgemachte Gemüse Lasagne
an fruchtiger Tomatensoße*

Pfirsich Melba

32,50 Euro



ab 30 Personen

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer geringeren Teilnehmerzahl
30 Personen als Berechnungsgrundlage ansetzen

„KRONE- Buffet“

Vorspeisen

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,
Schwarzwälder Schinken mit Tranchen von der Honigmelone,
Geräuchertes Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

Salate

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Tomatensalat, Weißkrautsalat,
Rettichsalat, bunte Blattsalate mit
Kräuter- und Sauerrahm-Dressing
Brotkorb, Butter*

Suppen

*Linsensuppe
Flädlesuppe*

Hauptgerichte

*Rosa gebratene Kalbshüfte
Putenmedaillons mit Kräuterkruste
pochierte Lachsschnitte an Rieslingschaum,
dazu Butterreis, Gratinkartoffeln, hausgemachte
Spätzle und sortiertes Gemüse der Saison*

Desserts

*Crème Caramel, Zwetschgenröster, Exotischer Früchtesalat
Und gemischte Eisplatte*

44,90 Euro

„Schwäbisches Buffet“

Vorspeisen

*Schwarzwälder Räucherforelle mit Senf-Dill-Soße,
Graved und Räucherlachs,
Lachsrollchen im Dill- Senfmantel
Schwarzwälder Schinken mit Tranchen von der Honigmelone
Maultaschen-Salat, kalter Braten mit Remouladensoße
Bauernbrot und Stangenweißbrot*

Salate

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Tomatensalat,
Weißkrautsalat, Rettichsalat, bunte Blattsalate mit diversen Dressings*

Suppen

*Ochsenschwanzsuppe
Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Croutons*

Hauptgerichte

*Schweinefilet „Badischer Art“ mit gebratenen Pilzen,
Zwiebelrostbraten, gebratenes Zanderfilet
mit Weinsauerkraut und Rieslingsoße
handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln und buntes
Marktgemüse der Saison*

Desserts

*Eisbombe mit Schwarzwälderkirschwasser
Salat von frischen Früchten,
Ofenschlupfer mit Zwetschgenragout,
Schwäbisches Mostkuchle mit Vanillesoße*

48,50 Euro

„Buffet einmal anders“

Vorspeisen

*Vitello Tonnato von der Pute,
Geräucherte Fischplatte mit pochierter Lachsforelle und Dips,
marinierte Oliven und Meeresfrüchte,
Thunfisch, Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum ,
gegrillte Auberginen und Zucchini und Paprika,
bunte Paprikawürfel in Knoblauchsoße,
Schwarzwälder Schinken mit Melone, roter Linsensalat*

Salate

*Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Karottensalat,
Bauernsalat mit Fetakäse und verschiedene Blattsalate
mit Vinaigrette und Joghurtdressing*

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen

Hauptgerichte

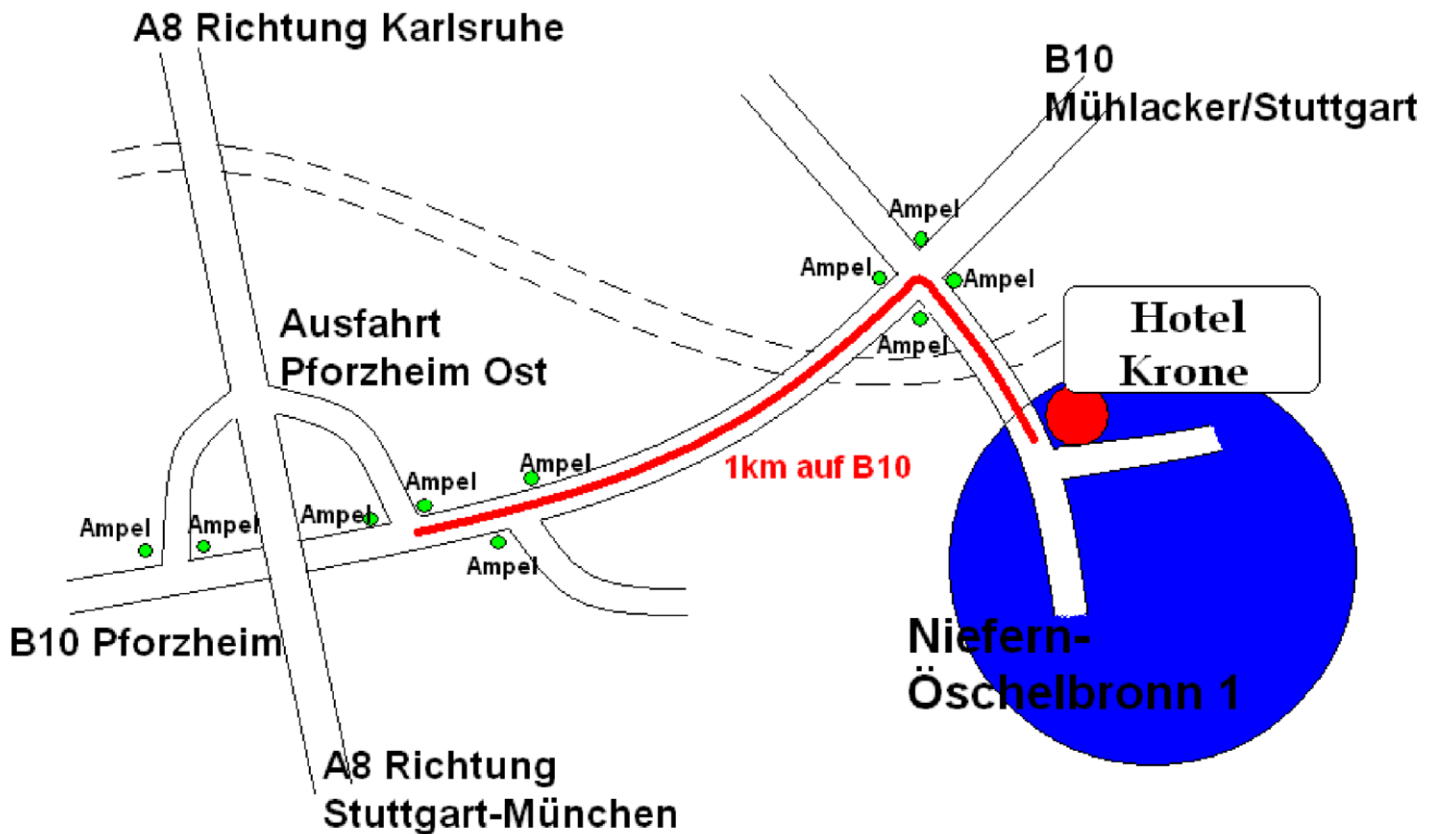
*Lachs-Zanderroulade mit Dill
kleine Rumpsteaks vom Argentinischen Weiderind mit Burgunderjus,
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Tomate und Hirtenkäse, dazu
Gemüse der Saison mit Romanesco,
Spätzle, Safran Reis, Kräutertagiatelle und Kartoffelgratin
Vegetarisch: Pesto-Spaghetti mit sautierten Kirschtomaten und Pilzen*

Desserts

*Tiramisu, Creme Brullee, Eispyramide,
exotischer Fruchtsalat, Kaiserschmarrn mit
Vanillesoße*

49,50 Euro

Anfahrtsskizze



Mit dem Auto:

A8, Abfahrt Pforzheim-Ost, an der 1. Ampel links Richtung Mühlacker, an der 3. Ampel rechts, über die Brücke, danach sehen Sie in grüner Leuchtschrift „ Hotel Krone “ und Sie befinden sich direkt an unserem Hotel.