

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.*
- Nachtzuschlag:** *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 5,50 €

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>€ 3,50</i>
<i>Sherry Fino dry seco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Campari Soda⁽¹⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,90</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>€ 4,50</i>
<i>Aperol Prosecco⁽¹⁾⁽¹⁰⁾</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Aperol Sprizz⁽¹⁾⁽¹⁰⁾</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</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 Blätterteigstängle
mit und ohne Käse*

€ 2,50 pro Stück

Bruschetta mit Tomate oder Gurke

€ 3.50 pro Stück

Menü I

*Rinderconsommé mit hausgemachten Maultäschle und
Gemüse-Julienne*

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

Apfelküchle mit Vanillesoße

34,90 Euro

Menü II

Spargelmenü (nach Saison)

Spargelsalat mit gerösteten Kernen

*Tranche vom rosa Kalbsrücken(am Stück gebraten)
dazu Bruchsaler Stangenspargel
Sauce Hollandaise, ausgelassene Butter,
neuen 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 Schlag

41,50 Euro

Menü V

„Festtagssuppe“

Rinderconsommé mit gemischter Einlage

*Buntes Salatbouquet an Kräutervinaigrette
mit Croutons*

„ Kronenteller“

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

Trio von Creme Brulee

exotischer Obstsalat und einer Kugel Eis nach Wunsch

48,50 Euro

mediterranes Menü

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

*saftig geschmorte Lamm-Häxle
auf Thymiansoße mit Bohnen
und Kartoffelgratin*

Spaghetti Eis

35,90€

Gourmetmenü

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

*Klare Rinderbrühe
mit
pochierten Rinderfilet-Würfel und
Gemüsebrunoise*

*Rosa gebratene Kalbsfilet unter der Pilzhaube
Rosmarin-Madeirajus
dazu reichen wir provenzalisches Gemüse
Pommes Macaire*

Panna Cotta mit Blutorangeneis

49,50 Euro

Vegetarisches Menü

*gratinierter Ziegenkäse an
mit karamellisierten Nüssen und marinierten
Wildkräutersalat*

Broccolicremesuppe mit Croutons

*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

*Linsensüppchen
Flädlesuppe*

Hauptgerichte

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

Desserts

*Creme 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 Schwarzwälder Kirschwasser
Salat von frischen Früchten,
Ofenschlupfer mit
Zwetschgenragout
Schwäbischen Mostküchle mit Vanillesoße

48,50 Euro

„Buffet einmal anders“

Vorspeisen

*Pute Tonnato von der
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, Kräutertagliatelle oder Kartoffelgratin
Vegetarisch: Pesto-Spaghetti mit sautierten Kirschtomaten und Pilzen*

Dessert

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

49,50 Euro

Übernachtung und Festlichkeit in Kombination

*Sollten Sie für Ihre Festlichkeit in unserem
Hause Übernachtungsmöglichkeiten
benötigen, können wir Ihnen Zimmer mit
folgenden Sonderkonditionen anbieten:*

* * * * *

Einzelzimmer

*mit allem Komfort- inkl. Frühstücksbuffet
75,00 Euro*

Doppelzimmer

*mit allem Komfort- inkl. Frühstücksbuffet
105,00 Euro*

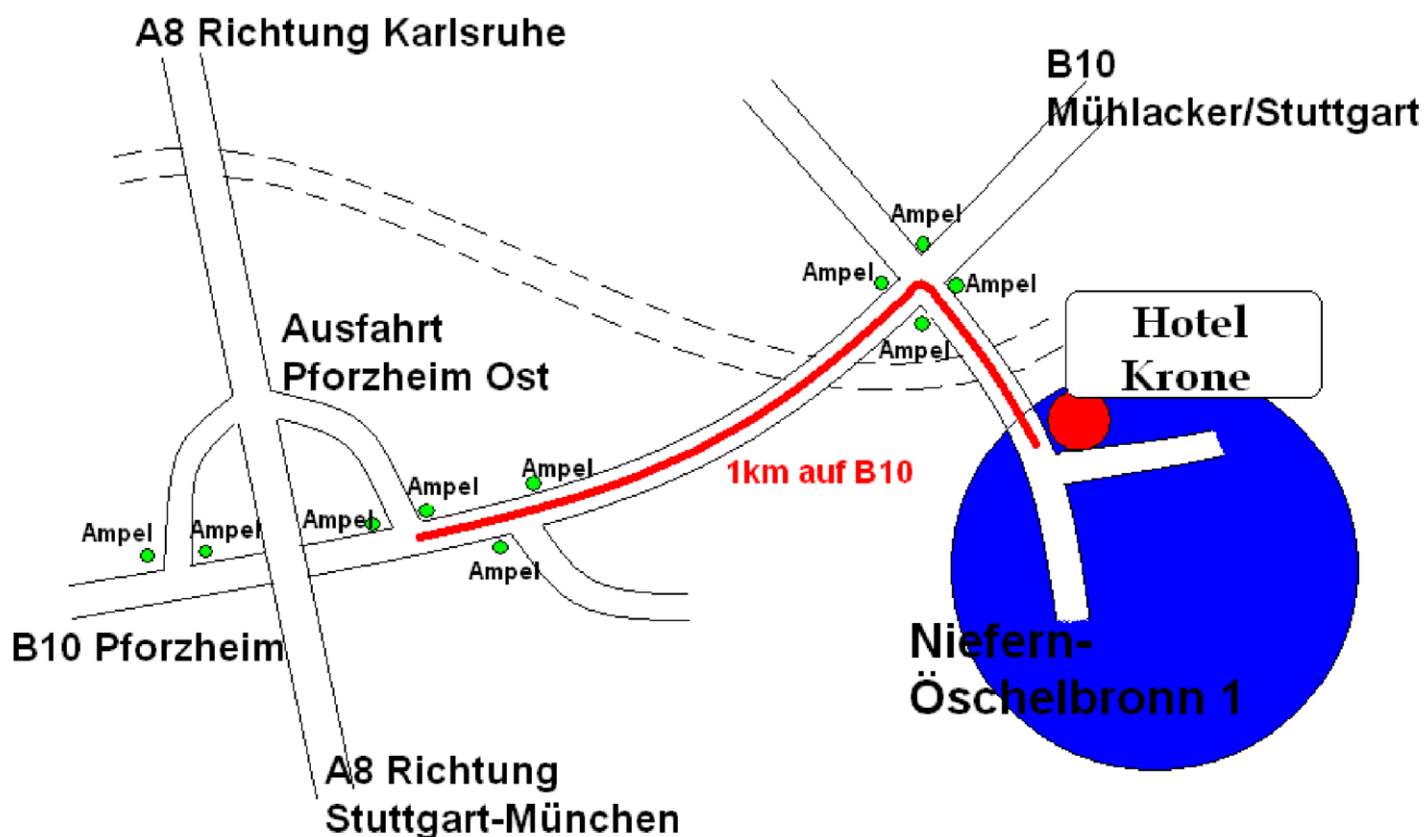
Dreibett Zimmer

*mit allem Komfort- inkl. Frühstücksbuffet
Preis auf Anfrage
128,00Euro*

* * * * *

Bei diesen Sonderkonditionen
bitten wir Sie,
die Zimmer in BAR oder per EC-Cash zu
bezahlen

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.