

KRONE

Schnetzenhausen

Buffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit

2022 Version Mai 2022

Ringhotel KRONE Schnetzenhausen
Familie Rueß
Untere Mühlbachstr. 1
88045 Friedrichshafen

Ansprechpartner: Herr Beck + Herr Bleher
Telefon Restaurant: 07541 / 408-421
Telefon Hotel: 07541 / 408-0
Fax: 07541 / 43601

E-mail: restaurant@ringhotel-krone.de
www.ringhotel-krone.de

Liebe Gäste,

ob Familienfeier oder Firmenveranstaltung – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihr Fest. Krone-Gastlichkeit wird bei uns groß geschrieben – Ihr Fest soll zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für Veranstaltungen bis 100 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestpersonenzahl bei den Menüs 5 Personen, bei den Buffets 20 Personen beträgt. Bei den Buffets wird die Personenzahl berechnet, welche am Tag vor der Veranstaltung abgefragt wurde. Außer wenn mehr Personen kommen. Alle Menüs beinhalten eine gemeinsame Suppe und ein gemeinsames Dessert. Vorschläge hierfür finden Sie auf den letzten Seiten dieser Mappe.

Das Ende der Veranstaltung ist um 0:00 Uhr. Anschließend steht Ihnen und Ihren Gästen unsere Bar zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

Hausbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Räuchersaibling- und Lachs, Lachsforellenkaviar, Terrine (Kalb oder Geflügel)
Wacholderschinken, Frischkäsepraline und Wachtelei



Salatauswahl und Suppe vom Buffet

Tomatencrèmesuppe



Hauptgang in Buffetform

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



Dessertbuffet

Eisvariation, Karamellköpfe und Obstsalat

Preis pro Person - Euro 39,50
(ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Antipasti Misto, Mariniertes Gemüse, gebratene Riesengarnele,
Bruschetta mit San Marzano Tomaten, Parmaschinken - Cantaloupemelone,
Sardinen in leichter Essig-Knoblauchmarinade, Sauce Ajoli



Salatauswahl und Suppe vom Buffet

Minestrone GENOVESER ART



Hauptgang in Buffetform

Pastavariation

Medaillons von Buchmann's Landschwein mit Portweinsauce

Geschmorte Lammkeule vom Schäferhof Stotz

Lachsfilet gebraten mit Oliven und Tomaten

Paella- Spanische Reispfanne mit gebratener Hähnchenbrust, Garnelen, Muscheln,
Paprika, Safran und Knoblauch

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis



Dessertbuffet

Panna Cotta mit Amarettokirschen, Mousse au chocolat

Salat von Südfrüchten

Preis pro Person - Euro 41,50
(ab 20 Personen)

Grillbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Tomate Mozzarella, Graved Lachs mit Senf-Dillsauce Taboulé mit Rostbeefröllchen,
Honigmelone und Rauchschenken, Mediterranes Gemüse



Salatauswahl und Suppe vom Buffet

Süßkartoffel-Kokossuppe



Hauptgang in Buffetform

Rumpsteak, Braumeistersteak und Putensteak vom Grill
Rote und weiße Bratwürste, Spare Ribs, Chicken Wings
Lachsforellenfilet mit Limonen-Chilisauce,
Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kartoffel-Wedges, Pfannengemüse,
Kräuterreis, Kräuterbutter, BBQ-Sauce



Dessertbuffet

Eisparfaitvariation
Verschiedene Crèmes und Mousse im Gläschen

Preis pro Person - Euro 39,50

(ab 20 Personen)

Karibisches Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Gebratene Riesengarnele an Chili Dip mit Ingwer und Zitronengras, gebeizter Lachs, Limettencrème, Jamaikanische Fleischbällchen auf Avocadosalat, Mangosalat mit Hühnchen in Kokos mariniert, Maisküchlein mit Chutney



Salatauswahl und Suppe vom Buffet

Zitronengras-Kokossuppe



Hauptgang in Buffetform

Buntbarschfilet gebraten an Limonen-Mandelsauce mit Basmatireis
Lammkeule vom Schäferhof Stotz mit Knoblauch, Paprika-Bohnengemüse
Truthahn mit Mango, Tomate und Süßkartoffeln
Indonesische Reispfanne mit Garnelen, Kurkuma und Knoblauch



Dessertbuffet

Exotischer Obstsalat mit Kokosparfait
gebackene Bananen, Mangosorbet
Ananas-Crumble

Preis pro Person – Euro 42,00
(ab 20 Personen)

Buffet-Menü Kombi Bodensee

Wir starten mit einer
Schwäbischen Festtagssuppe - **serviert**



Gemischte Salatauswahl vom Markt
mit knusprigen Croûtons - **serviert**



Hauptgang in Buffetform

Spanferkelbraten mit Schwarzbiersauce, gebratene Entenkeulen mit Maronen
Fischvariation mit Apfel-Lauchgemüse
Schwäbische Krautspätzle, frisches Marktgemüse,
Kräuterreis, hausgemachte Krokettten



Zum Abschluss servieren wir Ihnen

Dessertvariation Hotel Krone

Preis pro Person - Euro 41,00
(ab 20 Personen)

Zeppelin“ Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Pochierte Lachsforelle, Miso-Mayonnaise, Norweger Räucherlachs mit Limette, gebratene Riesengarnele mit Chiliöl, Hausgemachte Rehpastete, Waldorfsalat und Johannisbeergel, gerauchte Entenbrust mit OrangenCous Cous, Roastbeef Röllchen und Wachtelei



Salatauswahl und Suppe vom Buffet

Essenz von der Strauchtomate mit Kräuterklößchen



Hauptgang in Buffetform

Fischvariation vom Grill

Rücken vom argentinischen Weiderind
glasierte Kalbshaxe frisch aus dem Ofen
frisches Marktgemüse, knusprige Rösti
hausgemachte Eierspätzle, Kräuterris



Dessertbuffet

Frischer Obstsalat, hausgemachte Schokoladenmousse
mit Sauerkirschen, Eisparfait

Käsespezialitäten vom Brett

Preis pro Person - Euro 54,00
(ab 20 Personen)

Frühlings-Menü

Tatar vom Räucherlachs an Pflücksalat



Bärlauchsuppe mit Croûtons



Lachsforelle auf Gemüsebeet mit Rieslingsauce
dazu hausgemachte Rucolanudeln



Filet von Buchmanns Landschwein mit Spargel
und Sauce Hollandaise
dazu hausgemachte Mandelkroketten



Rhabarberparfait, Mandelbiscuit, Schokoladenschaum

Euro 57,50

Sommer-Menü

Ziegenfrischkäsepraline im Pumpernickelmantel mit Guacamole



Essenz von Strauchtomaten
mit Pistazienklößchen



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Hummersauce
und hausgemachten Basilikumnudeln



Kalbsrückensteak mit frischen Kräuterpfefferlingen,
gefülltem Zucchini-Schiffchen und Dauphinekartoffeln



Kiwi-Orangensalat mit Joghurtmousse

Euro 57,50

Herbst-Menü

Hausgemachte Rehpastete an Apfelsalat



Apfel-Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl



Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Wirsing
mit hausgemachten Trüffelnudeln



Filet vom Argentinischen Weiderind rosa gebraten
an einer Preiselbeerjus
mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin



Topfenmousse im Crêpemantel mit Waldbeerenkompott

Euro 57,50

Winter-Menü

Terrine von Lachs und Zander
mit grillierter Jakobsmuschel an Senf-Dillsauce



Topinambursuppe mit Bündnerfleischstreifen



Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Champagnerkraut



Glasierte Rehkeule aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, Preiselbeerapfel,
Gemüsevariation, Spätzle und Krokette



Karamellcrème mit Früchten

Euro 57,50

Menüs ohne Fleisch

1 A

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing



Kräutercrepe gefüllt mit Blattspinat, Kirschtomaten und Mozzarella
an Safransauce mit gerösteten Pilzen



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 29,50

1 B

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing



Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Mango-Chutney,
Shiitake-Pilzen und Basmatireis



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 29,50

1 C

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing



Zucchini-Cordon bleu auf Tomaten-Basilikumsauce
mit hausgemachten Nudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 29,50

Eine ausführliche Auswahl an Vorspeisen,
Suppen und Desserts finden Sie im Anhang

MENÜ 2

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebrautes Landputensteak mit Champignonrahmsauce
Gemüse, Eierspätzle und hausgemachten Kroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 31,00

MENÜ 3

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gulasch vom heimischen Reh mit Pilze, Brokkoli,
Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 31,00

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebraute Maispouardenbrust an Portweinsauce
mit Gemüse und Kräuterschupfnudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,50

MENÜ 5

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Grillteller – Steaks von Rind und Schwein,
Grillwürstchen, Kräuterbutter
Pfannengemüse und Pommes Frites



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,50

MENÜ 6

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
in Champignon-Rahmsauce, Gemüse und hausgemachte Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,50

MENÜ 7

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rehbraten aus heimischer Jagd
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Apfel,
hausgemachten Spätzle und Kroketten

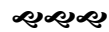


Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 35,50

MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Schweinefilet von Buchmann's Landschwein
im Ganzen gebraten an Calvadosrahmsauce
mit Gemüse, Eierspätzle und Mandelbällchen



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 35,50

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



KRONE-Fischteller

(Zander, Egli- und Saibling)

mit Kräuterbutter, Gemüse und Schlosskartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 36,50

MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Lachsforellenfilet gebraten mit Rieslingsauce,
Mandel-Blattspinat und Tagliatellini



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 36,50

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce,
Gemüsevariation und Dauphinkartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,50

MENÜ 12

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Rücken vom Weidekalb nach ART DES HAUSES
im Ganzen gebraten,
mit Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle

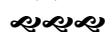


Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 43,00

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Gemüsevariation, Mandelkroketten und feine Bandnudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 44,50

MENÜ 14

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Medaillons vom heimischen Reh- und Frischlingsrücken

mit sautierten Pilzen und Preiselbeerapfel

hausgemachte Eierspätzle und Mandelkroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 44,50

MENÜ 15

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Rehrücken aus heimischer Jagd BADEN-BADEN,

gefüllte Birne mit Johannisbeergele, Mandelbrokkoli,

hausgemachte Eierspätzle und Kroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 44,50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	Euro 11,00
Hausgemachte Wildpastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Euro 11,00
Geräucherte Bodensee-Fischspezialitäten mit Butter und Toast	Euro 11,00
Vorspeisenvariation HOTELKRONE (Terrine, Räucherlachs, Riesengarnele, Melone mit Parmaschinken)	Euro 13,00
Carpaccio vom Angus Rinderfilet, Nüsslisalat und gehobeltem Parmesan	Euro 13,50

Warme Vorspeisen + Zwischengänge

Parmesanrisotto vom Camarolireis mit saisonaler Einlage (Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Kürbis)	Euro 12,50
Black-Tiger Riesengarnelen in Kräuterbutter gegrillt auf Basilikumküdele	Euro 15,50
Gebratenes Maispouardenbrüstchen, Estragonsauce, Kartoffel-Selleriepüree	Euro 14,50
Zanderfilet gebraten auf Trüffelrisotto mit Hummersauce	Euro 16,50

Hausgemachte Suppen

Festtagssuppe (Brätklößchen-Grießklößchen-Backerbsle)	
Schwäbische Eierflädlesuppe	
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	
Waldpilzrahmsuppe	
Champignoncrèmesuppe	
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Toast	(Zuschlag Euro 1,50)
Rahmsuppe von Steinpilzen	(Zuschlag Euro 2,50)
Mediterrane Fischsuppe mit Kräutercroûtons	(Zuschlag Euro 2,50)
Spinatrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele	(Zuschlag Euro 3,50)
Rehessenz mit Waldpilzklößchen	(Zuschlag Euro 3,50)

Unsere Desserts

Karamellcrème mit Früchten

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Zweierlei Eisparfait mit Früchten

Mousse au chocolat mit marinierten Waldbeeren

Limettencrème mit Himbeersauce und Schokoladeneis

Früchteisbecher "California"

Vanilleeis, Erdbeereis und Zitroneneis mit frischen Früchten

Waldfrüchteisbecher "Halali"

Vanilleeis, Erdbeereis und Walnusseis, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschlikör und Sahne

Krone" Spezial-Eisbecher

Vanilleeis, Erdbeereis, Walnusseis und Kirschen, Eier- und Kirschlikör, Sahne und Krokant

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

Obstsalat mit Maraschino und Sahne

KRONE-Surprise

Verschiedene Leckereien aus unserer Pâtisserie

(Zuschlag Euro 3,00)

Apfelküchle mit Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,50)

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis

(Zuschlag Euro 3,00)

Großes Dessert und Käsebüffet

(Zuschlag Euro 12,00)