

Restaurant KRONE Schnetzenhausen

**Buffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit
2017/2018**

**Ringhotel KRONE Schnetzenhausen
Familie Rueß
Untere Mühlbachstr. 1
88045 Friedrichshafen**

**Ansprechpartner: Restaurantleiter Herr Beck
Telefon Restaurant: 07541 / 408- 421
Telefon Hotel: 07541 / 408 – 0
Fax: 07541 / 43601**

E-mail: restaurant@ringhotel-krone.de

www.ringhotel-krone.de

KRONE SCHNETZENHAUSEN

Liebe Gäste,

als Gastgeber eines Festes hat man viele Sorgen: Vorher ob man an alles gedacht hat, während der Feier ob auch genug eingekauft wurde und anschließend wie man die Rotweinflecken aus der Tischdecke bekommt. Damit Sie auch als Gastgeber die Stunden mit Ihren Kollegen und Freunden genießen können, würden wir Ihnen gern ein paar Sorgen abnehmen. Unseren Service können Sie in verschiedenen Räumlichkeiten mit jeweils eigener Atmosphäre genießen.

Auch kulinarisch sollen Sie und Ihre Gäste von uns stets neu überrascht werden. So haben unsere Köche Buffets und Menüs für jeden Geschmack zusammengestellt, von regionalen Spezialitäten bis zu internationalen Gaumenfreuden ist alles vertreten.

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 wird – 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.

Der musikalische Rahmen kann bis 0.00 Uhr dauern, die letzte Runde erfolgt um 0.30 Uhr. Anschließend steht Ihnen und Ihren Gästen unsere Bar zur Verfügung.

Gerne können Sie sich persönlich von der Kronengastlichkeit überzeugen und im Gespräch Ihre eigenen Ideen, korrespondierende Weine und Aperitifs besprechen.

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

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

Hausbuffet mit regionalen Spezialitäten

Terrine vom Bodenseezander,
Geräuchertes Bodensee-Kräuterfelchenfilet mit Sahnemeerrettich
geräucherter Norwegerlachs
Gefüllte Landhenneneier mit Lachsforellenkaviar
Poulardenbrüstchen mit Preiselbeersöße,
Schinkenauswahl, Schwarzwälder Salami
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Rettichvinaigrette
Schwäbischer Wurstsalat, kalter Braten



Salatauswahl vom Büffet



Tomatenkremsuppe



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



Eisvariation, Karamellköpfe und Obstsalat

Preis pro Person - Euro 36,50
(ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

Antipasti Misto

Paprika, Zucchini, Aubergine und Steinchampignons
Tomate mit Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico
Coppa und Parmaschinken mit Honigmelone
Sardinen in leichter Essig-Knoblauchmarinade
marinierte Artischocken
Vitello Tonnato vom Weidekalb, Norwegischer Räucherlachs
Salat von Meeresfrüchten mit Sauce Ajoli
Spaghettisalat mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen



Salatauswahl vom Büffet



Minestrone GENOVESER ART



Pastavariation

Medaillons von Buchmanns Landschwein mit Portweinsoße
Geschmorte Lammkeule vom Schäferhof Stotz
Fischvariation gebraten mit Oliven und Tomaten
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis



Panna Cotta mit Amarettokirschen

Cassata Siziliana
Salat von Südfrüchten

Preis pro Person - Euro 37,50
(ab 20 Personen)

Karibisches Buffet

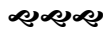
Hähnchenspieße mit Erdnussbutter
Crevettensalat mit frischer Mango, Ananas und Zitronengras
gebratene Maispouardenbrust mit Chilisoße
Black-Tiger Riesengarnelen in Kokosmilch
Jamaikanische Fleischbällchen auf Avocadosalat
Lachsfilet gebeizt mit Ingwer und Langem-Pfeffer



Salatauswahl vom Büffet



Zitronengras-Kokossuppe



Buntbarschfilet gebraten an Limonen-Mandelsoße mit Basmatireis
Lammkeule vom Schäferhof Stotz mit Knoblauch, Okraschoten und Chili
Truthahn mit Mango, Tomate und Süßkartoffeln
Indonesische Reispfanne mit Garnelen, Kurkuma und Knoblauch



Exotischer Obstsalat mit Kokosparfait
Gebackene Bananen
Mangosorbet
Ananas-Crumble

Preis pro Person - Euro 37,50
(ab 20 Personen)

„Bodensee“ Buffet

Lachsforellenkaviar
Lachsforelle pochiert, Geräucherte Bodenseefische
Shrimpscocktail, Norwegischer Räucherlachs,
Roastbeef vom argentinischen Weiderind
Schinkenauswahl
Hausgemachte Wildpastete oder Terrine
Gebratene Poulardenbrust, Kalter Braten
dazu servieren wir hausgemachten Sahnemeerrettich, Cocktailsoße
Remouladensoße, Cumberlandsoße,



Salatauswahl vom Büffet



Steaks von der Landpute
Glasierte Kalbshaxen, frisch aus dem Ofen
Gefüllter Rücken von Buchmanns Landschwein
Gebratenes Saiblingsfilet
Schwäbische Krautspätzle, gebackene Wiesenchampignons
frisches Marktgemüse, Kräuterreis, Knusprige Rösti



hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesoße
frischer Obstsalat
Haselnuss-Krokantkrem und Orangenkrem

Preis pro Person - Euro 38,50
(ab 20 Personen)

Mediterranes Spezialitätenbuffet

Gemüseterrine mit Langostinos
Italienischer Landschinken mit Honigmelone
Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Tomate mit Mozzarella und weißem Balsamico
Mariniertes Antipasti-Gemüse
geröstete Datteln im Speckmantel auf Rucola
Grissini mit Aioli-Dip
Thunfischsalat mit Paprika und Artischocken
Auswahl von Baguette und Ciabatta



Salatauswahl vom Büffet



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

Mediterrane Fischvariation gebraten auf Oliven-Auberginenragout
mit Mini-Strauchtomaten

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind im Ganzen gebraten
mit Burgunderschalotten

Mediterrane Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Tagliatelle, Wild-Langkornreis



Käseauswahl vom Mittelmeer mit Feigensenf und Nüssen
Geeistes Tiramisu mit Amarettokirschen
Crema Catalana

Preis pro Person - Euro 44,00
(ab 20 Personen)

“Zeppelin“ Buffet

Kanadischer Hummer, Lachs pochiert
Lachsforellenkaviar, Norwegischer Räucherlachs
Geräuchertes Bodenseefelchen, Geräucherter Bodenseeaal
Gefüllte Landeier
Rehrücken aus heimischer Jagd
Hausgemachte Wildpastete
Schwarzwälder Schinken
Roastbeef vom Argentinischen Weiderind
Geräucherte Barbarie-Entenbrust
Gebratene Maispoulardenbrust



Salatauswahl vom Büffet



Fischvariation vom Grill
Glasierte Kalbshaxe, frisch aus dem Ofen
Rindertafelspitz
Rücken von Buchmanns Landschein mit Kräuterkruste
frisches Marktgemüse, Knusprige Rösti
Hausgemachte Eierspätzle, Kräuterreis



Käsespezialitäten vom Brett
Frischer Obstsalat
Hausgemachte Schokoladenmousse
Sauerkirschen
Eisparfait

Preis pro Person - Euro 49,00
(ab 20 Personen)

Frühlings-Menü

Weißer Tomatenmousse mit geräuchertem Norwegerlachs



Bärlauchsuppe mit Parmaschinkenstreifen



Steinbuttfilet auf Frühlingszwiebeln mit Paprikawürfeln
dazu hausgemachte Rucolanudeln



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



Erdbeer-Rhabarberkompott mit Bourbon-Vanilleeis

Euro 53,90

Sommer-Menü

Gemüseterrine mit Poulardenbrüstchen
an Radieschenvinaigrette
und Reichenauer Salat



Essenz von Strauchtomaten
mit Pistazienklößchen



Grilliertes Zanderfilet an Hummersoße
und hausgemachten Basilikumnudeln



Kalbrückensteak mit frischen Kräuterpfeffern,
gefülltem Zucchini-Schiffchen und Dauphinekartoffeln



Kiwi-Orangensalat mit Joghurtmousse

Euro 54,50

Herbst-Menü

Hausgemachte Rehpastete an Apfelsalat



Apfel-Kürbiskremsuppe mit steirischem Kernöl



Bretonisches 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 54,50

Winter-Menü

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



Topinambursuppe mit Bündnerfleischstreifen



Gebratenes Fasanenbrüstchen auf Champagnerkraut



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



Karamellkrem mit Früchten

Euro 52,80

Menüs ohne Fleisch

1 A

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 26,50

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 26,50

1 C

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Gemischte Salate der Saison
mit Hausdressing



Zucchini-Cordon bleu auf Tomaten-Basilikumsoße
mit hausgemachten Nudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 26,50

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

MENÜ 2

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratenes Landputensteak mit Champignonrahmsoße
Gemüse, Eierspätzle und hausgemachten Kroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 27,80

MENÜ 3

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 27,80

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsoße
mit Gemüse und hausgemachten Dauphinekartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 28,90

MENÜ 5

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 30,50

MENÜ 6

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
In Champignon-Rahmsoße, Gemüse und hausgemachte Spätzle**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 30,50

MENÜ 7

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gemischter Wildbraten von Reh und Frischling aus heimischer Jagd
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Apfel,
hausgemachten Spätzle und Kroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,00

MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Schweinefilet von Buchmanns Landschwein
im Ganzen gebraten an Calvadosrahmsoße
mit Gemüse, Eierspätzle und Mandelbällchen**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,90

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**KRONE-Fischteller
(Zander, Egli- und Saiblingsfilet)
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Butterkartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Zanderfilet vom Grill
mit Safransoße, Gemüse und hausgemachten Nüdele**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind
mit Gemüse und Käsespätzle**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

MENÜ 12

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Französische Barbarie-Entenbrust an Orangen-Pfeffersoße,
Gemüsevariation und Kartoffelgratin**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,90

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Lammrücken vom Schäferhof Stotz im Ganzen gebraten
mit Bohnenbukett und Kartoffelgratin**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 36,90

MENÜ 14

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 Nüdele**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,90

MENÜ 15

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Gebratenes Kalbsfilet an Cognacrahmsoße
Gemüsevariation, Butternüdele und Dauphinekartoffeln**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 16

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Medaillons vom heimischen Reh- und Frischlingsrücken
mit Waldpilzen dazu Preiselbeer-Birne,
hausgemachte Eierspätzle und Mandelbällchen**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 17

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Rehrücken aus heimischer Jagd BADEN-BADEN
mit Preiselbeer-Soße und glasierten Maronen,
hausgemachte Eierspätzle und Kroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 18

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



**Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing**



**Filet vom Argentinischen Weiderind im Ganzen gebraten
an Sauce Béarnaise, Sauce Choron,
Gemüsevariation und Mandelkroketten**



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 39,50

MENÜ 19

**Hausgemachte Wildpastete mit Waldorffsalat
an Sauce Cumberland**



Rahmsuppe von Steinpilzen



**Gebratener Frischlingsrücken aus heimischer Jagd
mit Apfel-Maronengemüse
Karotten, Brokkoliröschen, Haselnuss-Schupfnudeln
und Serviettenknödel**



**Maronenparfait
mit eingelegten Waldbeeren**

Euro 42,50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße	Euro 10,50
Hausgemachte Wildpastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Euro 10,50
Geräucherte Bodensee-Fischspezialitäten mit Butter und Toast	Euro 10,50
Vorspeisenvariation HOTEL KRONE (Terrine, Räucherlachs, Riesengarnele, Melone mit Parmaschinken)	Euro 12,00
Carpaccio vom Argentinischen Weiderind mit Pesto	Euro 12,50

Warme Vorspeisen + Zwischengänge

Gebratenes Bodensee-Felchenfilet auf Hummersoße mit Blattspinat	Euro 13,00
Black-Tiger Riesengarnelen in Kräuterbutter gegrillt auf Basilikumnüdele	Euro 14,50
Gebratenes Maispouardenbrüstchen im Nudelnest mit Pesto	Euro 13,80
Bodensee-Eglifilet in Mandelbutter gebraten auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	Euro 14,50

Suppen

Festtagssuppe (Brätklößchen-Grießklößchen-Backerbsle)	
Schwäbische Eierflädlesuppe	
Kartoffel-Lauchkremssuppe	
Waldpilzrahmsuppe	
Champignonkremssuppe	
Tomatenkremssuppe mit Croûtons und Gin	
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Toast	(Zuschlag Euro 1,50)
Rahmsuppe von Steinpilzen	(Zuschlag Euro 2,50)
Bodensee-Bouillabaisse	(Zuschlag Euro 2,50)
Spinatrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele	(Zuschlag Euro 3,50)
Paprikarahmsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	(Zuschlag Euro 3,50)
Rehessenz mit Waldpilzklößchen	(Zuschlag Euro 3,50)

Desserts

Karamellkrem mit Früchten

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Parfaitvariation auf Fruchtmark und Sahne

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

Birne "Helene"

Vanilleeis mit Kompott-Birne, Schokoladensoße und Sahne

Eistraum "Krone"

Vanilleeis, Walnusseis, Joghurteis und Schokoladeneis mit Likör und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

Obstsalat mit Maraschino und Sahne

KRONE-Surprise – Lauwarmes Haselnußsahnecrêpe, Mousse au chocolat, Orangensorbet an Fruchtspiegel und Früchten

(Zuschlag Euro 2,50)

Apfelküchle mit Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,00)

Mousse au chocolat mit marinierter Ananas

(Zuschlag Euro 2,00)

Großes Dessert und Käsebüffet

(Zuschlag Euro 10,00)