

KRONE

Schnitzenhausen

Buffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit
2019

Ringhotel KRONE Schnitzenhausen
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,

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

geräucherte Bodenseefische mit Sahnemeerrettich
geräucherter Norwegerlachs mit Senf-Dillsauce
Melone mit Landschinken
gefüllte Landhenneneier mit Lachsforellenkaviar
Poulardenbrüstchen mit Preiselbeersauce,
Schinkenauswahl, Schwarzwälder Salami
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Rettichvinaigrette
Schwäbischer Wurstsalat, kalter Braten



Salatauswahl vom Buffet



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 37,50
(ab 20 Personen)

Mediterranes 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
Salat von Meeresfrüchten mit Sauce Ajoli
Spaghettisalat mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen



Salatauswahl vom Buffet



Minestrone GENOVESER ART



Pastavariation

Medaillons von Buchmanns 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



Panna Cotta mit Amarettokirschen

Mousse au chocolat

Salat von Südfrüchten

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

Grillbuffet

Tomate-Mozzarella
mariniertes mediterranes Gemüse
Landschinken mit Melone
Norwegischer Räucherlachs
mediterraner Spaghettisalat, Ceasar`s Salat,
Cole Slaw Salat
Schwäbischer Wurstsalat



Maiscrèmesuppe



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



Eisparfaitvariation
Verschiedene Crèmes und Mousse im Gläschen

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

Karibisches Buffet

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



Salatauswahl vom Buffet



Zitronengras-Kokossuppe



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



Exotischer Obstsalat mit Kokosparfait
gebackene Bananen
Mangosorbet
Ananas-Crumble

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

Buffet-Menükombi Bodensee

Wir starten mit einer
schwäbischen Festtagsuppe, welche serviert wird



Gemischte Salatauswahl vom Markt
mit knusprigen Croutons - serviert



Hauptgang in Buffetform

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



Zum Abschluss servieren wir Ihnen

Dessertvariation Hotel Krone

Preis pro Person - Euro 37,50
(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



Salatauswahl vom Buffet



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



Käsespezialitäten vom Brett
frischer Obstsalat
hausgemachte Schokoladenmousse
Sauerkirschen
Eisparfait

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

Frühlings-Menü

Weißes Tomatenmousse mit geräuchertem Norwegerlachs



Bärlauchsuppe mit Parmaschinkenstreifen



Steinbuttfilet auf Gemüsebeet mit Rieslingsauce
dazu hausgemachte Rucolanudeln



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



Rhabarberparfait, Mandelbiscuit, Schokoladenschaum

Euro 53,90

Sommer-Menü

Gemüseterrine mit Poulardenbrüstchen
an Radieschenvinaigrette
und Reichenauer Salat



Essenz von Strauchtomaten
mit Pistazienklößchen



Grilliertes Zanderfilet an Hummersauce
und hausgemachten Basilikumnudeln



Kalbsrückensteak mit frischen Kräuterpfeffern,
gefülltem Zucchinischiffchen und Dauphinekartoffeln



Kiwi- Orangensalat mit Joghurtmousse

Euro 54,50

Herbst-Menü

Hausgemachte Rehpastete an Apfelsalat



Apfel-Kürbiscrèmesuppe 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



Karamellcrème mit Früchten

Euro 52,80

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 26,90

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 26,90

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 26,90

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 Champignonrahmsauce

Gemüse, Eierspätzle und hausgemachten Krokette



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 28,50

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 28,50

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce
mit Gemüse und hausgemachten Dauphinekartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 29,50

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-Rahmsauce, Gemüse und hausgemachte Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 30,90

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 Krokette



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,50

MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



KRONE-Fischteller
(Zander, Egli- und Felchenfilet)
mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilienkartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,90

MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Lachsforellenfilet gebraten mit Rieslingsauce,
Gemüse und Wild-Langkornreis



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 32,90

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Französische Barbarie-Entenbrust an Orangen-Pfeffersoße,

Gemüsevariation und Kartoffelgratin



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 35,50

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 38,50

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Gebrautes Kalbsfilet an Cognacrahmsauce

Gemüsevariation, Butternüdele und Dauphinekartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 40,50

MENÜ 14

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 40,50

MENÜ 15

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 40,50

MENÜ 16

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



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



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 40,50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	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 Hummersauce 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

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)
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)

Unsere Desserts

Karamellcrème mit Früchten

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

2erlei Eisparfait mit Früchten

Mousse au chocolat mit marinierten Waldbeeren

Limettencrème mit Himbeersauce und Schokoladeneis

Früchteeisbecher "California"

Vanilleeis, Erdbeereis und Zitroneneis mit frischen Früchten

Waldfrüchteeisbecher "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 – Lauwarmes Haselnußsahnecrêpe, Mousse au chocolat,

Orangensorbet an Fruchtspiegel und Früchten

(Zuschlag Euro 2,50)

Apfelküchle mit Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,00)

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,00)

Großes Dessert und Käsebüffet

(Zuschlag Euro 10,00)