

KRONE

Schnitzenhausen

Buffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit
2020

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.

Das Ende der Veranstaltung ist um 0:00 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
gefüllte Landhenneneier mit Lachsforellenkaviar
Poulardenbrüstchen mit Preiselbeersauce,
Schinkenauswahl, Schwarzwälder Salami
Schwäbischer Wurstsalat, kalter Braten
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Rettichvinaigrette



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 38,50
(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 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



Panna Cotta mit Amarettokirschen

Mousse au chocolat
Salat von Südfrüchten

Preis pro Person - Euro 39,50
(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 37,50
(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 39,50
(ab 20 Personen)

Buffet-Menükombi Bodensee

Wir starten mit einer
Schwäbischen Festtagsuppe - 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 Krokette



Zum Abschluss servieren wir Ihnen

Dessertvariation Hotel Krone

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

“Zeppelin“ Buffet

Kanadischer Hummer, Lachs pochiert
Lachsforellenkaviar, Norwegischer Räucherlachs
geräucherter Bodenseeaal, gefüllte Landeier
Rehrücken aus heimischer Jagd
Hausgemachte Wildpastete
Schwarzwälder Schinken
Roastbeef vom Argentinischen Weiderind
geräucherte Barbarie-Entenbrust



Salatauswahl vom Buffet



Fischvariation vom Grill
Rücken vom argentinischen Weiderind
glasierte Kalbshaxe, frisch aus dem Ofen
frisches Marktgemüse, knusprige Röstli
hausgemachte Eierspätzle, Kräuterreis



Käsespezialitäten vom Brett
frischer Obstsalat
hausgemachte Schokoladenmousse
Sauerkirschen
Eisparfait

Preis pro Person - Euro 51,00
(ab 20 Personen)

Frühlings-Menü

Tatar vom Räucherlachs an Pflücksalat



Bärlauchsuppe mit Parmaschinkenstreifen



Lachsforelle auf Gemüsebeet mit Rieslingsauce
dazu hausgemachte Rucolanudeln



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



Rhabarberparfait, Mandelbiscuit, Schokoladenschaum

Euro 54,90

Sommer-Menü

Ziegenfrischkäsepraline im Pumpernickelmantel mit Guacamole



Essenz von Strauchtomaten
mit Pistazienklößchen



Grilliertes Zanderfilet an Hummersauce
und hausgemachten Basilikumnudeln



Kalbsrückensteak mit frischen Kräuterpfefferringen,
gefülltem Zucchinischiffchen und Dauphinekartoffeln



Kiwi- Orangensalat mit Joghurtmousse

Euro 54,90

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 54,90

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 54,90

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 27,90

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 27,90

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 27,90

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 29,50

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 29,50

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce
mit Gemüse und Kartoffel-Erbsenpüree



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 31,00

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 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 Kroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

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 33,90

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt

mit Hausdressing



KRONE-Fischteller

(Zander, Egli- und Saibling)

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,
Mandel-Blattspinat und Tagliatellini



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 33,90

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Französische Barbarie-Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce,
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 41,00

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)



Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Kalbsfilet an Cognacrahmsauce
Gemüsevariation, Butternüdele und Dauphinekartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 42,50

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 42,50

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 42,50

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 41,50

Kalte Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen + Zwischengänge

Parmesanrisotto vom Camarolireis mit saisonaler Einlage (Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Kürbis)	Euro 11,50
Black-Tiger Riesengarnelen in Kräuterbutter gegrillt auf Basilikumnüdele	Euro 14,50
Gebratenes Maispouardenbrüstchen im Nudelnest mit Pesto	Euro 13,80
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)
Bouillabaisse von Süßwasserfischen	(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

Kaffee-Panna Cotta

Karamellcrème mit Früchten

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Crème Brûlée

Zweierlei 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

Verschiedene Leckereien aus unserer Pâtisserie

(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)