

Bankettdokumentation



Liebe Gäste

Es freut uns ausserordentlich, haben Sie sich für den Gasthof Krone entschieden.

Die Menüvorschläge sind ab 10 Personen berechnet. Damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind, unterstützen wir Sie nicht nur bei der Wahl des Menüs oder der dazu passenden Getränken, sondern auch bei der Planung.

Damit wir besser auf Ihre Wünsche eingehen können, würden wir uns über ein unverbindliches Gespräch, unter der Telefon Nummer **034 461 13 43** freuen.

Unsere Räumlichkeiten

Gaststube	EG	30 Personen
Säli	EG	60 Personen
Vorderes Säli	EG	26 Personen
Hinteres Säli	EG	22 Personen
Terrasse vor dem Restaurant	EG	20 Personen
Terrasse Seite	1. Stock	50 Personen
Kegelbahn	EG	15 Personen
Jodlersäli	1. Stock	25 Personen
Grosser Saal mit Bühne	2. Stock	120 Personen
Apéro Keller	Untergeschoss	20 Personen

Willkommen beim Apero

Snacks	Chips und Nüssli	1.80 pro Person
Apéro 1	Gemüseplatte mit 2 Saucen, Cocktail und Curry Schinkengipfeli, Käseküchlein Saures Gemüse, Früchtekorb	12.00 pro Person
Apéro 2	Gemüseplatte mit 2 Saucen, Cocktail und Curry Brötchen: Sellerie, Ei, Rindstatar, Wurst Saures Gemüse Früchtekorb	19.00 pro Person
Apéro 3	Gemüseplatte mit 2 Saucen, Cocktail und Curry Brötchen, Sellerie, Ei, Rindstatar, Wurst Schinkengipfeli, Käseküchlein Fleisch- und Käseplatte Saures Gemüse Früchtekorb	28.00 pro Person



Apero - Getränke



Prosecco & Co.	Prosecco di Valdobbiadene "Il Colle"	75 cl	45.00
	Huusapero Spritziger Prosecco mit saisonalen Komponenten	10 cl	9.00
Weisswein	Sauvignon Blanc AOC Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	45.00
	Waadtland Grand Cru Dézaley-Marsens Les Frères Dubois, Lavaux Chasselas	75 cl	47.00
	Wallis Ville de Sierre AOC, 2019 Diego & Adrian Mathier, Chasselas	75 cl	44.00
	Tessin Merlot Vallobrosa DOC, 2018 Tamborini Carlo SA, Merlot	75 cl	36.00
Weisswein 50 cl Flaschen	Waadtland Epesses blanc Lavaux AOC	50 cl	21.00
	Wallis Johannisberg, AOC	50 cl	22.50
Softdrinks	Orangensaft, Michel	100cl	10.50
	Rhazünser / Arkina Mineralwasser	80cl	7.80
	Diverse Softdrinks	33cl	4.50

Das Getränke Angebot kann beliebig ergänzt werden.

Bitte zu Tisch

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen zusammen. So oder so versuchen wir immer möglichst jeden Wunsch zu erfüllen und nehmen gerne neue „Herausforderungen“ an



Die Grösse der Portion bzw. der Preis für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang-Menü entsprechen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Bei grösseren Menüs passen wir die Grösse der einzelnen Gänge, sowie den Preis entsprechend an.

Der Hauptgang kann auf Anfrage mit Nachservice serviert werden. Pro Person 8.00

Bankett Vorschläge

Salate	Grüner Blattsalat Mit unserem Hausdressing	5.50
	Gemischter Salat Mit unserem Hausdressing	6.50
	<i>Krone Salat</i> Blattsalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	7.50
	Nüssler Salat Mit Speck, Ei und Croûtons (nach Saison)	8.00
Suppen	Bouillon mit Hausgemachten Flädli	6.00
	Wy - Suppe Eine Spezialität des Hauses	7.50
	Spargelcreme Suppe	9.50
	Kürbiscreme Suppe	9.50



Hauptgänge	Vom Schwein	
	Rahmschnitzel Mit Champignonsrahmsauce und Nüdeli	24.00
	Cordon – Bleu Mit Gemüse und Pommes Frites	32.00
	Schweinssteak Mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelgratin	26.00
	Geschnetztes mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzli	22.00
	Schweins- und Rindsbraten mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin Ab 10 Personen.	34.00
	Filetmedaillon mit Morchelrahmsauce und Nüdeli	36.00

Hauptgänge

Vom Poulet

Geschnetzelttes mit Currysauce,
Früchten garniert im Reising 23.00

Pouletbrust an Peperonirahmsauce,
Mit Gemüse und Reis 25.00

Vom Rind / Kalb

Rindsgeschnetzelttes Stroganoff
Mit Reis 27.00

Filet Stroganoff
Mit Spätzli 38.00

Roastbeef
Entrecote am Stück gebraten
Mit Sauce Béarnaise,
Gemüse und Kartoffelgratin 38.00

Rinds – und Kalbsbraten 36.00
Mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin
Ab 10 Personen.

Kalbsgeschnetzelttes 34.00
Mit Pilzrahmsauce und Rösti

Vom Lamm

Lammrückenfilet 36.00
Mit Cognacrahmsauce, Gemüse und Nüdeli

Vegetarisch

Früchte Casimir 18.00

Currysauce mit Früchten und Reis

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kroketten 23.00

Gemüseragout mit Kräuterrahmsauce und Nudeln 24.00



5 - Gänge Festmenü

Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Blattsalat
Mit Limettenvinaigrette

Bouillon mit Sherry
Und Gemüsewürfel

Schweinsfilet mit Cognacrahmsauce
Gemüse und Nudeln

Zwetschgensorbet
Nappiert mit Vielle Prune

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

111.00

Trockenfleisch – Tartar
Mit Sauerrahm

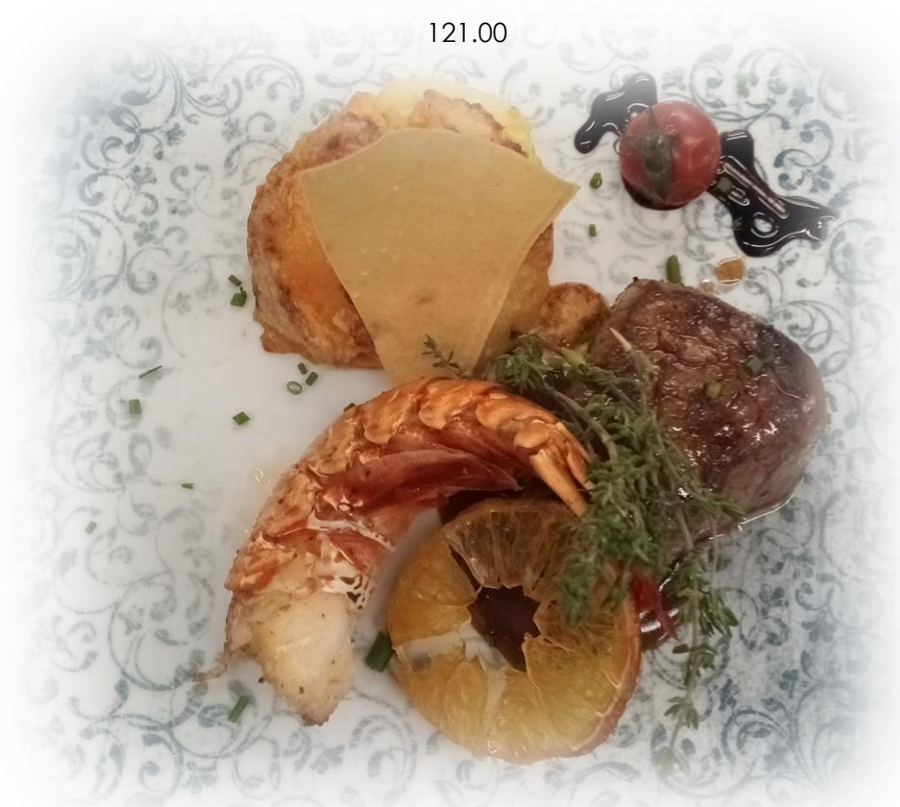
Steinpilzcremesuppe
In der Kafféetasse

Schweinsfilet mit Pfefferrahmsauce
Und Nudeln

Kalbsfilet mit Kräutern – Portweinjus
Und Butterreis

Rindsfilet mit Irish – Cofféesauce, Gemüse
Und Krokette

121.00



3 - Gänge Festmenü

Rindstartar mit Toast, Butter und Whisky

Orangen – Karotten Suppe

Schweinskarreebraten mit Senfsauce,
Gemüse und Krokette

81.00

Kronensalat

Tomaten – Amaronecreme Suppe

Surf and Turf

Vom Rindsfilet und Languste
Mit Gemüse und Süsskartoffelgratin

82.00

Rindscarpaccio mit Parmesanflocken
Und Olivenöl

Morchelcreme Suppe

Pferdefilet mit Pfeffersauce, Gemüse
Und Kartoffelgratin

87.00

Crêpe Rollen gefüllt mit Rauchlachs,
Sauerrahm und Dill

Weissweincreme Suppe

Kalbssteak Calvados
Mit karamellisierten Äpfeln und Krokette

91.00

Desserts

Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Fruchtsalat ohne Rahm	9.00
Chrono Gschlaber	8.50
Süessmostcreme	8.50
Meringues mit Rahm	7.50
Meringues mit Glace und Rahm	9.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	10.50
Tiramisu	9.00
Hot Berry	8.50

Dessert und Torten, welche Sie mitbringen pro Gedeck 5.00



Getränke



Für Ihren Anlass empfehlen wir folgendes Getränkeangebot. Selbstverständlich steht Ihnen bei der Wahl des passenden Weines unsere ganze Weinkarte zur Verfügung.

Weisswein	Waadtland		
	Chasselas St – Prex	75 cl	36.00
	Domaine de Marcy		
	Grand Cru Dézaley-Marsens	75 cl	47.00
	Les Frères Dubois, Lavaux Chasselas		
	Ins		
	Sauvignon Blanc	75 cl	45.00
	Weingut Hämmerli		
	Wallis		
	Ville de Sierre AOC,	75 cl	44.00
	Diego & Adrian Mathier Chasselas		
	Le Tsare Chardonnay AOC	75 cl	43.00
	Nicklaus Wittwer		
Rotwein	Waadtland		
	Yolo Appassionato	75 cl	47.00
	Obrist		
	<i>Gamaret, Gamay, Garanoir</i>		
	Wallis		
	La Platta Cornalin AOC	75 cl	42.00
	Niklaus Wittwer		
Humagne rouge AOC	75 cl	49.00	
Charles Bovin SA			
	Cuvée Madame Rosmarie AOC	75 cl	48.00
	Adrian & Diego Mathier, Salgesch	150 cl	87.00
	<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir</i>		
	Tessin		
	Merlot Vallobrosa DOC	75 cl	46.00
	Tamborini Carlo SA		

Sagen was man tut - tun was man sagt

In der heutigen Zeit ist **Kochen** auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden; Verantwortung gegenüber Ihnen, lieber Gast und den Lebensmitteln, die wir in unserem Gasthof verarbeiten. Bei allen Rohstoffen, die wir verarbeiten, legen wir Wert auf höchste **Qualität** und **Regionalität**.

*

Um Sie erstklassig bedienen zu können, sollten wir spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer gewünschten **Menü-Zusammenstellung** sein. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass für Ihren Anlass grundsätzlich ein „Hauptmenü“ definiert werden muss. Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Wir bitten daher um eine telefonische Voranmeldung.

*

Wir bereiten die Menüs so vor, wie diese bestellt werden. Unsere Portionen sind gut berechnet.

Vor Ort werden **keine Änderungen** mehr angenommen. Falls jemand eine halbe Portion bestellen will, darf dies gerne **eine Woche im Voraus** mitteilen.

*

Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten. Kinder von 14 Jahren und älter werden in Bezug auf Essen als Erwachsene betrachtet.

*

Menüs für **Allergiker** werden auf Bestellung gerne zubereitet. Besprechen Sie die Details mit uns.

*

Für Ihren eigenen Wein, den wir ausschenken, berechnen wir ein **Zapfengeld** von 35.00 pro Flasche.

*

Für Ihren Anlass ist unser Haus grundsätzlich bis 00.30 Uhr geöffnet. Gerne beantragen wir für Sie, falls nötig, eine Verlängerung der **Polizeistunde**. Diese kann in unserem Hause um 2 Stunden, also bis 02.30 Uhr verlängert werden, wofür wir Ihnen CHF 100.00 pauschal für Personalunkosten verrechnen.

*

Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü bei jedem Gedeck aufgelegt wird? Wir schreiben und drucken eine **Menükarte** für Sie. Dabei können wir einen Text zum Anlass, ein Logo oder auch ein Bild mit einfließen lassen.

Menü Karte Standard mit dem hauseigenen Logo

pro Stück 1.50

Menü Karte mit Ihrem Logo oder Foto

pro Stück 2.50

*

Haben Sie für Ihren Anlass **Musik** vorgesehen, bitten wir Sie, dem Verantwortlichen mitzuteilen, mit uns Kontakt aufzunehmen. So können wir mit ihm wegen dem Platz und der zugelassenen Lautstärke schauen.

*

Informationen zu Produktionen, Ansprachen und Unterhaltungsblocken sind für uns sehr hilfreich. Bitte sprechen Sie einen allfälligen **Ablaufplan** mit uns ab. Ohne jene Angaben servieren wir das Menü ohne grössere Pausen zwischen den Gängen.

*

Wir bitten Sie uns die genaue **Teilnehmerzahl** spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.

*

Sämtliche **Preise** verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

*

Die **Rechnung** zu Ihrem Anlass können Sie vor Ort entweder mit **Bargeld, Postkarte, Maestro, Visa, Master Card, V – Pay, WIR** oder **Twint** bezahlen. Desweiteren geben wir Ihnen die Rechnung samt Zahlungsschein mit und Sie können diese bequem per E-Banking begleichen.

*

Unser Gasthof bleibt jeweils am **Montag und Dienstag** geschlossen.

*

Hunde sind bei uns erlaubt.

Checkliste



Datum		Adresse	
Name			
Anzahl		Telefon	
Ankunft		Mobile	
Essen		E-Mail	
Lokal		Anlass	
Menu		Apéro Food	
		Apéro Bev.	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineral	
		Kaffee	
		Digestifs	
		Tische	
		Deko	
		Menükarte	
		Text	
		Musik	
		Vegi	
		Allergiker	
Kinder			
Hilfsmittel			
Inkasso			
Diverses			