

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	20 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	CHF	45.00
	Huusapero Spritziger Prosecco mit saisonalen Komponenten	10 cl	CHF	9.00
Weisswein	Sauvignon Blanc AOC Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	CHF	64.00
	Waadtland Aigles AOC Les Murailles, 2017 Henri Badoux, Chasselas	75 cl	CHF	42.00
	Wallis Ville de Sierre AOC, 2019 Diego & Adrian Mathier, Chasselas	75 cl	CHF	43.00
	Tessin Merlot Vallobrosa DOC, 2018 Tamborini Carlo SA, Merlot	75 cl	CHF	34.00
Weisswein 50 cl Flaschen	Waadtland Epesses blanc Lauvaux AOC	50 cl	CHF	21.00
	Wallis Johannisberg, AOC	50 cl	CHF	22.50
Softdrinks	Orangensaft, Michel	100cl	CHF	10.50
	Rhazünser / Arkina Mineralwasser	80cl	CHF	7.80
	Diverse Softdrinks	33cl	CHF	4.50

Das Getränke Angebot kann beliebig ergänzt werden.
Das aktuelle Weinangebot, können Sie der Weinkarte entnehmen.

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	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	25.00
	Cordon – Bleu Mit Gemüse und Pommes Frites	32.00
	Schweinssteak Mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelgratin	27.00
	Geschnetztes mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzli	28.00
	Schweins- und Rindsbraten mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin	34.00
	Filetmedaillon mit Morchelrahmsauce und Nüdeli	36.00

Hauptgänge

Vom Poulet

Geschnetztes mit Currysauce,
Früchten garniert im Reising 25.00

Pouletbrust an Peperonirahm Sauce,
Mit Gemüse und Reis 27.00

Vom Rind / Kalb

Rindsgeschnetztes Stroganoff
Mit Reis 29.00

Filet Stroganoff
Mit Spätzli 38.00

Roastbeef
Entrecote am Stück gebraten
Mit Sauce Béarnaise,
Gemüse und Kartoffelgratin 36.00

Rinds – und Kalbsbraten
Mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin 38.00

Kalbsgeschnetztes
Mit Pilzrahmsauce und Rösti 35.00

Vom Lamm

Lammrückenfilet
Mit Cognacrahmsauce, Gemüse und Nüdeli 36.00



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 Kräuter – Portweinjus
Und Butterreis

Rindsfilet mit Irish – Cofféesauce, Gemüse
Und Krokette

121.00



3 - Gänge Festmenü

Crêpe Rollen gefüllt mit Rauchlachs,
Sauerrahm und Dill

Weissweincreme Suppe

Kalbssteak Calvados
mit karamellisierten Äpfeln und Kroketten

91.00

Kronensalat

Tomaten – Amaronecreme Suppe

Surf and Turf
Vom Rindsfilet und Languste
Mit Gemüse und Süsskartoffelgratin

82.00

Rindstartar mit Toast, Butter und Whisky

Orangen – Karotten Suppe

Schweinskarreebraten mit Senfsauce,
Gemüse und Kroketten

81.00

Rindscarpaccio mit Parmesanflocken
Und Olivenöl

Morchelcreme Suppe

Pferdefilet mit Pfeffersauce, Gemüse
Und Kartoffelgratin

87.00

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
Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	10.50
Tiramisu	9.00
Hot Berry	8.50
3 Stück Mini – Patisserie garniert	12.00
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 – Pres Domaine de Marcy	35.00
	Ins	
	Sauvignon Blanc Weingut Hämmerli	44.00
	Wallis	
	Ville de Sierre AOC, Diego & Adrian Mathier Chasselas	43.00
	Le Tsare Chardonnay AOC, Wallis Nicklaus Wittwer	38.00
	Rioja	
	Viura Blanco Baron Ladron, Elciego	34.00
Rotwein	Waadtland	
	Yolo Appassionato Obrist <i>Gamaret, Gamay, Garanoir</i>	46.00
	Wallis	
	La Platta Cornalin AOC Niklaus Wittwer	41.00
	Humagne rouge AOC Charles Bovin SA	48.00
	Tessin	
	Merlot Vallobrosa DOC Tamborini Carlo SA	45.00

Sagen was man tut - tun was man sagt

Damit wir alles für Sie tun können, haben wir in der Folge einige Punkte festgehalten, die zur Optimierung Ihres Anlasses beitragen:

*

In der heutigen Zeit ist **Kochen** auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden; Verantwortung gegenüber Ihnen lieber Gast und den Lebensmitteln, die wir in unserem Hause 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.

*

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.

*

Vegetarische Menüs und 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 30.00 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 Unterhaltungsblöcken 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 oder Postkarte, Maestro, Visa, Master Card, V – Pay, bezahlen oder wir geben Ihnen die Rechnung samt Einzahlungsschein mit und Sie können diese bequem per E-Banking begleichen.

*

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

*

Haustiere 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	
		Menukarte	
		Text	
		Musik	
		Vegi	
		Allergiker	
Kinder			
Hilfsmittel			
Inkasso			
Diverses			