

## 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

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

## Willkommen beim Apero

<b>Snacks</b>	Chips und Nüssli	1.80 pro Person
<b>Apéro 1</b>	Gemüseplatte mit 2 Saucen, Cocktail und Curry Schinkengipfeli, Käseküchlein Saures Gemüse, Früchtekorb	12.00 pro Person
<b>Apéro 2</b>	Gemüseplatte mit 2 Saucen, Cocktail und Curry Brötchen: Sellerie, Ei, Rindstatar, Wurst Saures Gemüse Früchtekorb	19.00 pro Person
<b>Apéro 3</b>	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



<b>Prosecco &amp; Co.</b>	Prosecco di Valdobbiadene "Il Colle"	75 cl	45.00
	<b>Huusapero</b> Spritziger Prosecco mit saisonalen Komponenten	10 cl	9.00
<b>Weisswein</b>	<b>Sauvignon Blanc AOC</b> Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	49.00
	<b>Waadtland</b> Grand Cru Dézaley-Marsens Les Frères Dubois, Lavaux Chasselas	75 cl	47.00
	<b>Wallis</b> Ville de Sierre AOC, 2019 Diego & Adrian Mathier, Chasselas	75 cl	46.00
	<b>Tessin</b> Merlot Vallobrosa DOC, 2018 Tamborini Carlo SA, Merlot	75 cl	39.00
<b>Weisswein 50 cl Flaschen</b>	<b>Waadtland</b> Epesses blanc Lavaux AOC	50 cl	21.00
	<b>Wallis</b> Johannisberg, AOC	50 cl	22.50
<b>Softdrinks</b>	Orangensaft, Michel	100cl	10.50
	Rhazünser / Arkina Mineralwasser	80cl	8.50
	Diverse Softdrinks	33cl	4.60

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

<b>Salate</b>	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
<b>Suppen</b>	Bouillon mit Hausgemachten Flädli	6.00
	Wy - Suppe Eine Spezialität des Hauses	7.50
	Spargelcreme Suppe	9.50
	Kürbiscreme Suppe	9.50



<b>Hauptgänge</b>	<b>Vom Schwein</b>	
	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 Vieille Prune

\*\*\*

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
Gemüse und Kartoffelgratin

111.00

Trockenfleisch – Tartar  
mit Sauerrahm

\*\*\*

Steinpilzcremesuppe  
in der Kafféetasse

\*\*\*

Schweinsfilet mit Pfefferrahmsauce  
und Nudeln

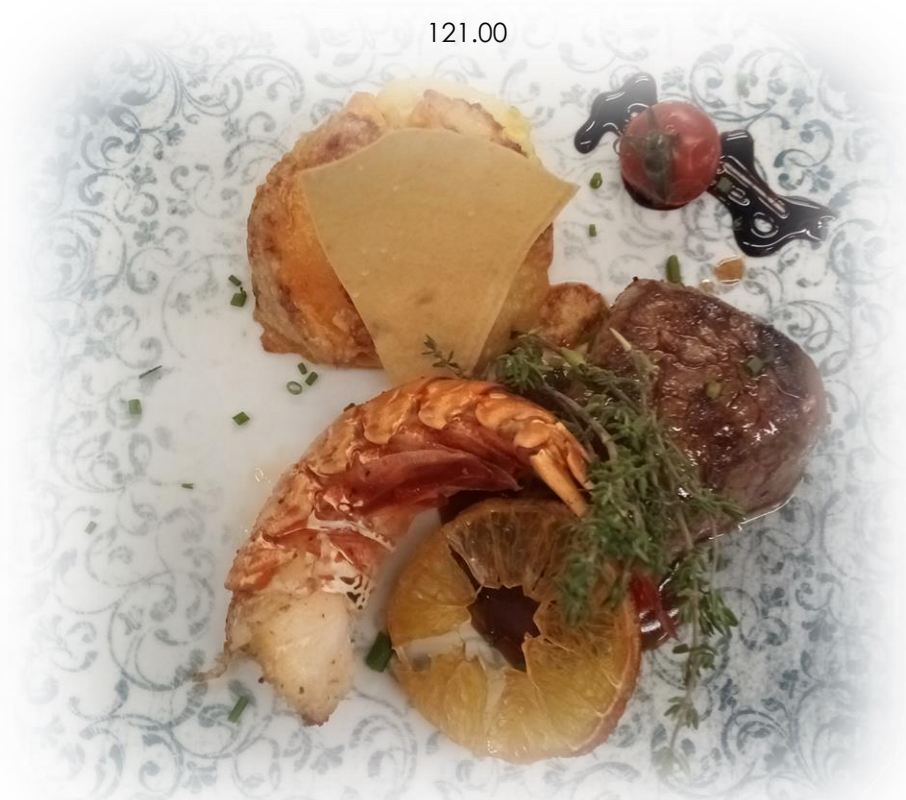
\*\*\*

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 Kroketten

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 Kroketten

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.

<b>Weisswein</b>	Grand Cru Dézaley-Marsens Les Frères Dubois, Lavaux <i>Chasselas</i>	75 cl	47.00
	<b>Ins</b> Sauvignon Blanc Weingut Hämmerli	75 cl	49.00
	<b>Wallis</b> Ville de Sierre AOC, Diego & Adrian Mathier <i>Chasselas</i>	75 cl	46.00
	Le Tsare Chardonnay AOC Nicklaus Wittwer	75 cl	47.00
<b>Rotwein</b>	<b>Waadtland</b> Yolo Appassionato Obrist <i>Gamaret, Gamay, Garanoir</i>	75 cl	48.00
	<b>Wallis</b> La Corba Cornalin AOC Niklaus Wittwer	75 cl	45.00
	Humagne rouge AOC Charles Bovin SA	75 cl	49.00
	Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir</i>	75 cl <b>150 cl</b>	52.00 95.00
	<b>Tessin</b> Merlot Vallobrosa DOC Tamborini Carlo SA	75 cl	48.00

## 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	
		Menukarte	
		Text	
		Musik	
		Vegi	
		Allergiker	
Kinder			
Hilfsmittel			
Inkasso			
Diverses			