



Gasthof Krone

ADVENT UND WEIHNACHTEN 2017 BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG (ab 10 - 30 Personen)

MENÜ I

Amuse bouche

Rilette von der Gans an Rotkohlsalat, gebackene Kartoffelnocken und Preiselbeeren

Gebratene Zandertranche mit Hokkaidokürbis, Rosenkohl und Speck

Sorbet im Glas

Hirschrücken mit Petersilienwurzelpüree, Walnuss, Birne und Serviettenknödel

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Zimt-Espuma, Bratapfel-Wantan und Mandarinsorbet

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 87,00 - 5-Gang-Menü € 79,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 77,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 67,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

MENÜ II

Amuse bouche

Graved Lachs mit Feldsalatsprösslingen, Sellerie, Kumquats, Kardamon und Merrettich

Feine Kartoffelsuppe mit Speck, Trüffel und Pflaume

Sorbet im Glas

Barbarie-Entenbrust an Apfel-Rotkohl mit glacierten Maronen, Pastinakenpüree und Kartoffelbeignet

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Spekulatiusparfait mit Ananasragout, Vanille-Panna cotta und Mango-Passionsfruchtsorbet

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 87,00 - 5-Gang-Menü € 79,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 77,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 67,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)





Gasthof Krone

ADVENT UND WEIHNACHTEN 2017 BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG (ab 30 Personen)

MENÜ I

Feldsalat an Zwiebel-Speckdressing, Meerrettichmousse, Rote Bete und Nüsse

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokos, Amaretto, Zitronengras und gebratene Sankt Jakobsmuschel

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel an Kräuterrahmsauce, Pilzen und Spätzle

Spekulatiusparfait mit Apfelragout, Karamell und Toffee

€ 49,00

MENÜ II

Brust und Keule von der Wachtel mit mariniertem Spitzkohl, Beluga-Linsen und Feldsalatsprösslinge

Petersilienwurzelsuppe mit Zitrone, Croûtons vom hausgemachten Dörrobstbrot

Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Dreierlei vom Hokkaidokürbis und gefüllten Grießknödeln

Schokoladen-Kaffeeuchen mit eingelegter Ananas, Litschi-Espuma und Kokosstreussel

€ 56,00

MENÜ III

Variation von der Bete mit Ziegenkäse und Apfel

Gebratene Zander-Tranche mit Graupen-Zwiebelrisotto

Sorbet im Glas

Glacierte Entenbrust auf Preiselbeer-Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Portweinjus

Lebkuchenmousse mit Orangengelée, karamellisierte Walnüsse und Pat de fruit von Zitrusfrüchten

€ 58,00

ADVENT UND WEIHNACHTEN 2017 RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG (bis 30 Personen)

Informationen und Preise zu unserem aktuellen **Grand-Menü** und unserem **vegetarischen Menü** entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.

