



SEIT 1863
Krone
TRADITION & MODERNE

Menüvorschläge



Kulinarisch ...



aus der Region.



Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de

Liebe Gäste, liebe Freunde der Krone, liebe Interessenten

Sie halten unsere aktuellen Menüvorschläge in der Hand. Diese sollen Ihnen eine kleine Hilfe bei der Planung Ihrer Veranstaltung sein. Am liebsten beraten wir Sie jedoch im persönlichen Gespräch bei uns in der Krone. Denn wir möchten dass Ihre Feier von der Vorbereitung bis zur Durchführung ein voller Erfolg wird.

Die Krone bietet Platz für bis zu 90 Personen. In den warmen Monaten wird auch gerne „im Grünen“ gefeiert. Der traumhafte Sommergarten in unserem zweiten Haus, dem Parkhotel, bietet Platz für bis zu 300 Personen im Grünen. Stöbern Sie doch ein wenig auf www.parkhotel-alzenau.de.

Im Folgenden finden sie je drei allgemeine Menü- und Buffetvarianten. Diese stellen nur einen Querschnitt unserer feinen regionalen Küche dar und werden je nach Saison um aktuelle Zutaten ergänzt. Selbstverständlich „bauen“ wir Ihnen Ihr ganz eigenes Menü nach Ihrem Gusto zusammen. Zögern Sie bitte nicht uns mit Ihren Vorstellungen zu konfrontieren!

Die Menüs und Buffets dieser Mappe orientieren sich an einer Mindestpersonenzahl von 20 Personen. Liegt Ihre Gruppenstärke darunter, so können Sie aus der Karte auswählen oder wir stellen Ihnen hieraus ein Menü zusammen.

Viel Vergnügen bei der Lektüre unserer Vorschläge und bis bald in der Krone,

Ihr Gastgeber

Peter Reising



Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



Hotel

23 moderne Zimmer und 2 Apartments in der Krone.
Weitere 28 Zimmer im Gästehaus Parkhotel.
Einzelzimmer ab € 64,- bis € 88,- | Doppelzimmer ab € 98,- inkl. Frühstück

Gastronomie

Täglich geöffnetes Restaurant in der Krone mit feiner Regionalküche
Küchenzeiten täglich von 12 – 14 Uhr und von 18 – 22 Uhr.
Sonntagabend und Montagmittag geschlossen.

Tagungen

4 moderne Räume für 5 – 50 Personen

Hahnenkamm	80 qm
Dachsberg	45 qm
Schanzenkopf	35 qm
Parkhotel	60 qm

Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos
Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660
E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



Feiern

Kaminzimmer für bis zu 50 Personen

Nebenzimmer für bis zu 30 Personen

beide kombiniert für bis zu 70 Personen

Fränkisches Weinstübchen für bis zu 20 Personen

„Feiern im Grünen“ im Parkhotel im Sommer für bis zum 300 Personen.

Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



Sektempfang – gerne in unserer Lobby oder im Raum

Oppmann Riesling–Sekt brut	0,75 l	€ 29,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 4,50
Orangensaft	1,0 l	€ 9,00
Creme de Cassis	0,10 l	€ 6,00

Auf Wunsch bereiten wir auch Cocktails zum Empfang (€ 8,50 pro Cocktail).
Die Berechnung des Sektempfangs erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch oder
im Rahmen unserer Flying – Buffet – Pauschale.

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.



Flying Buffet

Aperitif-Pauschale und Flying Buffet zum Empfang

Als Alternative zum klassischen Sektempfang bieten wir auch ein „Flying Buffet“ für die Dauer des Sektempfangs. Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen feine, kleine Leckereien vom Tablett, vergleichbar mit den bekannten Tapas.

Leckere Canapées mit Lachs oder Roastbeef? Crôstini, Bruschetta und exotischer Geflügelcocktail? Oder deftige Frischkäse-Jalapenos und Garnelenspieße? Das und vieles mehr servieren wir Ihnen gerne für den perfekten Empfang für Ihre Gäste!

Vier verschiedene Leckereien nach Wahl:	€ 8,50 p. P.
Zusätzlich mit Sekt während des Empfangs:	€ 12,00 p. P.

Getränkepauschale (sofern gewünscht):
 Kulmbacher Bier vom Fass | Softgetränke wie Coca Cola, Limo, Apfelsaft,
 Orangensaft, Mineralwasser | Hauswein weiß und rot | Ramazotti, Williams

Für 5 Stunden bspw. von 19 –24 Uhr	€ 39,00 p. P.
--------------------------------------	---------------

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte

Weine vom Wasserloser Schlossberg aus eigenem Anbau

Riesling „vom Quarzit“ trocken 2013	0,75 l	€ 26,00
Kerner trocken 2014	0,75 l	€ 26,00
Reising Sun (Cuvée) trocken 2012	0,75 l	€ 26,00
Müller-Thurgau trocken 2014	0,75 l	€ 24,00
Bacchus halbtrocken 2013	0,75 l	€ 24,00
Domina trocken 2013	0,75 l	€ 29,00

Internationale Weine

Rioja Vega Crianza -rot-	€ 29,00
Barbera d'Alba 2010 -rot-	€ 22,00
Ladoix Les Corvées -rot-	€ 41,00
Chablis Premier Cru -weiß-	€ 42,00
Pouilly Fumée -weiß-	€ 39,00

Eine größere Auswahl finden Sie in der Weinkarte!

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi	0,2 l	€ 2,50
Säfte	0,2 l	€ 2,80
Heerbacher Mineralwasser	0,75 l	€ 5,00

Kulmbacher Biere

Pils / Export vom Fass	0,3 l	€ 2,80
Pils / Export vom Fass	0,4 l	€ 3,50
Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50

Heißgetränke

Tasse Azul Kaffee creme	€ 2,20
Tasse Ronnefeldt Tee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,50

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Menü 1

Salate in Cremedressing mit Croutons

Tomatensüppchen mit Pestosahne

oder

Tafelspitzbrühe

mit Leberknödel, Grießnockerl und Flädle

Medaillons vom Landschwein

mit Würzbutter, Rahmpfifferlingen, Gemüsekörbchen und Spätzle

oder

Ofenfrische Wildschweinkeule

mit Pilzen, Kartoffelknödeln und Preiselbeeren

oder

Strudel von der Lachsforelle

auf Apfel-Lauchgemüse

Marmoriertes Schokoladenmousse

im Glas

Menü 1

serviert als 3-Gang-Menü

€ 26,00

serviert als 4-Gang-Menü

€ 31,00

Alle Preise pro Person inklusive Bedienung und MwSt.

Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de

Menü 2 – Das Krone-Essen

Feine Vorspeisenvariation „Hotel Krone“

Riesengarnele auf Chili-Mango | hausgebeizter Lachs |
Kartoffelrösti mit Tartar | mariniertes Grillgemüse |
Rehterrine mit Pistazie

Wildrahmsüppchen mit Portwein

oder

Kartoffelrahmsüppchen

mit Apfel, Meerrettich & gebackener Blutwurst

Ofenfrische Rehkeule

mit Pfifferlingen, Buttergemüse & Dauphinekartoffeln

oder

Kabeljau auf Kartoffel-Spinattörtchen,

konfierten Kirschtomaten und Bouillabaisesoße

oder

Lasagne von Grillgemüse mit Tomaten-Basilikumsugo

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Rahmeis

serviert als 3-Gang-Menü

€ 38,00

serviert als 4-Gang-Menü

€ 43,00

Alle Preise pro Person inklusive Bedienung und MwSt.

Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de

Menü 2

Menü 3

Carpaccio vom Tafelspitz
mit Frankfurter Grüner Soße und an Salatbouquet

Kürbis-Ingwersüppchen mit Kernöl

Kalbsmedaillons unter der Pestokruste
mit Tagliatelle und glasiertem Gemüse

oder

Zander auf der Haut gegrillt
mit Rahmspinat, Zitronensoße und Kartoffeln

oder

Pochierte Eier auf Spinattörtchen
mit Senfsoße und Kartoffelstampf

Tiramisu mit Portweinkirschen

serviert als 3-Gang-Menü	€ 33,00
serviert als 4-Gang-Menü	€ 38,00

Menü 3

Alle Preise pro Person inklusive Bedienung und MwSt.

Jahreszeitenbuffet

Lassen Sie sich von der Krone-Küche überraschen.
Jahreszeit und Tageseinkauf beeinflussen das Angebot.
Sie geben uns die Freiheit der Auswahl – wir danken es Ihnen
mit einem excellenten Preis-Leistungsverhältnis.

Was Sie auf jeden Fall erwartet: Große Auswahl leckerer Vorspeisen |
acht verschiedenen Salate | Brot- und Baguette-Station |
Suppe des Tages | drei verschiedene Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Veggi)
sowie drei feine Desserts

€ 29,00 p. P.

Krone-Buffer

Tafelspitzcarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße, Roastbeef mit
Remoulade, Cocktail von Flußkrebse, Großer Atlantik – Lachs am
Stück pochiert, Feines aus dem Räucherofen, Rehterrine, Salate,
Wildschweinschinken und ofenfrisches Brot etc.

Fränkisches Festtagssüppchen mit Leber-, Mark- und Griesnockerl

In Rotwein geschmorte Keule vom Spessartreh mit Pfifferlingen
Medaillons vom Landschwein mit Ratatouille und Bergkäse überbacken
Auf der Haut gegrillter Zander auf Tomaten-Spinat

Kartoffelknödel | Nudel | Kartoffelkrapfen | Salzkartoffeln

Exotische Obstplatte | Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Beeren
Schokoladenmousse mit Vanillesoße | Creme brulée

€ 37,00 p. P.

Alle Preise pro Person inklusive Bedienung und MwSt.

Mediterranes Buffet

Vitello tonnato | eingelegte Curry-Garnelen | Parmaschinken & Melone
Büffelmozzarella | Antipasti | Oliven | Griechischer Salat
Carpaccio vom Oktopus | Toskanischer Tomaten-Brotsalat
Italienische Schinken & Wurstspezialitäten | verschiedene Tapas
italienische Brotauswahl

Tomatenrahmsüppchen mit Pestosahne & Crôutons

Saftig gefüllte Maishähnchenbrust
mit Ricotta & getrockneten Tomaten auf Risotto
Dorade royal auf mediterranem Grillgemüse
Medaillons vom Kalbsrücken mit Peperonata
Lasagne von Grillgemüsen
Tagliatelle | Risotto | Provence-Kartoffeln

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot
Cremiges Tiramisu | Saftig gefüllte Crêpes | Panna Cotta
exotische Früchte

€ 37,00 p. P.



Alle Preise pro Person inklusive Bedienung und MwSt.

Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de

Buffets



Feiern im Grünen.

Der Sommergarten des Parkhotels.



www.parkhotel-alzenau.de

Hotel & Restaurant Krone
Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos
Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660
E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



HOTEL
GASTHOF

SEIT 1863
Krone
TRADITION & MODERNE



SEIT 1984
PARKHOTEL
ALZENAU



Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



SEIT 1863
Krone
TRADITION & MODERNE



SEIT 1984
PARKHOTEL
ALZENAU



Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de



SEIT 1863
Krone
TRADITION & MODERNE



SEIT 1984
PARKHOTEL
ALZENAU



Hotel & Restaurant Krone

Hahnenkammstraße 37 · 63755 Alzenau-Wasserlos

Tel. +49 (0) 6023 - 94 720 · Fax +49 (0) 6023 - 31 660

E-Mail: info@krone-alzenau.de · Internet: www.krone-alzenau.de

Das Essen | BBQ

Am Vorspeisenbuffet

Marinierte Gemüse | Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Meeresfrüchtesalat | Vitello tonnato | Parmaschinken mit Melone
Saftige Thunfischwraps | Eingelegte Garnelen | Große Auswahl an
sommerlichen Salaten | Dressings | exotischer Geflügelcocktail
Brotauswahl

An den Grills

Rosa gebratene Rumpsteaks | Nürnberger Rostbratwürstchen |
Marinierte Kräutersteaks | Tandoori-Hähnchen | Kalbfleischküchle |
Grillgemüse | Schafkäse mit Kräutern in der Alufolie gegart |
Spare-Ribs | gebutterte Maiskolben, Folienkartoffeln | Dips/Saucen
BBQ-Sauce, Tzaziki, Kräuterbutter

Am Dessertbuffet

Tahiti-Vanilleeis – frisch aus der Maschine | Zweierlei Schokoladenmousse |
Marinierte Früchte | Tiramisu | Crème brûlée | frische Früchte

> 100 Personen – € 39,00 pro Person
< 100 Personen – € 41,00 pro Person
< 60 Personen – € 44,00 pro Person

Ein gelungenes Fest

Mitternachtsimbiss

Der krönende Abschluss Ihrer Veranstaltung.

Überraschen Sie Ihre Gäste am späten Abend mit einem Mitternachtsimbiss.

Scharfes Chili con Carne	€ 6,50 pro Person
Großes französisches Käsebrett	€ 10,00 pro Person
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	€ 9,00 pro Person

Musikalische Gestaltung

Unserer langjährigen Erfahrung verdanken wir zahlreiche Kontakte zu Alleinunterhaltern, Musikern, Künstlern oder Formationen aus allen Stilrichtungen.

Teilen Sie uns doch einfach mit, welche Art der Unterhaltung Sie bevorzugen, gerne kümmern wir uns darum und stellen den Kontakt her.

Ein gelungenes Fest

Dekoration

Selbstverständlich zeichnen wir uns für die festliche Gestaltung „Ihres“ Raumes verantwortlich. Den Tisch schmücken wir standardmäßig, d. h. ohne weitere Berechnung mit festlichem Gedeck, Blümchen und Tischbändern. Je nachdem, wie groß Ihre Tafel ausfällt, empfehlen wir aber auch einen großzügigeren Blumenschmuck, z. B. in Form eines Gesteckes.

Blumengesteck (empfohlen für Tafel ab 20 Personen)

€ 15,00/ Stück

Sonderpreise im Hotel

Für Sie als unseren Veranstaltungsgast halten wir ein Sonderkontingent an Hotelzimmern zu einem Vorzugspreis bereit. Wir räumen Ihnen einen Nachlass von 10 % auf unsere übliche Rate ein, bitten Sie aber, rechtzeitig zu reservieren.

Servicepauschale

Bitte haben Sie Verständnis dass wir ab 0:00 Uhr eine Servicepauschale in Höhe von € 150,- pro angefangener Stunde berechnen.

Feine Weine aus eigenem Anbau

vom Wasserloser Schloßberg



riesling

Besuchen Sie unseren Weinladen im Hof.

Oder online bestellen unter www.krone-alzenau.de