

## Menüvorschläge

Diese Menüvorschläge sollen Ihnen die Auswahl eines

### einheitlichen, gemeinsamen Menüs

erleichtern.

Falls Sie sich nicht auf ein einheitliches Menü, für die ganze Gesellschaft einigen können, steht Ihnen gerne unsere vielseitige à la carte-Karte, bis zu einer Gruppengröße von 20 Personen, zur Verfügung. Für größere Gruppen, die sich nicht auf ein einheitliches Menü festlegen möchten, bieten wir eine abwechslungsreiche Auslese unserer Karte an.

Ein Menü mit zwei oder drei Hauptgängen zur Wahl ist gerne möglich, bitte teilen Sie uns hierfür 5 Tage vor der Feierlichkeit die Anzahl der Hauptgänge mit.

Bei eigenen Menükombinationen stehen wir Ihnen natürlich gerne beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte und Brunch-/Buffetvorschläge erst ab einer gewissen Personenanzahl angeboten werden können.

Zur Besprechung Ihres Menüwunsches, bitten wir Sie telefonisch einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Sie.

Wir bitten Sie, den Menüvorschlag nach Durchsicht an unser Haus zurückzugeben.

# *Herzlich Willkommen in unserem Hotel - Restaurant Krone*

## *Öffnungszeiten:*

*Warme Küche bieten wir  
von 11:30 - 14:00 Uhr (Dienstag - Sonntag)  
und von 17:30 - 22:30 Uhr (Dienstag - Samstag).*

*Nachmittagsgruppen & Kaffee/Kuchen  
sind Dienstag bis Sonntag jederzeit auf Anfrage möglich!!!*

*Unser Restaurant hat am Sonntagabend  
und am Montag ganztags Ruhetag.*

*Bitte beachten Sie bei Ihren geplanten Feierlichkeiten am Sonntag,  
dass unser Restaurant nach dem Mittagsservice gegen 15 Uhr schließt!  
Kaffee und Kuchen ist für Feiern nach dem Mittagsservice  
nach Absprache bis 17 Uhr möglich.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Familie Gnädinger & Team*



*Hotel*

*Krone*

*Nielasingen*

# Allgemeiner Ablauf bei Veranstaltungen:

- Bitte teilen Sie uns bis spätestens **48 Stunden vor Ihrer Feier** die genaue **Personenzahl** mit. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass diese Gästeanzahl bindend in Rechnung gestellt wird.
- Zur Berechnung des **Kinderpreises reduzieren** Sie den Menü-/Büffetpreis um **4,00 €**. Vielleicht finden Sie auch etwas Leckeres auf unserer separaten Kinderkarte. Fragen Sie gerne bei uns nach!
- Zur **musikalischen Untermalung** ihrer Feier darf Sie gerne Ihre Band / Ihr DJ bei uns **bis 1 Uhr** begleiten. Auf Grund der gesetzlichen Vorschriften bezüglich der nächtlichen Ruhestörung müssen die **Fenster und Türen, sowie die Gartenterrasse ab 23 Uhr geschlossen** bleiben.
- Dauert eine Veranstaltung **länger als 24 Uhr** an, erlauben wir uns **pro angefangene Stunde einen Nachzuschlag von 100 €** zu berechnen.
- Wir möchten Sie bitten unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** zu beachten.



## Arrangementpauschale

Unsere Arrangementpauschale beinhaltet die Gestaltung Ihrer festlich gedeckten Tafel mit frischen, hauseigenen Blumenarrangements, Menükarten, Kerzen, Tischbändern, usw. und die Garantie zur **Alleinnutzung des jeweiligen Raumes**.

*Die Arrangementpauschale ist von der Personenanzahl abhängig:*

<i>Personenanzahl</i>	<i>Arrangementpauschale</i>
<i>bis 18</i>	<i>30 €</i>
<i>19-40</i>	<i>50 €</i>
<i>über 40 bzw. ganzer Saal</i>	<i>100 €</i>

# Feierlichkeiten mit Kaffee und Kuchen

## *Sie haben die Wahl!*

*Gerne offerieren wir Ihnen Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen von unserem Hauskonditor:*

*Obstkuchen            4,00 €/Stück*

*Torten                    4,20 €/Stück*

*zuzüglich einer Gedeckpauschale von 2,90 €/Person für das Tischarrangement.*

*Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.*



*Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen:*

*In diesem Fall berechnen wir eine Gedeckpauschale von 7,90 €/Person.*

*Diese beinhaltet alle alkoholfreien Heißgetränke (wie Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee, usw.), sowie das oben genannte Tischarrangement.*



## Korkgeld

*Selbstverständlich können Sie zu Ihrer Feierlichkeit auch Ihre eigenen Spirituosen/Weine mitbringen.*

*Hierfür berechnen wir:*

- 14,00 € pro angebrochene Flasche Wein und Sekt*
- 17,00 € pro angebrochene Flasche Spirituosen, Likör, usw.*

*Gerne servieren wir Ihnen, zu Beginn  
Ihres festlichen Anlasses, einen Aperitif  
mit kalten und (oder) warmen Snacks*

	€
<i>Früchtebowle (saisonabhängig)</i>	4,20
<i>Martini weiß (extra dry)</i>	5 cl. 4,20
<i>Sherry seco oder medium dry</i>	5 cl. 4,20
<i>Campari - Soda</i>	4 cl. 5,00
<i>Campari - Orange</i>	4 cl. 5,20
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l. 5,50
<i>Hugo</i>	0,2l. 5,50
<i>Kir - Royal</i>	0,1 l. 4,00
<i>Sekt oder Sekt - Orange</i>	0,1 l. 3,50
 <i>Flasche Hausmarke Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangsekt</i>	0,75 l. 20,90
 <i>Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein bA</i>	0,75 l. 22,90
 <i>Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren</i>	0,75 l. 24,90
 <i>Moet &amp; Chandon Brut impérial, Champagner</i>	0,75 l. 60,00



<i>Kalte und warme Snacks</i>	<i>(Preise pro Stück)</i>
<i>Canapées</i>	2,90
<i>Butterbrezel</i>	2,90
 <i>Frühlingsrollen</i>	1,20
<i>Schinken - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,80
<i>Käse - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,80
<i>Champignons - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,80
<i>Lachs - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,80
 <i>Salzgebäck</i>	1,20

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterflädle*
- Salatteller*
- Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet,  
Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur,  
hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites*
- Früchteeisbecher mit Sahne* 38,30
- 
2. Menü: *Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen*
- Salatteller*
- Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten),  
Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,  
Kroketten, pommes-frites*
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne* 33,70
- 
3. Menü: *Kraftbrühe mit Grießklößchen*
- Salatteller*
- Felchenfilet in Rieslingsahne mit Kräutern,  
Butterreis*
- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,  
feine Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,  
pommes-frites*
- Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne* 42,50

€

4. Menü: *Hochzeitsuppe*
- Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten*
- Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne* 29,10
5. Menü: *Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*
- Salatteller*
- Kalbsbraten  
mit Waldpilzen in Rahmsauce,  
Butternudeln*
- Ochsenszunge in Madeirasauce,  
Prinzessbohnen, Kroketten*
- Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne* 33,20
6. Menü: *Kraftbrühe mit Leberspätzle*
- Salatteller*
- Glacierter Jungschweinrücken  
in Stockschwämmchenrahmsauce,  
Butternudeln, Kroketten*
- Gemischtes Eis mit Sahne* 27,60
7. Menü: *Kraftbrühe mit Suppennudeln*
- Salatteller*
- Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle*
- Kleiner Frischfruchtsalat mit Sahne* 25,20

€

8. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterknöbchen*
- Blattsalate mit Räucherlachsstreifen*
- Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen,  
Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle,  
Kroketten*
- Schwarzwaldbecher mit Sahne* 42,20
9. Menü: *Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)*
- Blattsalate in Joghurtrahm  
mit Kiwischeiben und Walnusskernen*
- Zanderfilet in Zitronenbutter  
an Butternudeln mit Gemüsejulienne*
- Pouardenbrüstchen in Madeirasauce  
an Broccoliroschen mit Mandeln,  
hausgemachte Spätzle, Kroketten*
- Kleiner Dessertteller  
(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur)* 44,80
10. Menü: *Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons*
- Blattsalate mit Putenbruststreifen*
- Lachsforellenfilet auf Gemüsejulienne  
in Kräuter-Rieslingsahne, Butterreis*
- Kalbsrückensteak nach Art des Hauses,  
feine Gemüse garnitur, Kartoffelgratin*
- Zitronensorbet mit trockenem Sekt* 52,00



€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

*Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen*

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,  
Butterreis*

*Kalbsfilet in Waldpilzrahmsauce,  
Gemüse garnitur, Butternudeln*

*Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein  
mit Vanilleeis und Sahne*

49,90

12. Menü: *Melonenkugeln mit Portwein*

*Kresserahmsuppe*

*Forellenfilet in Mandelbutter,  
Salzkartoffeln*

*Glacierter Kalbsrücken,  
gefüllt mit Pfifferlinge-Kräuterfarce,  
in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli,  
Butternudeln, Kroketten*

*Mousse au chocolate mit frischen Früchten*

53,80

# *Suppen*

€

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,50
<i>Kraftbrühe mit Brät-, Grieß- oder Schinkenklößchen</i>	4,50
<i>Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen</i>	4,50
<i>Kraftbrühe mit Suppennudeln</i>	4,50
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle</i>	4,50
<i>Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)</i>	4,50
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,50
<i>Hochzeitssuppe</i>	4,90
<i>Minestrone</i>	4,90
<i>Tomatencrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons</i>	4,90
<i>Lauchcrèmesuppe mit Schinkenjulienne</i>	4,90
<i>Brokkolicrèmesuppe</i>	4,90
<i>Kresserahmsuppe</i>	5,00
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit warmer Käsestange</i>	5,20

## *Salate und kalte Vorspeisen*

€

<i>Salatteller</i>	4,40
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,50
<i>Salat „Pompidou“ (Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen)</i>	5,90
<i>Feldsalat mit Speckwürfeln und Croûtons (saisonabhängig)</i>	6,40
<i>Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	4,40
<i>Kopfsalat in Mandelrahm mit Mandarinenpalten</i>	4,40
<i>Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnusskernen und Kiwi</i>	5,30
<i>„Caesar“-Salat mit Croûtons und frisch geriebenem Parmesan</i>	6,40
<i>Blattsalate mit Putenbruststreifen</i>	7,90
<i>Blattsalate mit Räucherlachsstreifen</i>	7,90
<i>Melonenkugeln mit Portwein</i>	9,20
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	9,20
<i>Echter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	9,20
<i>Melone mit rohem Schinken, Toast</i>	9,20
<i>Krabbencocktail, Butter, Toast</i>	9,20
<i>Wildpastete (saisonabhängig) mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Butter, Toast</i>	11,50
<i>Räucherteller von Lachs und Forelle mit Fischterriner, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	12,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	11,90
<i>Hors-d'oeuvre - Teller</i>	12,50

## Warme Vorspeisen

€

*Bandnudeln an Tomatenrahm mit frischen Kräutern* 6,80

*Champignons à la crème auf Toast* 6,50

*Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräutersahne (saisonabhängig)* 9,00

*Königin-Pastetchen mit Erbsen* 9,00

*Felchenfilet in Kresseschaum  
an Butterreis* 11,90

*Felchenfilet in Rieslingsahne  
an Bandnudeln* 11,90

*Forellenfilet „Florentiner Art“,  
Salzkartoffeln* 12,50

*Zanderfilet in Zitronenbutter  
an Butternudeln mit Gemüsejulienne* 12,50

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,  
Butterreis* 12,90

*Lachstranche in Kräutertunke  
mit sautierten Austernpilzen, Butterreis* 12,90

*(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)*

## Hauptgerichte

	€
Zanderfilet in der Senfkruste, Gemüse garnitur, Rösti	22,90
Egelfilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejulienne	20,90
Felchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne an Butterreis	19,90
Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet, Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites	23,90
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, pommes-frites	20,90
Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten), Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites	18,90
Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten	19,60
Puten-Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“, hausgemachte Spätzle, Rösti	18,90
Glacierter Jungschweinrücken in Pilzrahmsauce, Butternudeln, Kroketten	14,50
Sauerbraten in Rosinensauce, Butternudeln, Semmelknödel	16,50
Rindsroulade „bürgerliche Art“, hausgemachte Spätzle, Kroketten	16,50

€

„Kronen“-Schnitzel,  
Erbsen, Karotten, Speckbohne, pommes-frites 17,60

Poulardenbrüstchen in Madeirasauce,  
Broccoliröschen mit Mandeln, Butternudeln, Kroketten 20,80

Lammkeule in Rosmarinjus,  
Prinzessbohnen, Kartoffelgratin 23,70

In Kräuter mariniertes Lammfilet,  
Blattspinat, Grilltomate, Rösti 23,90

Kalbssteak „ au four“,  
mit feinem Ragout-fin überbacken, Sc. Hollandaise,  
Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Kroketten 26,50

Kalbssteak in Waldpilzrahmsauce,  
Gemüse garnitur, Butternudeln 26,50

Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit  
Pfifferlinge-Kräuterfarce in Burgundersauce,  
Blumenkohl, Broccoli, Butternudeln, Kroketten 26,50

Kalbsmedaillon „Wellington“,  
Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur,  
Kartoffelgratin 30,40

Ganzes Kalbsfilet, mit feiner Pilzduxelles,  
im Blätterteig, Sc. Bearnaise, Prinzessbohnen,  
Blumenkohlröschen, Kroketten  
*bis max. 10 Personen* 33,40

Rinderfilet „Wellington“,  
Sc. Bearnaise, Gemüseplatte, Kartoffelgratin  
*bis max. 10 Personen* 33,40

	€
<i>Gänsebrust in Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Semmelknödel</i>	23,90
<i>Barbarie-Entenbrüstchen in Cassissauce, Broccoli, Butternudeln, Kroketten</i>	24,90
<i>Rehgoulasch mit Champignons, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	21,50
<i>Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	23,90
<i>Wildhasenrückenfilet in Waldpilzrahmsauce, Brokkoli, Apfelküchle mit Maronenmus, Butternudeln, Semmelknödel</i>	28,90
<i>Hirschrückenfilet „Baden-Baden“, Preiselbeeren, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	31,90

€

*Rahmgoulasch  
mit Teigwaren* 11,20

*Jägerbraten  
mit hausgemachten Spätzle* 11,90

*Bauernschinken,  
Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 10,80

*Schnitzel paniert  
pommes-frites -oder- Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 10,50

## ***Kalte Speisen***

*Aufschnitt mit Käse  
Butter, Brot* 9,50

*Gemischte Schinkenplatte  
Butter, Brot* 9,50

*Gemischte Bratenplatte  
Sc. Remoulade, Aufschnitt, Käse, Salatplatte, Butter, Brot* 12,50



<b>Desserts</b>		€
<i>Kleiner Dessertteller</i>		
<i>(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Fruchtegarnitur, Sahne)</i>		6,80
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>		6,20
<i>Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne</i>		5,80
<i>Schwarzwaldbecher mit Sahne</i>		6,20
<i>Apfelküchle mit Vanillesauce und Sahne</i>		5,90
<i>Früchteeisbecher mit Sahne</i>		5,80
<i>Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne</i>		7,20
<i>Schokoladen- oder Vanillecrème mit Sahne</i>		4,00
<i>Vanillecrème mit Rumrosinen</i>		4,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>		4,60
<i>Frischfruchtsalat (klein) mit Sahne</i>		4,80
<i>Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne</i>		4,80
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne</i>		5,00
<i>Zitronensorbet mit Wodka oder mit trockenem Sekt</i>		6,30
<i>Coupe „Dänemark“ mit Sahne</i>		5,80
<i>Birne „Helene“ mit Sahne</i>		5,80
<i>Pfirsich „Melba“ mit Sahne</i>		5,80
<i>Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis und Sahne</i>		6,20
<i>Frischfruchtsalat mit Maraschino</i>		6,50
<i>Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten</i>		7,30
<i>Hausgemachtes Krokantparfait</i>		
<i>mit frischen Früchten und Sahne</i>		7,60
<i>Dessert-Variation</i>		7,60
<i>Mitternachtssuppe (nach Wahl) mit Brot</i>	<i>pro Person</i>	<i>ab</i> 4,00
<i>Käseauswahl vom Brett, garniert</i>	<i>pro Person</i>	6,00
<i>Käsewürfel (200 gr.)</i>		6,00
<i>Nuss- und Hefezopf</i>	<i>pro Person</i>	2,00

## *Kleines kaltes Buffet (ab 20 Personen)*

*Preis pro Person: 26,90 €*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Terrine  
gefüllte Eier  
Kalter Braten  
Medaillons  
Rohschneidebrett  
Melone mit Rohschinken*

### *verschiedene Salate:*

*Blattsalate  
Karottensalat  
Tomatensalat  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote  
und Brötchen*

*verschiedene Käse  
vom Brett*

## *Kleines kalt-warmes Buffet (ab 20 Personen)*

*Preis pro Person: 31,90 €*

### *Salate:*

*Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings  
Karottensalat  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote  
und Brötchen*

### *Kalt:*

*Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Krabbencocktail  
Vitello Tonnato  
Gefüllte Eier  
Melone mit Rohschinken  
Rohschneidebrett  
Medaillons  
verschiedene Terrinen*

### *Warm:*

*Schweinehals,  
Felchenfilet in Rieslingsahne,  
Putenrollbraten,*

*verschiedene Saucen*

*Gemüse der Saison*

*Butterreis, Kartoffelgratin*

### *Dessert:*

*Gemischtes Eis  
Fruchtsalat und Fruchtsauce*

*verschiedene Käse  
mit Trauben vom Brett*

# *Großes kalt-warmes Buffet*    *Preis pro Person: 37,90 €* *(ab 40 Personen)*

## *Salate:*

*Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings  
Karottensalat  
Kartoffelsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Gurkensalat  
Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote  
und Brötchen*

## *Kalt:*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Lachsmedaillons  
Forellenkaviar  
Krabbencocktail  
Vitello Tonnato  
Gefüllte Eier  
Melone mit Rohschinken  
Rohschneidebrett  
verschiedene Terrinen  
Roastbeef  
Medaillons  
Entenbrüstchen  
Rehrücken*

## *Warm:*

*Schweinemedallions,  
Felchenfilet in Rieslingsahne,  
Schweinehals,  
Rahmgeschnetzeltes,  
gefüllte Hähnchenbrust*

*verschiedene Saucen*

*Gemüse der Saison*

*Kartoffelgratin, Butterreis,  
hausgemachte Spätzle*

## *Dessert:*

*Gemischtes Eis  
Fruchtsalat  
Frische Früchte  
Vanille- und Fruchtsauce  
Mousse au chocolate*

*verschiedene Käse  
mit Trauben vom Brett*

# *Frühstücksvorschlag (ab 30 Personen)*

*Preis pro Person: 16,90 €*

## *Frühstück:*

*Joghurt natur  
Fruchtjoghurt  
Frisch-Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes, Honigmops  
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,  
Mineralwasser vom Buffet  
Kaffee aus Kannen  
Tee, Schokolade, Cappuccino,...  
Honig, Marmelade, Diätmarmelade  
Nutella, Butter, Becel  
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,  
Zopf*

## *Kalt:*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käsecken, ger. Truthahnbrust,  
gek. Schinken, Schwarz. Schinken,  
Lyoner, Salamí, Port. Leberwurst*

## *Warm:*

*Rührei  
Gekochte Eier*

# *Brunchvorschlag (ab 30 Personen)*

*Preis pro Person: 20,90 €*

## *Frühstück:*

*Joghurt natur  
Fruchtjoghurt  
Frisch-Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes, Honigmops  
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,  
Mineralwasser vom Buffet  
Kaffee aus Kannen  
Tee, Schokolade, Cappuccino,...  
Honig, Marmelade, Diätmarmelade  
Nutella, Butter, Becel  
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,  
Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käsecken, ger. Truthahnbrust,  
gek. Schinken, Schwarz. Schinken,  
Lyoner, Salami, Port. Leberwurst*

## *Kalt:*

*Echter, geräucherter Lachs  
Sahnemeerrettich  
Melone mit Rohschinken  
Tomate-Mozzarella-Salat*

## *Warm:*

*Nürnberger Rostbratwürstchen  
Rührei mit Speck  
Gekochte Eier*

*verschiedene Käse mit  
Trauben vom Brett*

# *Brunchvorschlag (ab 30 Personen)*

*Preis pro Person: 24,90 €*

## *Frühstück:*

*Joghurt natur  
Fruchtjoghurt  
Frisch-Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes, Honigmops  
Obstkorb, Tomaten  
Butter, Becel,  
Honig, Marmelade, Nutella  
Sekt  
Milch, Orangen-/Multivitamin,  
Mineralwasser vom Buffet  
Kaffee aus Kannen  
Tee, Schokolade, Cappuccino,...*

*Brot und Brötchen,  
Croissants, Zopf*

*ger. Truthahnbrust, Salamí,  
gek. Schinken, Schwarzwälder  
Schinken, Port. Leberwurst, Lyoner,  
Käsecken, Streichkäse,  
Edamer, Emmentaler*

## *Salate:*

*Karottensalat  
Gurkensalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Weißkrautsalat*

## *Warm:*

*Nürnberger Rostbratwürstchen,  
kl. Wienerle,  
Rührei mit Speck,  
Gekochte Eier*

## *Kalt:*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Melone mit Rohschinken*

*verschiedene Käse  
mit Trauben vom Brett*

# *Brunchvorschlag (ab 30 Personen)*

*Preis pro Person: 27,90 €*

## *Frühstück:*

*Joghurt natur  
Fruchtjoghurt  
Frisch-Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes, Honigmops  
Milch, Orangen-/Multivitaminsaft,  
Sekt, Mineralwasser vom Buffet  
Kaffee aus Kannen  
Tee, Schokolade, Cappuccino,...  
Honig, Marmelade, Nutella  
Butter, Becel  
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen  
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käsecken, ger. Truthahnbrust,  
gek. Schinken, Streichkäse,  
Schwarzwälder Schinken  
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

## *Salate:*

*Karottensalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Weißkrautsalat  
Gurkensalat*

## *Warm:*

*Rührei mit Speck, gekochte Eier,  
Nürnberger Rostbratwürstchen,  
kl. Wienerle  
Kartoffelgratin  
Pommes mit Ketchup*

## *Kalt:*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Sahnemeerrettich  
Roastbeef  
Melone mit Rohschinken*

## *Dessert:*

*Mousse au chocolate*

*verschiedene Käse  
mit Trauben vom Brett*

# *Brunchvorschlag (ab 30 Personen)*

*Preis pro Person: 33,90 €*

## *Frühstück:*

*Joghurt natur  
Fruchtjoghurt  
Frisch-Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes, Honigmops  
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,  
Sekt, Mineralwasser vom Buffet  
Kaffee aus Kannen  
Tee, Schokolade, Cappuccino,...  
Honig, Marmelade, Nutella  
Butter, Becel  
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen  
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,  
Käseecken, ger. Truthahnbrust,  
gek. Schinken, Streichkäse,  
Schwarzwälder Schinken  
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

*Rührei mit Speck, gekochte Eier  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
kl. Wienerle*

## *Salate:*

*Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings  
Karottensalat  
Weißkrautsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Gurkensalat*

## *Warm:*

*Schweinehals, Putenrollbraten,  
Rahmgeschnetzeltes,  
Felchenfilet  
in Kräuterrislingsahne,*

*verschiedene Saucen*

*Gemüse der Saison*

*hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Butterreis*

## *Kalt:*

*Geräuchertes Forellenfilet  
Echter, geräucherter Lachs  
Roastbeef, Sahnemeerrettich  
Melone mit Rohschinken*

## *Dessert:*

*Mousse au chocolate  
Fruchtsalat  
Fruchtsauce*

*verschiedene Käse  
mit Trauben vom Brett*