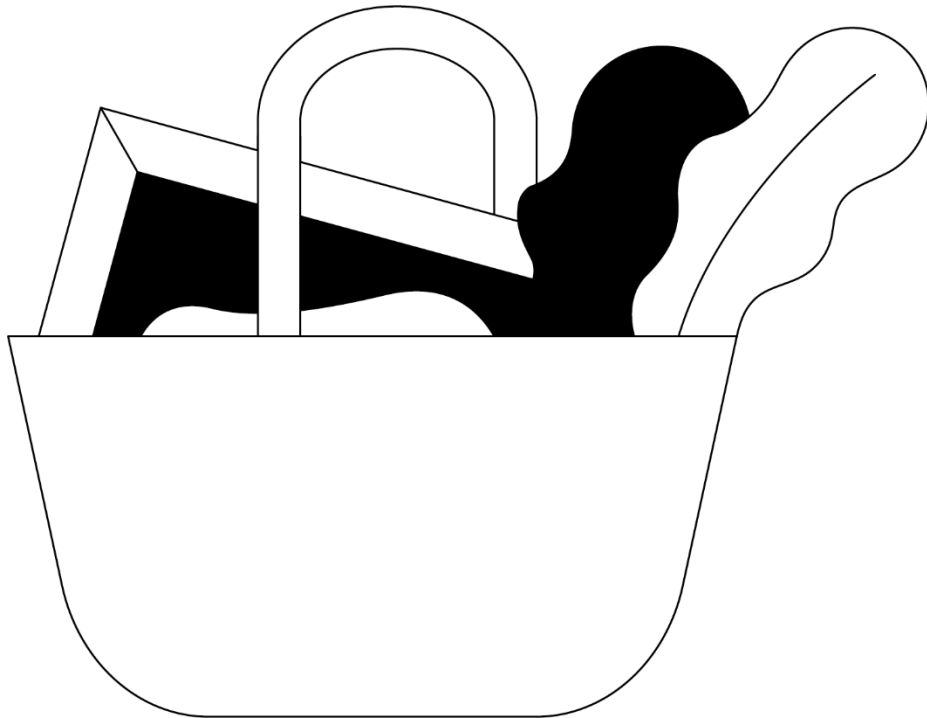


Cateringangebot



HOTEL KRONE

Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Krone interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminarbereich.

Unsere Kronesaal verbindet modernes Design mit charmanten historischen Elementen und schaffen so eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Veranstaltung. Der Saal lässt sich vielseitig unterteilen und wirkt dank der breiten Fensterfront besonders hell und einladend. Die moderne technische Ausstattung und die vielfältigen Möglichkeiten für kulinarische Ergänzungen lassen keine Wünsche offen.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Kontakt

Hotel Krone ***s
Marktgasse 49
8400 Winterthur
+41 (0)52 208 18 18
krone@sorellhotels.com

Ihre Gastgeber:
Christian Longatti
christian.longatti@sorellhotels.com

Inhaltsverzeichnis

Seminarpauschalen	5
Kaffeepausen.....	5
Seminar: Mittagsmenü.....	6
Seminar: Abendmenü	6
Bankettmenu	7
Apéro	8
Alkoholische Getränke.....	10
Hinweise	12
Deklarationen	13
AGB.....	13



Verpflegung

Seminarpauschalen

Kaffeepauschale Krone ganzer Tag/ ab 10 Personen p.P. 98.00

- **Willkommenskaffee** Nespresso | Gipfeli | Früchte | Brainfoodcorner
- **Kaffeepause Vormittag:** verschiedene kleine Sandwiches | Kaffee Nespresso | Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser | Brainfoodcorner
- **3 Gang Stehlunch** (Aufpreis CHF 6.00 pro Person für servierten Lunch)
- **Kaffeepause Nachmittag:** Patisserie | Kaffee Nespresso | Früchte | Apfelsaft | Mineral Wasser | Brainfoodcorner
Standard Equipment, inkl. Beamer,

Kaffeepauschale Krone halber Tag Vormittag/ ab 10 Personen p.P. 79.00

- **Willkommenskaffee** Nespresso | Gipfeli | Früchte | Brainfoodcorner
- **Kaffeepause Vormittag:** verschiedene kleine Sandwiches | Kaffee Nespresso | Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser | Brainfoodcorner
- **3 Gang Stehlunch** (Aufpreis CHF 6.00 pro Person für servierten Lunch)
Standard Equipment, inkl. Beamer

Kaffeepauschale Krone halber Tag Nachmittag/ ab 10 Personen p.P. 79.00

- **3 Gang Stehlunch** (Aufpreis CHF 6.00 pro Person für servierten Lunch)
- **Kaffeepause Nachmittag:** Patisserie | Kaffee Nespresso | Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser | Brainfoodcorner
Standard Equipment, inkl. Beamer

Kaffeepausen

Begrüssungskaffee Morgen p.P. 14.50

- Kaffee | Tee | Orangensaft
- Früchte | Brainfoodcorner
- Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden

Kaffeepause Vormittag p.P. 18.50

- Kaffee | Tee | Orangensaft
- Verschiedene kleine Sandwiches | Brainfoodcorner

Kaffeepause Nachmittag p.P. 18.50

- Kaffee | Tee | Orangensaft
- Früchte | verschiedenes Gebäck | Brainfoodcorner

Ergänzungen zur Kaffeepause

Gemüsesticks	pro Einheit	5.50
Gemüsesaft Biotta	pro Flasche	9.50
Canapé assortiert	pro Stück	5.50
Baguette assortiert	pro Stück	8.00
Fruchtteller	pro Einheit	6.50

Seminar: Mittagsmenü

Mittagessen | Fleisch & vegan

p.P. 35.00

- 3-Gänge-Menü oder Buffet
- Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert
- Inklusive Wasser und Kaffee

Mittagessen | vegetarisch & vegan

p.P. 32.00

- 3-Gänge-Menü oder Buffet
- Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert
- Inklusive Wasser und Kaffee

Mittagessen | Swissness

p.P. 55.00

- 3-Gänge-Menü oder Buffet
- Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert
- Exklusive Wasser und Kaffee

Seminar: Abendmenü

Abendessen | Fleisch & vegan

p.P. 55.00

- 3-Gänge-Menü oder Buffet
- Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert
- Inklusive Wasser und Kaffee

Abendessen | Vegetarisch & vegan

p.P. 45.00

- 3-Gänge-Menü oder Buffet
- Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert
- Inklusive Wasser und Kaffee

Bankettmenu

3-Gang Menu: Inspiration Frühling

Vegi/Fleisch 59.00/69.00

Ziegenfrischkäse mit Kräuterhonig | Endiviensalat | Garnatapfel

Frühlings-Gemüsestrudel | Salatbeilage | Tatar der Saison
oder

Lammierstück vom Weidelamm mit Rosmarin-Cranberryjus |
Kartoffel-Erbsenstock | Marktgemüse

Honig Salbei Parfait | Zitrusfrüchte Kompott

3 Gang-Menu: Inspiration Sommer

Vegi/Fleisch 59.00/69.00

Quinoa Tatar | Zitrone Vinaigrette

Blumenkohlsteak | Humus | Rande
oder

Ribelmais-Poulet | Tomaten-Chutney | Rucola | Gemüse | bunte
Kartoffeln

Waldbeeren Grütze | Vanillesauce

3 Gang-Menu: Inspiration Herbst

Vegi/Fleisch 65.00/79.00

Rüebli – Quittencremesuppe

Kürbisrisotto | Kürbisgemüse
oder

Sauerbraten | Blaukraut | Serviettenknödel

Apfelringe mit Vanillesauce

Fondueplausch für die Weihnachtsfeier

p.P. 79.00

Nüsslisalat | Speck | Ei

Fondue Chinoise mit Reis und Pommes Frites
Vom Rind | Kalb | Schwein

Bratapfel-Süssholzparfait

Wahlweise

Maroni & Glühwein

Feuerzangenbowle ab 4 Personen

p.P. 14.50

p.P. 16.05

Für weitere Inspirationen: finden Sie hier unserer [A la Carte Karte](#)

Apéro

Tagessuppe	p.Stk.	5.00
Mini-Käseküchlein	p.Stk.	4.50
Bao Buns mit Gemüse	p.Stk.	3.50
Mini-Frühlingsrolle	p.Stk.	5.00
Mini-Muffins (assortiert)	p.Stk.	3.50
Gemüsesticks	p.Stk.	5.00
Zwiebelringe im Bierteig	p.Stk.	5.00
Mini-Cheeseburger	p.Stk.	4.00
Salzige Macrons mit Tomate & Basilikum	p.Stk.	3.50
Mini-Schinkengipfeli	p.Stk.	3.50
Tatar vom Rind auf Toast	p.Stk.	5.00
Rohschinken und Melone	p.Stk.	6.00
Verschiedene Tatar (nach saisonalen Angebot des Hauses)	p.Stk.	5.00
Aromatisierte Mandeln (ca. 80g)	p.Portion	7.00
Marinierte Oliven	p.Portion	7.50
Kartoffelchips natur paprika	p.Portion	3.50
Grissini	p.Portion	2.00
Hüttenkäse verschieden gewürzt	p.Portion	4.00
Nachos nature	P.Portion	6.50
Nachos mit Käse überbacken	p.Portion	8.00
Humus	p.Portion	4.00
Parmesanbröckli	p.Portion	7.50
Tri Colori (Parmesan Tomaten Oliven)	p.Portion	8.50
Warme Ergänzungen		
Pouletspiessli		8.00
Tofu-Gemüse-Spiessli		8.50
Mini Quiche		5.00
Flammkuchen (Fleisch oder vegetarisch)		14.50
Apéro After Work	p.P.	18.90
Chips & Salzgebäck		
Diverse Blätterteighäppchen		
1 Glas Prosecco oder Weisswein		
1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		

Apero Riche

Wird individuell für Ihren Anlass besprochen

Nach
Aufwand



Getränke

Alkoholische Getränke

Schaumweine

So Sparkling Prosecco Brut DOC Treviso Sorell Hausschaumwein	Flasche	55.00
--	---------	-------

Weisswein

Pinot Gris Hamacht Simone Monstein Teufen ZH	Flasche	59.00
--	---------	-------

Nobler Weisser-Riesling-Sylvaner Nadine Saxer Neftenbach	Flasche	59.00
--	---------	-------

Epesses Les Ables, 50cl J.&M. Dizerens, AOC Lavaux	Flasche	37.50
--	---------	-------

Rotweine

Nobler Blauer – Pinot Noir Nadine Saxer Neftenbach	Flasche	59.00
--	---------	-------

SO RED Cuvee Rouge – Gamay, Galotta Sorell Hauswein Gamay, Galotta	Flasche	57.00
--	---------	-------

Primitivo di Manduria Feudo die Santa Croce, Salento	Flasche	55.00
--	---------	-------

Für weitere Inspirationen: finden Sie hier unsere [Wein-Karte](#)



Hinweise

Foodwaste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

Bestellung

4 Arbeitstage vor Anlassbeginn ist die angegebene Anzahl massgebend für die Berechnung.

Mitarbeitendenzuschlag ab 0.00 Uhr

Montag bis Freitag

Leitung	CHF 75.00/angebrochene Stunde
Service	CHF 59.00 /angebrochene Stunde
Küche	CHF 59.00/angebrochene Stunde

Samstag bis Sonntag

Leitung	CHF 65.00/angebrochene Stunde
Service	CHF 55.00/angebrochene Stunde
Küche	CHF 55.00 /angebrochene Stunde

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche verrechnet.

Tellergeld

Bei mitgebrachten Torten wird ein Tellergeld von CHF 3.50 pro Person verrechnet.

Probeessen

Das Probeessen wird jeweils vor Ort bezahlt und wird Ihnen auf der Gesamtrechnung wieder gutgeschrieben.

Deklarationen

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse

Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

Fisch:

Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

Eier:

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte

Aus der Schweiz

Früchte und Gemüse

Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee:

Fairtrade-Kaffee von der Rösterei Stoll

AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie [hier](#).