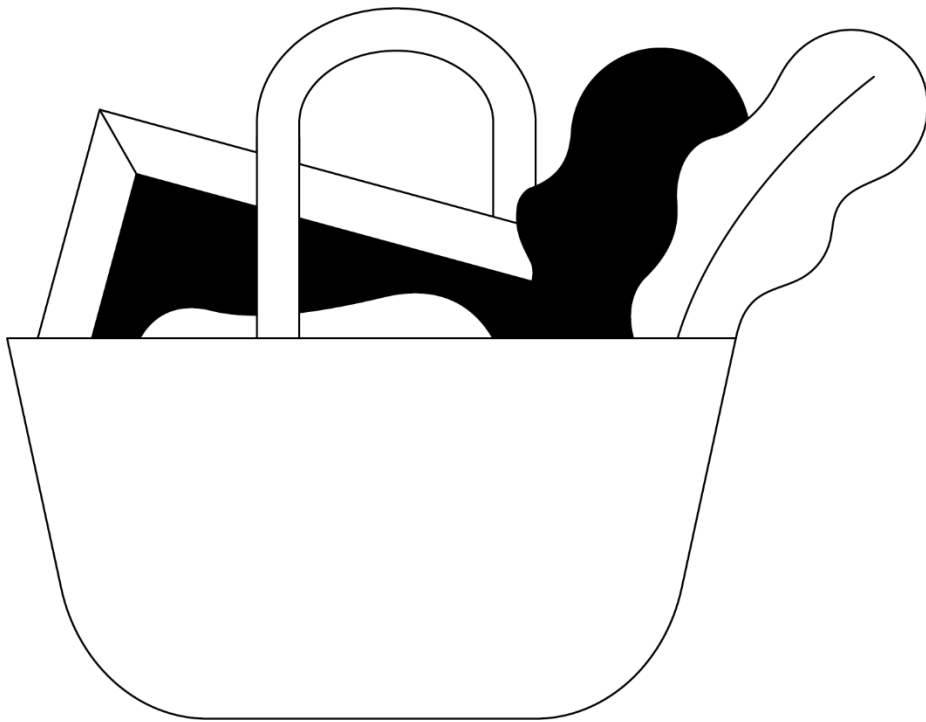


# Cateringangebot



**HOTEL KRONE**

# Meetings, Incentives, Conferences & Events

Vielen Dank für Ihr Interesse am Boutique-Hotel Krone Winterthur.

In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Seminar- und Bankettangebot, das sich durch Saisonalität, Nachhaltigkeit und zeitgemässe Genusskultur auszeichnet.

Unsere Küche setzt konsequent auf frische, saisonale Produkte, einen hohen vegetarischen und veganen Anteil sowie auf Brainfood-Konzepte, die leicht, natürlich, energiefördernd und genussvoll sind. Fleisch und Fisch verstehen wir als bewusste Ergänzung mit klarer Herkunft, Schweizer Qualität und verantwortungsvoller Beschaffung.

Der Krone-Saal verbindet modernes Design mit charmanten historischen Elementen und schafft so eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Veranstaltung. Dank flexibler Raumaufteilung, grosszügiger Fensterfront und moderner technischer Ausstattung bietet er ideale Voraussetzungen für Seminare, Meetings und Bankette unterschiedlichster Art.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein, sei es bei der Menügestaltung, der Berücksichtigung der Zielgruppe oder bei nachhaltigen Zusatzangeboten.

Eine persönliche Besichtigung der Räumlichkeiten bieten wir Ihnen jederzeit gerne an.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

## Kontakt

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

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

# Inhaltsverzeichnis

Seminarpauschalen	5
Kaffeepausen	6
Seminar: Mittagsmenu (saisonal)	7
Seminar: Abendmenu	7
Bankettmenu	7
Apéro9	
Alkoholische Getränke	11
Hinweise	13

# Verpflegung



**HOTEL KRONE**

# Seminarpauschalen

## Kaffeepauschale Krone – ganzer Tag

- **Willkommenskaffee (saisonal)** p.P. CHF 98.00  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Brainfood Corner  
Gipfeli (Bereitstellung für 70 % der Teilnehmenden, Anpassung auf Wunsch möglich)
- **Kaffeepause Vormittag (vegi/vegan fokussiert)**  
Verschiedene kleine Sandwiches (mind. 1 vegane Option)  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser  
Brainfood Corner
- **2-Gang Business Lunch (saisonal)**  
Vegi / Vegan und wahlweise Fisch oder Fleisch
- **Kaffeepause Nachmittag (saisonal)**  
Patisserie (vegi, mit veganer Option)  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser  
Brainfood Corner
- Standard Equipment inkl. Beamer, Raummiete

## Kaffeepauschale Krone – halber Tag Vormittag

- **Willkommenskaffee (saisonal)** p.P. CHF 79.00  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Brainfood Corner  
Gipfeli (Bereitstellung für 70 % der Teilnehmenden, Anpassung auf Wunsch möglich)
- **Kaffeepause Vormittag (vegi/vegan fokussiert)**  
Verschiedene kleine Sandwiches (mind. 1 vegane Option)  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser  
Brainfood Corner
- **2-Gang Business Lunch (saisonal)**  
Vegi / Vegan und wahlweise Fisch oder Fleisch
- Standard Equipment inkl. Beamer, Raummiete

## Kaffeepauschale Krone – halber Tag Nachmittag

- **2-Gang Business Lunch (saisonal)** p.P. CHF 79.00  
Vegi / Vegan und wahlweise Fisch oder Fleisch
- **Kaffeepause Nachmittag (saisonal)**  
Patisserie (vegi, mit veganer Option)  
Kaffee Nespresso | Tee  
Früchte | Apfelsaft | Mineralwasser  
Brainfood Corner
- Standard Equipment inkl. Beamer, Raummiete

# Kaffeepausen

<b>Begrüßungskaffee Morgen</b>	p.P.	14.50
Kaffee   Tee   Orangensaft Früchte   Brainfood Corner Gipfeli (für 70 % der Teilnehmenden, Anpassung auf Wunsch möglich)		
<b>Kaffeepause Vormittag</b>	p.P.	18.50
Kaffee   Tee   Orangensaft Verschiedene kleine Sandwiches (mind. 80 % vegi/vegan, davon mind. 1 vegan) Brainfood Corner		
<b>Kaffeepause Nachmittag</b>	p.P.	18.50
Kaffee   Tee   Orangensaft Früchte   verschiedenes Gebäck (vegi, mit veganer Option) Brain Food: leicht, natürlich, energiefördernd, proteinreich		
<b>Ergänzungen zur Kaffeepause</b>		
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
Smoothie-Shots	pro Einheit	5.50
Ingwer-Shots	pro Einheit	5.50

# Seminar: Mittagsmenu (saisonal)

<b>Mittagessen   Vegi &amp; Vegan</b>	p.P.	32.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3-Gang-Menu</li><li>• Salat oder Suppe (vegi/vegan)</li><li>• Hauptgang (vegan oder vegetarisch)</li><li>• Dessert (vegi, mit veganer Option)</li><li>• Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Mittagessen   Vegi/Vegan &amp; Fisch oder Fleisch</b>	p.P.	35.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3-Gang-Menu</li><li>• Salat oder Suppe (vegi/vegan)</li><li>• Hauptgang (vegan oder vegetarisch)</li><li>• und wahlweise Fisch oder Fleisch</li><li>• Dessert (vegi, mit veganer Option)</li><li>• Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Mittagessen   Swissness</b>	p.P.	55.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3-Gang-Menu mit Schweizer Spezialitäten</li><li>• Mind. 50 % vegi/vegan</li><li>• Fleisch ausschliesslich IP-SUISSE / Poulet BTS</li><li>• Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		

## Seminar: Abendmenu

<b>Abendessen   Fleisch &amp; vegan</b>	p.P.	55.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3-Gänge-Menu</li><li>• Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>• Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Abendessen   vegetarisch &amp; vegan</b>	p.P.	45.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3-Gänge-Menu</li><li>• Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>• Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		

## Bankettmenu

Alle Menüs sind saisonal, offen formuliert und werden aus dem à-la-carte-Angebot abgeleitet.

Grundsatz:

Gemüse und pflanzliche Komponenten stehen im Zentrum. Fleisch oder Fisch sind eine bewusste Ergänzung. Mindestens 50 % vegi/vegan, davon mind. 1 vegane Option pro Gang.

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>3-Gang Menu: Inspiration Frühling   Vegi/Fleisch</b></li></ul>	p.P.	59.00/69.00
Vorspeise Saisonales Gemüsetatar Essig-Gemüse   Kräuter   Brioche		
Hauptgang – Auswahl Spätzlipfanne mit Marktgemüse und Bergkäse oder Pflanzliche Frühlingküche mit Hülsenfrüchten und Saisongemüse oder Kalbsschnitzel Züri Fries   Preiselbeeren		
Dessert Gebrannte Crème oder saisonales Dessert im Glas		

- **3-Gang Menu: Inspiration Sommer | Vegi Vegan/Fisch**

Vorspeise  
Randen & Sommersalat  
Kerne | Kräuter | Hausdressing

Hauptgang – Auswahl  
Sommerliches Gemüsegericht mit pflanzlichem Protein  
oder Pilzgeschneitzertes mit Rösti und Zwiebeln  
oder Gebratene Schweizer Süswasserforelle  
Erbsenpüree | Bratkartoffeln | Marktgemüse

Dessert  
Waldbeeren-Parfait mit Kräutern

p.P.

59.00/69.00
- **3-Gang Menu: Inspiration Herbst | Vegi Vegan/Fleisch**

Vorspeise  
Gebackenes Schneeflöckli  
Blattsalat | Preiselbeeren

Hauptgang – Auswahl  
Kürbisrisotto mit Maroni und Herbstgemüse  
oder Vegetarisches Herbstgericht mit Hülsenfrüchten  
oder Schmorbraten  
Wurzelgemüse | Kartoffelbeilage

Dessert  
Vermicelles mit Meringue

p.P.

65.00/79.00
- **Winter-Special: Fondueplausch**

Vorspeise  
Nüsslisalat mit Ei oder veganer Alternative

Hauptgang  
Fondue Chinoise  
Mit Gemüsebouillon, Pilze & Reisbällchen  
oder Rinds-Entrecôte  
Beilagen: Reis, Züri Frites, hausgemachte Saucen

Dessert  
Apfel-Dessert mit Vanilleglace

p.P.

79.00
- Wahlweise Glühwein mit Weihnachtsgebäck

p.P.

14.50

Für weitere Inspirationen: finden Sie hier unsere [à la carte Karte](#)

# Apéro

Alle Apéro-Riche-Angebote werden saisonal angepasst (4× jährlich) und individuell auf Anlass, Tageszeit und Teilnehmertyp abgestimmt.

<b>Apéro Riche «Vitality &amp; Brainfood»</b>	p.P.	24.00
Quinoa-Bowl im Glas mit Saisongemüse Gurkenkaltschale mit Kräutern Hummus & Linsendip mit Gemüsesticks Vollkorncracker mit Frischkäse und veganem Aufstrich Chia-Dessert im Glas Saisonal Früchte		
<b>Apéro Riche «Swissness Krone»</b>	p.P.	14.00
Jumi-Käse im Glas mit Birne Birchermüesli im Glas vegan Mini-Rösti mit Kräuterrahm Gemüse-Spätzli mit Bergkäse Poulet-Geschnetzeltes mit Chips Süswasserfisch-Häppchen aus der Schweiz		
<b>«Urban After Work» Apéro Riche</b>	p.P.	14.00
Wraps mit Hummus & Grillgemüse Kartoffelsalat im Glas Mini-Burger mit pflanzlichem Patty Blätterteiggebäck mit Spinat Gemüse-Nuggets mit Dip Blechkuchen Brownie mit Nidle		
<b>Alpen-Vesper Platte</b>	p.P.	18.00
Bündnerfleisch Salami Käseauswahl Silberzwiebeln & Cornichons Gemischte Brötli Gefüllte Eier Kartoffelsalat im Glas		
<b>Wirtshaus zur Krone Aperitif Platte</b>	p.P.	16.00
Käseküchlein Wiener Schnitzel-Streifen mit Preiselbeeren Jumi Käse Bröckli im Glas Gurkenkaltschale		
<b>Apéro Riche</b>		Nach Aufwand
Wird individuell für Ihren Anlass besprochen		

# Getränke



**HOTEL KRONE**

# Alkoholische Getränke

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

## Schaumweine

Prosecco Colle Baio Brut «Sorell» Sorell Hausschaumwein	Flasche	63.00
--	---------	-------

## Weisswein

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

Väterchen Frost Cuvée Blanc Müller Thurgau   HerterWein – Winterthur	Flasche	70.00
---	---------	-------

Grüner Veltliner Zanotho, Burgenland Österreich	Flasche	55.00
--	---------	-------

## Rotweine

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

Primitivo di Manduria Feudo Croce – Carosino Italien	Flasche	55.00
---	---------	-------

Mas Colette Celler de Capcanes, Montsant Samso, Cabernet Sauvignon, Grenache	Flasche	55.00
--	---------	-------



**HOTEL KRONE**

# Hinweise

## Foodwaste

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

## AGB

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