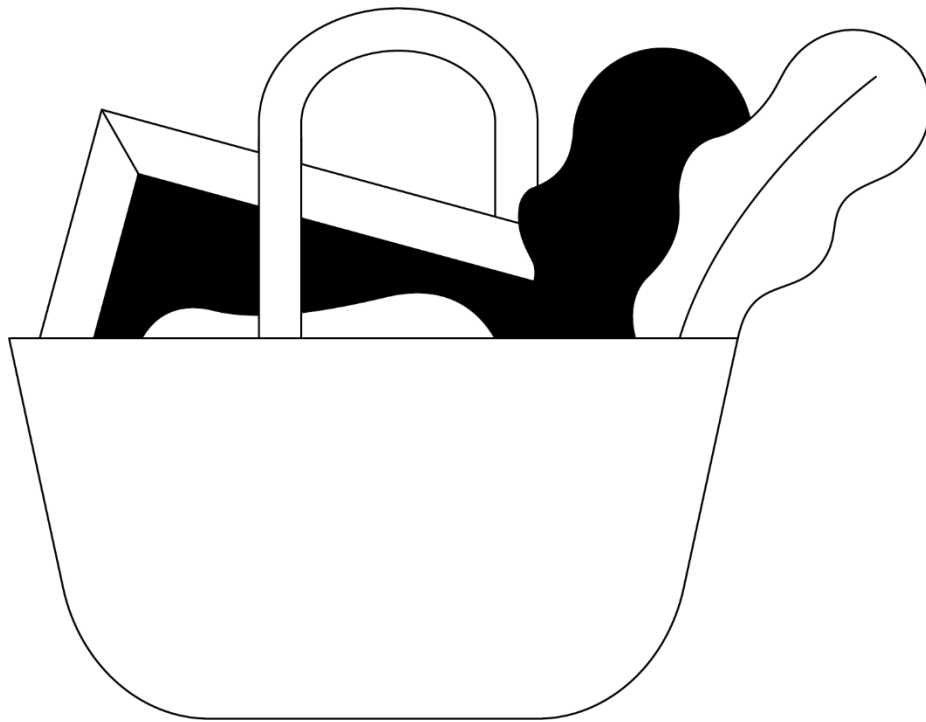


Cateringangebot



HOTEL KRONE

Meetings, Incentives, Conferences & Events

Vielen Dank für Ihr Interesse am Sorell Hotel Krone Winterthur.

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

Unsere Küche setzt konsequent auf frische, saisonale Produkte, einen hohen Anteil an vegetarischen und veganen Angeboten 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 damit eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Veranstaltung. Dank flexibler Raumaufteilung, grosszügiger Fensterfronten 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, bei der Abstimmung des Angebots auf Ihre Teilnehmenden oder bei nachhaltigen Zusatzangeboten.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten auch bei einer persönlichen Besichtigung.

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 (saisonal, 4x jährlich angepasst)	6
Seminar: Mittagsmenu (saisonal)	7
Seminar: Abendmenu	7
Bankettmenu	8
Apéro	9
Apéro / Canapés	10
Alkoholische Getränke	12
Hinweise	14
Deklarationen	14
AGB	14

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

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 (saisonal, 4x jährlich angepasst)

Begrüßungskaffee Morgen

p.P.

14.50

Kaffee | Tee | Orangensaft

Früchte | Brainfood Corner

Gipfeli (für 70 % der Teilnehmenden, Anpassung auf Wunsch möglich)

Kaffeepause Vormittag

p.P.

18.50

Kaffee | Tee | Orangensaft

Verschiedene kleine Sandwiches (mind. 80 % vegi/vegan, davon mind. 1 vegan)

Brainfood Corner

Kaffeepause Nachmittag

p.P.

18.50

Kaffee | Tee | Orangensaft

Früchte | verschiedenes Gebäck (vegi, mit veganer Option)

Brain Food: leicht, natürlich, energiefördernd, proteinreich

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

Smoothie-Shots

pro Einheit

5.50

Ingwer-Shots

pro Einheit

5.50

Seminar: Mittagsmenu (saisonal)

Mittagessen | Vegi & Vegan

p.P. 32.00

- 3-Gang-Menu
- Salat oder Suppe (vegi/vegan)
- Hauptgang (vegan oder vegetarisch)
- Dessert (vegi, mit veganer Option)
- Inklusive Wasser und Kaffee

Mittagessen | Vegi/Vegan & Fisch oder Fleisch

p.P. 35.00

- 3-Gang-Menu
- Salat oder Suppe (vegi/vegan)
- Hauptgang (vegan oder vegetarisch)
- und wahlweise Fisch oder Fleisch
- Dessert (vegi, mit veganer Option)
- Inklusive Wasser und Kaffee

Mittagessen | Swissness

p.P. 55.00

- 3-Gang-Menu mit Schweizer Spezialitäten
- Mind. 50 % vegi/vegan
- Fleisch ausschliesslich IP-SUISSE / Poulet BTS
- Inklusive Wasser und Kaffee

Seminar: Abendmenu

Abendessen | Fleisch & vegan

p.P. 55.00

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

Abendessen | vegetarisch & vegan

p.P. 45.00

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

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.

Vorspeise

Sommersalat Kerne Kräuter Hausdressing oder Kalter Wiener Kalbsbraten Rauchforellencreme / Brunnenkresse / Apfelkapern-Zitronenvinaigrette Kräuteröl / Senfsamenkaviar oder Karotten-Tatar Meerrettichcreme / Radieschen / Brunnenkresse / Senfsamenkaviar	p.P.	12.00
	p.P.	19.00
	p.P.	17.00

Hauptgang – Auswahl

Sommerliches Gemüsegericht mit pflanzlichem Protein oder Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignons / Butterrösti oder Gebratene Schweizer Regenbogenforelle Oliven-Kräuter-Tomaten-Concassée Salzkartoffel Blattspinat	p.P.	38.00
	p.P.	39.00
	p.P.	34.00

Dessert

Zitronen und Wassermelonen Sorbet mit frischen Beeren und Brownie oder Gebrannte Creme mit Rahm oder Landfrauen Aprikosenstrudel Vanilleglace / Rahm	p.P.	12.00
	p.P.	11.00
	p.P.	14.00

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.

Apéro Riche «Vitality & Brainfood»

p.P. 24.00

Quinoa-Bowl im Glas mit Saisongemüse
Gurkenkaltschale mit Kräutern
Hummus mit Gemüsesticks
Baguette mit veganem Aufstrich
Chia-Dessert im Glas
Saisonfrüchtesalat

Apéro Riche «Swissness Krone»

p.P. 14.00

Jumi-Käse im Glas mit Birne
Birchermüesli im Glas vegan
Gemüse-Spätzli mit Bergkäse
Poulet-Geschnetzeltes mit Chips
Rauchlachs-Häppchen mit Crème fraîche

«Urban After Work» Apéro Riche

p.P. 14.00

Wraps mit Rauchlachs & Crème fraîche
Kartoffelsalat im Glas
Mini-Burger mit pflanzlichem Patty
Blätterteiggebäck
Gemüse-Nuggets mit Dip
Brownie mit Rahm

Alpen-Vesper-Platte

p.P. 18.00

Bündnerfleisch
Salami
Käseauswahl
Silberzwiebeln & Cornichons
Gemischte Brötli
Gefüllte Eier
Kartoffelsalat im Glas

Wirtshaus zur Krone Aperitifplatte

p.P. 16.00

Käseküchlein
Wiener-Schnitzel-Streifen mit Preiselbeeren
Jumi-Käse-Bröckli im Glas
Gurkenkaltschale

Apéro Riche

Wird individuell für Ihren Anlass besprochen

Nach Aufwand

Apéro / Canapés

Gurkenkaltschale im Glas		3.50
Saisonales Cremesüppchen		3.50
Gemischtes Knabbergebäck	pro 25g	4.50
Canapés mit Eiersalat		4.50
Canapés mit Rindstatar		6.50
Canapés mit Rauchlachs		6.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesse		2.50
Baguette mit Basilikumcreme und Tomate		3.00
Baguette mit Linsen-Paprika-Aufstrich, vegan		2.50
Gemüsestrudel, vegan		2.50
Schinken-Käsestrudel		3.00
Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat		5.00
Kalbsschnitzelfinger mit Preiselbeeren		6.00
Bei Auswahl von mehr als vier Komponenten wird der Preis neu kalkuliert.		

Getränke



HOTEL KRONE

Alkoholische Getränke

Für weitere Inspirationen: finden Sie [hier](#) unsere Weinkarte

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](#).