ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Liebe Freunde und Gäste unseres Hauses,

wir sorgen dafür, dass Ihre Feier mit Freunden und Verwandten, Ihre Firmen- oder Weihnachtsfeier zu einem rundum gelungenen Erlebnis wird. Gerne beraten wir Sie bei Menüauswahl, Ablauf, Dekoration und allen anderen Details.

Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Feiern.
Bei uns erwartet Sie ein stimmiges Ambiente – egal ob in unserer eleganten Dorfstube – dem kleinen, gemütlichen Reiterstüble –, in unserem stimmungsvollen Restaurant oder auf der idyllischen Brunnenterrasse.

Ein Festtag in der Krone wird Ihnen und Ihren Gästen noch lange in positiver Erinnerung bleiben – das garantieren wir!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste und sichern Ihnen unseren besten und herzlichsten Service zu.

Ihre Gastgeber
Familie Isele und das ganze Krone-Team

Zur Krone · Hauptstraße 57 · 79288 Gottenheim
T: +49 7665 6712 · F: +49 7665 7073 · info@krone-gottenheim.de · krone-gottenheim.de
Volksbank Breisgau Süd BLZ 680 615 05 · Konto 150 113 19 · IBAN DE96 6806 1505 0015 0113 19 · Swift/BIC GENODE61IHR
Geschäftsführer: Heiko Isele · USt-Id Nr. DE 263294919

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Unsere Philosophie

Wir bieten unseren Gästen Qualität, Genuss und Lebensfreude.
Auf alles, was wir unseren Gästen anbieten, möchten wir selbst stolz sein.

Dazu gehören:
– regionale, saisonale Gerichte mit Genuss
– herzlicher Service
– ein Ambiente mit Charme und Charakter
– ein attraktiver Standort zwischen Stadt und Land
– menschliches Miteinander

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Räumlichkeiten und Kapazitäten

Dorfstube: ab 18 bis max. 36 Gäste

Reiterstüble: max. 6 Gäste

Restaurant: max. 45 Gäste

Brunnenterrasse: max. 36 Gäste

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale und harmonische Belegung zu garantieren.

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Unser Speisen- und Getränkeangebot

Heiko Isele kocht für Sie persönlich Ihr individuelles Festtagsmenü. Dabei werden regionale und saisonale Produkte frisch und mit viel Feingefühl für Sie zubereitet.

Die folgenden Menüvorschläge geben Ihnen einen ersten kulinarischen Einblick. Der Jahreszeit entsprechend empfehlen wir Ihnen auch gerne unsere saisonalen Gerichte. Gerne kreieren wir aus Ihren Wünschen und unseren Empfehlungen Ihr persönliches Festmenü.

Hochwertige Produkte heimischer Herkunft, direkt vom Erzeuger, frische Kräuter aus dem eigenen Garten, zertifizierte Lieferpartner mit höchster Qualität von Frische, Sauberkeit und Hygiene. Dies ist uns Anspruch und Ansporn zugleich, unseren Gästen stets das Beste zu bieten.

„Ich koche nicht für Sterne,
sondern mit viel Liebe und Sorgfalt für meine Gäste!“
Heiko Isele

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Zum Stehempfang als kleiner „Gaumenschmeichler“

Mini-Laugengebäck … der Klassiker	Stück	€ 0,90
Pikantes Zwiebelküchle … als warmer Begleiter	Stück	€ 3,80

… oder herzhafte Lollys, das etwas andere Fingerfood:

Räucherlachs mit Wasabi-Creme	Stück	€ 3,20
Tramezzini mit Schinken und Oliven-Frischkäse	Stück	€ 3,20
Luftgetrockneter Landschinken mit fruchtiger Feigencreme Saisonale Speise von April bis August	Stück	€ 3,20
Gänseleber verfeinert mit Birne und Walnuss Saisonale Speise von September bis März	Stück	€ 3,80

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Flying Buffet – begeistern Sie Ihre Gäste!

Entenconfit mit Mandelcreme	€ 5,20
Kalbsfrikadelle auf Erbsenduett	€ 4,80
Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfisch-Mousse	€ 5,20
Mousse von Avocado	€ 4,80
Rote-Beete-Mousse Gewürzsud auf Entenkonfekt Saisonale Speise von September bis März	€ 5,50

Zum Stehempfang oder auch als Vorspeise.

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Menü-Beispiele

Traditions-Menü

Bunter Salatteller
von verschiedenen Rohkost
und Blattsalaten

Klare Rinderbrühe
mit gefüllten Kräuterflädle

Medaillons vom Schweinefilet
an Champignon-Rahmsauce
feines Marktgemüse,
Eierspätzle, Kartoffelkroketten

Geeister Frankfurter Kranz
mit eingelegten Sauerkirschen

€ 38,–

Regio-Menü

Carpaccio von der Rinderlende
auf pikanter Marinade, Parmesanspäne
und Wachtelspiegelei

Cappuccino von frischen Gartenkräutern
mit Frischkäse-Ravioli

Badischer Kalbstafelspitz
in Schnittlauchsauce,
buntes Landgemüse,
feine Butternudeln

Törtchen von Schokoladenmousse
mit cremigem Aprikosenkern

€ 48,–

Die vorgeschlagenen Menüs sind jahreszeitlich unabhängig.
Passend zu der Jahreszeit Ihrer Veranstaltung erhalten Sie auch unsere aktuellen Saisonempfehlungen.
Die einzelnen Menükomponenten sind für Sie frei wählbar.
Dadurch können Sie sich Ihr persönliches Menü auch mit Saisongerichten selbst zusammenstellen.
Die Menüpreise können sich je nach den Lieferbedingungen unserer Lieferanten leicht ändern.
Durch Ihre individuelle Menüauswahl kann sich der Menüpreis erhöhen oder auch verringern.

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Menü-Beispiele

Feinschmecker-Menü

Terrine von der Eismeer-Lachsforelle
an Senf-Dill-Sauce
buntes Salatbukett

Passierte Zwiebelsuppe
serviert mit einer Kalbsbäckchen-Praline

Geeister Holunderstrauch

Tranchen vom Perlhuhnbrüstchen
an Calvados-Rahmsauce,
Gemüsebukett, Kartoffelplätzchen

Tiramisu „nach Art des Chefs“

€ 58,–

Gourmet-Menü

Ententerrine
mit Entenbrustfilet und Gänseleberkern

„Zweierlei vom Ochsenschwanz“
Klare Ochsenschwanzsuppe
serviert mit einer Ochsenschwanz-Praline

Saltimbocca vom Steinbeißerfilet
auf Limonenrisotto

Himbeer-Paprika-Sorbet

Medaillon vom Kalbsfilet
Balsamicosauce
Vanille-Möhren, Kartoffelgratin

Mini -Törtchen vom Hüttenkäse
auf Walnuss-Biskuit, Hagebutten-Gelee

Heikos Dessertvariation

€ 78,–

Die vorgeschlagenen Menüs sind jahreszeitlich unabhängig.
Passend zu der Jahreszeit Ihrer Veranstaltung erhalten Sie auch unsere aktuellen Saisonempfehlungen.
Die einzelnen Menükomponenten sind für Sie frei wählbar.
Dadurch können Sie sich Ihr persönliches Menü auch mit Saisongerichten selbst zusammenstellen.
Die Menüpreise können sich je nach den Lieferbedingungen unserer Lieferanten leicht ändern.
Durch Ihre individuelle Menüauswahl kann sich der Menüpreis erhöhen oder auch verringern.

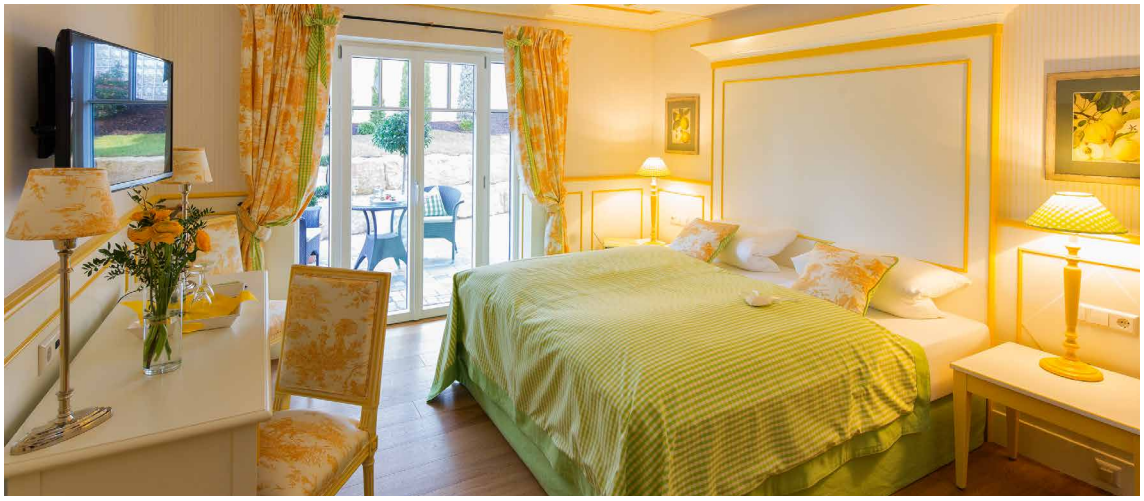
ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Mitternachtsimbiss – für den kleinen Hunger zu später Stunde

Käseteller/Käsebrett mit Nüssen, Weintrauben und Salzgebäck (Wir empfehlen Käse für 1/3 der Gästezahl)	pro Person	€ 9,00
Party-Wienerle	pro Person	€ 4,00
Party-Weißwürste mit süßem Senf	pro Person	€ 5,00
Party-Fleischkäse, frisch gebacken	pro Person	€ 6,00
Badische Kartoffelsuppe	pro Person	€ 6,00
Badische Schneckensuppe	pro Person	€ 7,00

Zu allen Gerichten reichen wir eine reichhaltige Brotauswahl, sowie deren passenden Beilagen.
Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant



Übernachtung

Sie feiern bis spät in die Nacht und möchten gerne Ihre Gäste bei uns nächtigen lassen? Unsere komfortablen, mit Liebe eingerichteten Hotelzimmer sind mit drei Sternen der Europäischen Hotelklassifizierung ausgezeichnet.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für eine Übernachtung in unseren Hotelzimmern.

Bitte denken Sie daran, rechtzeitig zu reservieren.
Vielen Dank!

ZUR KRONE
Landhotel ★★★ Restaurant

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A-Z und Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Absprache
- Um für Sie als Gastgeber und uns als Veranstalter eine optimale Vorbereitung zu gewähren, bitten wir Sie, sich rechtzeitig mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir spätestens vier Wochen vor Ihrer Festlichkeit persönlich die Details besprechen können.

Dekoration
- Dürfen Sie selbst mitbringen, wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen Kerzenständer und Kerzen zur Verfügung.
- Übernehmen wir in gewohnter Form gerne für Sie.
- Für den Blumenschmuck auf Ihrer Festtafel empfehlen wir Ihnen unverbindlich unsere Hausdekorateurin/Gärtnerei:
  Blumeninsel, Hauptstraße 14, 79268 Bötzingen, Telefon 07663 912155
  Gärtnerei Gäng, Buchheimer Straße 7, 79288 Gottenheim, Telefon 07665 6552
- Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
  (z. B. Brandschutz bei Dekoration). Sämtliche Gegenstände sind am Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.
- Dekorationen an Decken und Wänden sind nicht gestattet.

Gästezahl
- Die Menübereitstellung und Menüberechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenanzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
- Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als fünf Personen muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel/Gastgeber mitgeteilt werden, sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
- Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal fünf Personen wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt, bis zu zwei Personen können bis zum Vorabend des Reservierungstages, 20.00 Uhr abgemeldet werden, ohne Berechnung des Menüpreises.
- Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Tiere aller Art

Haben generell keinen Zutritt zu unserem Restaurant, ebenso nicht zur Dorfstube sowie zu den Hotelzimmern (ausgenommen Blindenführhunde).

Kuchen zum Nachmittagskaffee
- Dürfen Sie selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Kuchengedeck für € 2,00 pro Person, inklusive Schlagsahne € 2,50 pro Person.
- Für ein Kuchengedeck um Mitternacht am Buffet berechnen wir € 1,20 pro Person.
- Für mitgebrachten Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln in begrenzter Zahl bereit.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten keine Haftung übernehmen.

Zur Krone · Hauptstraße 57 · 79288 Gottenheim
T: +49 7665 6712 · F: +49 7665 7073 · info@krone-gottenheim.de · krone-gottenheim.de
Volksbank Breisgau Süd BLZ 680 615 05 · Konto 150 113 19 · IBAN DE96 6806 1505 0015 0113 19 · Swift/BIC GENODE61IHR
Geschäftsführer: Heiko Isele · USt-Id Nr. DE 263294919

Das Mitbringen eigener Lebensmittel
- Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde.
- Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, z. B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt, sondern mitnimmt, um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

Kinder
- Unser Spielzimmer steht Kindern während der Veranstaltung zur Verfügung.
  Außerdem werden unsere jungen Gäste immer als Erstes von uns versorgt.

Menü
- Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr Festmenü zusammen.
  Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Personenzahl und die Jahreszeit berücksichtigen.
- Auf den vorherigen Seiten finden Sie einzelne Menüvorschläge.
- Zu allen Menüs servieren wir Ihnen vorab Brot sowie einen kleinen Gruß aus der Küche.
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht entdeckt? Sprechen Sie uns an, seien Sie mit uns kreativ! Selbstverständlich arbeiten wir weitere Menüvorschläge für Sie aus, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Menükarten
- Menükarte DIN A4, Bearbeitungspauschale pro Stück: € 1,00.

Nachtzuschläge
- Bei Veranstaltungen, die sich über 0 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 50,00 je angefangener halben Stunde.
  Wird ein Mitternachtsimbiss bestellt, fällt der Nachtzuschlag erst ab 1:30 Uhr an.

Parkplätze
- Um unser Haus herum stehen Ihnen eine begrenzte Anzahl Parkplätze zur Verfügung.

Probeessen
- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten.
  Wir berechnen dafür den regulären Preis für die einzelnen Gänge.
- Probieren Sie die passenden Weine im Voraus:
  Qualitätsweine aus der 1 Liter-Flasche gratis
  0,75l Flaschenweine berechnen wir abzüglich 20 %.

Stornierung einer Veranstaltung
- Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von € 10,00 pro Person in Ansatz gebracht.

Zahlungsziel
- Innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug nach Rechnungserhalt.
- Bei Veranstaltungen ab 20 Personen erbitten wir eine Anzahlung bis zwei Wochen vor Ihrem Fest in Höhe von 50 % des vereinbarten Menüpreises.
- Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu und Sie können den Rechnungsbetrag in Ruhe überweisen.