

APERITIF



INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich Willkommen in der Krone Lenzburg.....	3
Aperitif-Knabbereien.....	4 bis 5
Aperitif-Arrangements	6
Wissenswertes / Deklaration	7

HERZLICH WILLKOMMEN IM MERCURE HOTEL KRONE

Sie träumen von einem Event, der durch prickelndes Entertainment, kulinarische Höhepunkte und erstklassigen Service zu einem einmaligen und unvergesslichen Ereignis wird? Dann ist das Krone-Team Ihr idealer Partner!

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü-Ideen für Ihren Anlass (ab 10 Personen). Daraus können Sie selber Ihr ganz persönliches Essen komponieren. Am Schluss finden Sie noch alles Wissenswerte rund um einen gelungenen Anlass.

Wir beraten Sie in allen organisatorischen, technischen und infrastrukturellen Fragen. Mit Herz und Engagement realisieren wir jeden Anlass.

Kontaktieren Sie unsere Bankett-Profis. Ob die Umsetzung Ihrer eigenen, speziellen Idee oder ein massgeschneidertes Angebot: wichtig ist eine rechtzeitige Planung und Reservation. In einem persönlichen Gespräch können wir alle Wünsche und deren Umsetzung besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 062 886 65 65.

Erfahrung

Wir sammeln seit 30 Jahren Erfahrungen im Bankettbereich. Heute betreuen wir mit einem hochstehenden Service und einer Topqualität der Speisen Veranstaltungen mit 20 bis 400 Gästen vor Ort.

Qualität

Nach Möglichkeit verwenden wir immer Frischprodukte und unsere Küchencrew mit über 20 Mitarbeitern veredelt die Produkte zu kreativen Kompositionen. Beim Einkauf achten wir insbesondere auf Qualität und Partnerschaft.

Das Kronen-Team

Die stetige Weiterbildung unserer Mitarbeiter gehört zu unseren Grundsätzen. Konstruktive Kritik und Feedback unserer Gäste sind uns wichtig und motivieren uns täglich aufs Neue, eine Topleistung zu bieten. Ihren Anlass betreuen wir mit unserer Crew professionell und mit Leidenschaft. Einsatzpläne unserer Mitarbeiter erarbeiten wir in Zusammenarbeit mit Ihnen. Uns liegt viel daran, Ihren Anlass zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Wussten Sie schon?

Die Krone ist Mitglied der Hotelleriesuisse sowie Gastrosuisse und seit dem Jahr 1997 ISO zertifiziert.

Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl.

APERITIF-KNABBEREIEN

KALTE KÖSTLICHKEITEN

AMOUSE BOUCHE (PARISER BROT) MIT

Eier und Schnittlauch	pro Stück	CHF 2.20
Schinken	pro Stück	CHF 2.50
Salami	pro Stück	CHF 2.50
Brie und Trauben	pro Stück	CHF 2.50
SwissPrim Tatar	pro Stück	CHF 3.80
Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 3.80
Roastbeef	pro Stück	CHF 3.80
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.80
Roh marinierter Lachsforelle	pro Stück	CHF 3.20

EXKLUSIVITÄTEN

Blini mit geräuchertem Frutiger Stör	pro Stück	CHF 3.90
Crevettencocktail im Weckglas	pro Stück	CHF 3.80
Bruschetta Mediterran	pro Stück	CHF 2.80
Bruschetta mit Tomatenwürfel oder Oliventapenade	pro Stück	CHF 2.80
Blätterteigkissen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	CHF 3.20
Pumpenickel mit Gemüsetatar, Frischkäse oder Tête de Moine	pro Stück	CHF 2.00
Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	CHF 3.50
Käsecanelloni mit Schnittlauchfrischkäse und Radiesli (saisonal)	pro Portion	CHF 2.50

IM WECKGLAS

Pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Ananas		
Auberginenkaviar mit Käsechips		
Basilikum Panna-Cotta mit Tomaten-Espuma		
Mediterraner Gemüsesalat mit Baumnüssen (saisonal)	pro Stück	CHF 2.80
Wakamesalat mit geräucherter Entenbrust		
Schinkenmousse mit Pfefferschinken und Grissini		
Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette (saisonal)	pro Stück	CHF 3.50

Spiessli mit

Engadiner Trockenfleisch, Nussbrot und Bündner Bergkäse	pro Stück	CHF 3.50
Feuerwehrspiess: Emmentaler, Cornichons und Schinken	pro Stück	CHF 3.00
Zucchetti und Ziegenkäse	pro Stück	CHF 3.00
Feigen und Greyerzer (saisonal)	pro Stück	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella	pro Stück	CHF 3.00
Crevetten und Salsa	pro Stück	CHF 3.50
Rohschinken und Melone (saisonal)	pro Stück	CHF 3.50
Peperoni, Chili-Peccorino und Auberginen (saisonal)	pro Stück	CHF 3.00
Früchten	pro Stück	CHF 3.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Kleines Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Poulet-Satéspiessli	pro Stück	CHF 4.50
Mini-Pizza	pro Stück	CHF 2.50
Kleines Chäs-, Spinat- oder Mittelmeergemüsechüechli	pro Stück	CHF 2.00
Kalbs-Hacktätschli mit Tomatensalsa und Pariserbrot	pro Stück	CHF 3.20
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurem Dip	pro Stück	CHF 2.60
Scampi im Knuspermantel mit Wasabi-Limonen-Mayonnaise	pro Stück	CHF 3.80
Marinierte Dörrzwetschgen im Speckmantel (4 Stück)	pro Person	CHF 3.60
Warmes Bruschetta mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	CHF 2.50

FLAMMKUCHEN

mit Speck, Zwiebeln	pro Stück	CHF 12.00
mit Tomate, Rucola, Mozzarella und Parmesan	pro Stück	CHF 12.00
Krone-Art (mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Dill)	pro Stück	CHF 13.50
mit viererlei Käse, Zwiebeln und Mozzarella	pro Stück	CHF 12.00
mit Parmesan, Gorgonzola, Peccorino und Rucola	pro Stück	CHF 12.00
Mediterran mit Zucchetti, Tomate, Aubergine, roten Zwiebeln, Mozzarella und Peperoni	pro Stück	CHF 12.00

APERITIF-ARRANGEMENTS

DOLCE VITA pro Person CHF 8.50

Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven,
Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel

VEGETARIANO pro Person CHF 13.50

Käse-Kräuter-Nusstatar und Radiesli
Crêperoulade mit Frischkäse und Kräutern
Spiessli mit Peperoni, Oliven, Zucchetti, Auberginen und Foccacia
Mediterranes Küchlein
Capresesalat im Gläsli
Crostini mit Dill-Frischkäse und Gurkenperlen
Crostini mit Apfel-Avocadotatar

SCHWEIZ SPEZIAL pro Person CHF 23.50

Wurst-Käse Salat im Weckglas
Bündnerfleisch Heu auf Frischkäse mit Pumpernickel
Speckzopf
Gruyere Würfeli mit Trauben
Würziges Poulet-Spiessli
Schinkengipfeli
Zwetschgen im Speckmantel
Kleines Spinatchüechli

VIVA! pro Person CHF 25.50

Roh marinierte Bremgartner Lachsforelle mit Honig Senf im Weckglas
Forellenterrine mit Meerrettichschaum im Weckglas
Dill-Savarin mit Frischkäse und Pfefferschinken
Hobelkäse-Cannelloni
Vitello Basilico im Weckglas
Avocadotatar auf einem Crostini
Brotchips mit pikantem Tomaten-Chili-Dip
Grissini mit Rohschinken

WISSENSWERTES / DEKLARATION

Laut Gesetz sind wir verpflichtet, Ihnen den Ursprung von Fleisch zu deklarieren:

Schwein:	Schweiz
Rind:	Filet: Irland ¹ , Entrecôte, Schmorstücke und Huft (wenn nicht anders deklariert): Schweiz
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland, Australien
Egli/Felchen:	Schweiz (Tropenhaus Frutigen)
Dorade/Meerwolf:	Griechenland (Zucht)
Forellenfilet:	Schweiz (Bremgarten)
Bison	Kanada/USA

Abweichungen werden auf der detaillierten Offerte direkt deklariert.

Alle Wurstwaren und Traiteur-Artikel stammen aus Schweizer Produktion. Importe werden bezeichnet.

Produkte die mit ¹ gekennzeichnet sind, können mit Antibiotika, Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Haben Sie Allergien oder sonstige Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal - die Küchencrew wird Ihr Anliegen gerne berücksichtigen.



Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.