

CATERING-DOKUMENTATION



INHALTSVERZEICHNIS

Die Krone Lenzburg – Ihr Cateringpartner	3
Aperitif-Knabbereien	4 bis 5
Aperitif-Arrangements	6
MENÜ IDEEN	
3-Gang-Menüs	7
4-Gang-Menüs	8
Frühling / Sommer	9
Herbst / Winter	10
Grosses Kronen-Dessertbuffet.....	11
Wissenswertes.....	12 bis 13
Deklaration.....	14

DIE KRONE LENZBURG – IHR CATERINGPARTNER

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 ausserhalb der Kronengemäuer (ab 20 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.

Wichtig ist eine rechtzeitige Planung und Reservation. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Wünsche und deren Umsetzung besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 062 886 65 65.

Erfahrung

Wir sammeln seit 30 Jahren Erfahrungen im Catering- und Bankettbereich. Heute betreuen wir mit einem hochstehenden Service und einer Topqualität der Speisen Veranstaltungen mit 20 bis 2500 Gästen.

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 saisonale und regionale Gegebenheiten.

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.

APERITIF-KNABBEREIEN

KALTE KÖSTLICHKEITEN

AMOUSE BOUCHE (PARISER BROT) MIT

Eier und Schnittlauch	pro Stück	CHF 1.90
Schinken	pro Stück	CHF 2.20
Salami	pro Stück	CHF 2.20
Brie und Peperoni-Konfitüre	pro Stück	CHF 2.20
Roastbeef	pro Stück	CHF 3.20
Chorizo	pro Stück	CHF 3.20
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.20
Roh marinierte Lachsforelle	pro Stück	CHF 3.20

IM WECKGLAS MIT

Emmentaler Käsetatar	pro Stück	CHF 2.40
Wakamesalat mit Thunfisch und Wasabi	pro Stück	CHF 2.90
Mango-Oliven-Salat mit geräucherter Makrele	pro Stück	CHF 2.40
Dörrfrüchte-Käse-Mousse	pro Stück	CHF 2.40
Avocado-Passionsfruchtsalat mit Lachs-Sashimi	pro Stück	CHF 2.90
Tomate-Büffelmozzarella-Avocadosalat mit Culatello-Schinken	pro Stück	CHF 2.70

SPIESSLI MIT

Tomaten-Mozzarella	pro Stück	CHF 2.60
Peperoni, Oliven, Zucchetti und Fetakäse	pro Stück	CHF 2.60
Pikante Chorizo, Oliven und getoastetes Baguette	pro Stück	CHF 3.00
Früchte	pro Stück	CHF 3.00

WEITERE HÄPPCHEN

Bruschetta mit Thon, Crevetten, Störtatar, Tomatenwürfel oder Basilikum	pro Stück	CHF 2.70
Crostini mit getrockneten Aprikosen und Frischkäse	pro Stück	CHF 2.70
Crostini mit Saiblingstatar	pro Stück	CHF 2.70
Crostini mit Taleggio und Oliven	pro Stück	CHF 2.70

Crostini mit Rohschinkentatar	pro Stück	CHF 2.70
Tilsitermousse auf Crostini	pro Person	CHF 2.40
Blini mit Störtatar oder Lachs	pro Stück	CHF 3.20
Blini mit Frischkäse und Engadiner Trockenfleisch	pro Stück	CHF 3.20
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF 1.70
Blätterteigkissen mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	CHF 2.80
Windbeutel, gefüllt mit Käse-, Lachs- oder Schinkenmousse	pro Stück	CHF 1.60
Pommes Chips, Flips, Nüssli und Salzstengeli	pro Person	CHF 2.00
Blätterteigsalzgebäck	pro Person	CHF 3.80
Tortilla-Chips mit Avocado-Chili-Dip	pro Person	CHF 2.10
Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips	pro Person	CHF 2.10
Apéro-Oliven und Parmesanwürfel	pro Person	CHF 3.40
Greyerzer Sables	pro Person	CHF 3.40
Gefüllte Champignonköpfe mit Hüttenkäse, Schinken und Senf	pro Person	CHF 3.50
Zwiebel-Cookies mit Mascarpone	pro Person	CHF 3.20
Mini-Schinken-Muffins	pro Person	CHF 3.20
Schweizer Brie im Crêpesmantel	pro Person	CHF 3.20
Butterziegel mit Schabziger Dip	pro Person	CHF 3.20
Pikantes Short Bread mit Bremgartner Lachsforelle	pro Person	CHF 3.20
Kräuter-Gugelhüpfchen mit Tête de Moine	pro Person	CHF 3.20
Freiburger Vacherin-Artischocken-Salat auf Pumpernickel	pro Person	CHF 3.20
Linsen-Apfel-Salat mit Schweinbauch und Knoblauch Dip	pro Person	CHF 3.20

WARME KÖSTLICHKEITEN

Kleines Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.10
Mini-Pizza	pro Stück	CHF 2.10
Kalbs-Hacktätschli mit Tomate und Pariserbrot	pro Stück	CHF 2.80
Warmes Bruschetta mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	CHF 2.10
Grillierte Hackfleischbällchen mit Apfel-Ketchup	pro Stück	CHF 2.80

APERITIF-ARRANGEMENTS

FINE & DINE KRONE ART Räucherlachs auf Pumpernickel Dreierlei Canapès (Schinken, Salami & Käse) Kaltes Roastbeef im Weckglas Bündnerfleisch Heu auf Frischkäse und Pumpernickel Crevetten im Kartoffelmantel	pro Person	CHF 15.40
ITALIANO Minipizzen Tramezzini mit Mortadella Bruschetta mit Oliven-Kräuter-Tapenade Bruschetta mit Tomaten Vitello Tonnato im Weckglas Parmaschinken mit Melonen am Spiess Focaccia mit Bresaola-Frischkäse-Röllchen	pro Person	CHF 21.80
VEGETARIANO Crêperoulade mit Frischkäse oder Brie Zweierlei Gemüsesticks mit Dips Blätterteigkissen gefüllt mit Tomatenmousse Spiessli mit Peperoni, Oliven, Zucchetti und Fetakäse Mediterranes Küchlein Zwiebel-Cookies mit Mascarpone Crostini mit Oliven-Mangosalat	pro Person	CHF 15.00
SCHWEIZ SPEZIAL Bündnerfleisch Heu auf Frischkäse auf Pumpernickel Speckzopf Gruyere Würfeli mit Trauben Würziges Poulet-Spiessli Schinkengipfeli Kleines Spinatchüechli	pro Person	CHF 16.00

MENÜ-IDEEN

3-GANG MENÜS

Menü I

Saisonale Crèmesuppe

Pouletgeschnetzelttes Casimir
Reis
Cocobohnen und gebratene Bananen

Limonenparfait
auf Beerencoulis

Preis pro Person CHF 32.00

Menü II

Gemischter Salat an Kronen-Dressing

Brasato von der Rindsnuss
mit Kartoffelpüree
und Wurzelgemüse

Schwarzwälderschnitte mit Balsamico-
Kirschensorbet

Preis pro Person CHF 46.50

Menü III

Gemischter Blattsalat
an Italian Dressing

Saftiger Kalbsschulterbraten
an Waldpilzjus
Kartoffelgratin
Ratatouillegemüse

Saisonales Mousse mit seinen Früchten

Preis pro Person CHF 46.50

Menü IV

Mittelmeergemüsecrème

Truthahnrollbraten mit Speck
an Kräuterjus
Ribelmalsbramata
Glasiertes Karottenzweierlei

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person CHF 36.00

MENÜ-IDEEN

4-GANG MENÜS

Menü I

Bunter Blattsalat mit
Rauchlachsstreifen an Kronen-Dressing

Bresaola Carpaccio
mit Parmesan, Tomate, Basilikum
und Rucolasalat

Schweinsfilet im Speckmantel an Rosmarinjus
Püree vom Alten Schweden
Gemüsebukett

Kronen-Dessertbuffet

Preis pro Person CHF 71.50

Menü II

Bremgartner Dreierlei
Geräucherte Forelle, marinierte Lachsforelle
und Forellentatar serviert mit Brioche

Klare Tomatenessenz mit Basilikumravioli

Kalbssteak «Château»
an Morchelsauce
Tagliolini
Gemüseallerlei

Schokoladenvariation mit seinem Sorbet

Preis pro Person CHF 74.00

Menü III

Seeteufelmédailon auf
Kartoffel-Limetten-Püree

Rotes Currysüppchen
mit Poulet-Saté-Spiess

Ganz gebratenes Roastbeef an
Tempranillojus
Kartoffelgratin
Gemüseallerlei

Kronen-Desserttrilogie

Preis pro Person CHF 76.00

SAISONALE MENÜ-IDEEN

FRÜHLING

Menü I

Salat „Primavera“
(Blattsalat, Spargel, Spinat, Sprossen,
Radieschen und Frühlingszwiebeln) an
Erdbeervinaigrette

Glasierte Maispouardenbrust
mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Grüner Spargel

Rhabarberstreuselkuchen mit Vanille-Eis

Preis pro Person CHF 44.50

Menü II

Frühlingszwiebelcrèmesüppchen

Gebratener Loup de Mer auf Spargelduett
mit Pariser Kartoffeln
Beurre blanc

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Morchelrahmsauce
Bärlauchspätzli
Frühlingsgemüse

Kronen-Dessertbuffet

Preis pro Person CHF 98.00

SOMMER

Menü I

Vichyssoise

Truthahn-Saltimbocca
Weissweinrisotto
Ratatouille

Sommerliches Tiramisu

Preis pro Person CHF 38.50

Menü II

Rindscarpaccio
mit Olivenöl, Rucola und gehobelter
Belperknolle

Zanderfilet auf Süsskartoffelpüree
Tomate und Basilikum

Rosa gebratenes Kalbsbäggli
mit Eierschwämmiragoût
Tagliolini
Gemüsebukett

Beeren-Trifle
mit Zitronengras-Mascarpone-Creme

Preis pro Person CHF 82.00

SAISONALE MENÜ-IDEEN

HERBST

Menü I

Curry-Maisschaumsuppe
mit Croûtons und Speck

Rosa gebratenes Hirschentrecôte
mit Preiselbeeren

Spätzli

Herbstliches Gemüse

Marroni-Trilogie

Preis pro Person CHF 46.00

Menü II

Hirschcarpaccio mit Salat,
Pilze, Trauben, und Marroni

Gebratenes Bremgarter Saiblingsfilet
mit Bratkartoffeln auf Rahmwirsing

Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce

Tagliolini

Herbstliches Gemüse

Marroni-Schokoladenkuchen
an Orangen-Ingwer-Rahm

Preis pro Person CHF 95.00

WINTER

Menü I

Nüsslisalat mit Apfelstreifen,
Nüssen und Trockenfleisch

Suure Mocke

Polenta

Wurzelgemüse

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

Preis pro Person CHF 49.00

Menü II

Gelberbsensuppe
mit Speckcroûtons

Kalbshackbraten an Waldpilzrahmsauce
Pastinakenpüree und Gemüse

Gewürzkuchen mit Maismousse

Preis pro Person CHF 34.50

GROSSES KRONEN-DESSERTBUFFET MIT KÄSEBRETT

(ab 30 Personen)

Preis pro Person CHF 23.00

Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot
Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch zu CHF 49.00 / kg

WISSENSWERTES / KONDITIONEN

PREISE

Die obengenannten Preise verstehen sich in Schweizerfranken exklusiv Mitarbeiterkosten. Die MwSt. von 7.7 % ist inbegriffen.

MOBILIAR

Gern stellt Ihnen das Kronen-Catering auch Tische und Stühle zur Verfügung. Preis auf Anfrage.

GEDECKKOSTEN

Aperitif (bis 5 Häppli)	pro Person	CHF 3.50
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Häppli)	pro Person	CHF 6.00
3-Gang Menü	pro Person	CHF 8.00
4-Gang Menü	pro Person	CHF 10.00
5-Gang Menü	pro Person	CHF 12.00

MITARBEITENDE

Das Gold der Krone Lenzburg sind unsere Mitarbeitenden. Im Catering werden die Arbeitsstunden in Rechnung gestellt.

Der Kronenstandard rechnet mit jeweils einem Teamleiter ab 30 Personen, 1 Service pro 20 Gäste bei den Banketten, bei Aperitifs rechnen wir pro 30 Gäste 1 Servicemitarbeitender. Der Fahrer wird nach Stundenaufwand verrechnet. Der Büffetmitarbeitende & Abwäscher wird je nach Grösse und Umfang des Anlasses die Arbeitsstunden in Rechnung gestellt.

Die Stundenansätze sind wie folgt:

Teamleiter / Chef de Service	pro Person	pro Stunde	CHF 80.00
Servicemitarbeitende	pro Person	pro Stunde	CHF 55.00
Koch	pro Person	pro Stunde	CHF 55.00
Chauffeur	pro Person	pro Stunde	CHF 55.00
Büffetmitarbeitende & Hilfspersonal	pro Person	pro Stunde	CHF 45.00

BERECHNUNG STUNDEN

Die Personalstunden werden inkl. Auf- und Abbau berechnet. Der effektive Aufwand (Start in der Krone Lenzburg / Ende in der Krone Lenzburg) der Mitarbeitenden wird in Rechnung gestellt.

FAHRZEUG

CHF 2.00 pro gefahrener km

WEINBESTAND

Da wir nicht von allen Weinen einen gleich grossen Bestand haben, bitten wir Sie, uns Ihre Weinwünsche frühzeitig bekannt zu geben, damit wir allfällige Einkäufe tätigen können. Preisänderungen behalten wir uns vor.

APERITIF-& MENÜKREATIONEN

Sind in erster Linie als Inspiration und Ideen gedacht und dienen als Grundlage für ein persönliches Beratungsgespräch. Gerne besprechen wir Ihre individuellen Wünsche und stellen ein Ihren Vorstellungen entsprechendes Menü- oder Knabberangebot zusammen.

VEGETARIER / ALLERGIKER / SPEZIALESSEN

Unser Küchenteam stellt gern auf Wunsch die entsprechenden Menüs vor. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld die Gästebedürfnisse mit. Gern unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot.



KINDERMENÜ

Die Zukunft sind unsere Kinder. Gern stellen wir für den Kindergaumen ein passendes Menü auf Wunsch zusammen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Finden Sie mit gleicher Post.

DEKLARATION

Laut Gesetz sind wir verpflichtet, den Ursprung unseres Fleisches 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 in der Offerte / Bestätigung direkt deklariert.

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

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