

# BANKETT-DOKUMENTATION



## INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich Willkommen im MERCURE Hotel Krone .....	3
Aperitif-Knabbereien .....	4
Aperitif-Arrangements.....	6
Menü-Ideen .....	7
Saisonale Menü-Ideen .....	9
Frühling.....	9
Sommer .....	9
Herbst .....	10
Winter.....	10
Kronen- Spezial.....	11
Für unsere kleinen Gäste .....	12
Für unsere vegetarischen Gäste .....	13
Grosses Kronen-Dessertbuffet mit Käsebrett.....	14
Berechnungsbeispiel für Ihren Anlass in der Krone Lenzburg.....	15
Hinweise / Wissenswertes.....	16



**HOTEL KRONE LENZBURG**

## **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 Menu 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 oder via Mail an [anlaesse@krone-lenzburg.ch](mailto:anlaesse@krone-lenzburg.ch).

### **ERFAHRUNG**

Wir sammeln seit über 30 Jahren Erfahrungen im Bankettbereich. Heute betreuen wir mit einem hochstehenden Service und einer Topqualität der Speisen Veranstaltungen mit 10 bis 400 Gästen vor Ort.

### **QUALITÄT**

Nach Möglichkeit verwenden wir immer Frischprodukte und unsere Küchencrew 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.

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
Raumlachs	pro Stück	CHF 3.80
Roh marinierter Lachsforelle	pro Stück	CHF 3.20

### EXKLUSIVITÄTEN

Blini mit geräuchertem Stör	pro Stück	CHF 3.90
Crevettencocktail im Weckglas	pro Stück	CHF 3.80
Bruschetta mit Ratatouille	pro Stück	CHF 2.80
Bruschetta mit Tomatenwürfel oder Oliventapenade	pro Stück	CHF 2.80
Blätterteigkissen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	CHF 3.20
Pumpnickel 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	pro Portion	CHF 2.50

### IM WECKGLAS

Pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Ananas	pro Stück	CHF 2.80
Auberginenkaviar mit Käsechips	pro Stück	CHF 2.50
Basilikum Panna-Cotta mit Tomaten-Espuma	pro Stück	CHF 3.20
Mediterraner Gemüsesalat mit Baumnüssen (saisonal)	pro Stück	CHF 2.80
Seealgensalat mit geräucherter Entenbrust	pro Stück	CHF 3.20
Schinkenmousse mit Pfefferschinken und Grissini	pro Stück	CHF 3.20
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 mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	CHF 4.50
Mini-Pizza	pro Stück	CHF 2.50
Kleines Chäs- oder Spinatchüechli	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

### **HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN**

mit Speck, Zwiebeln	pro Stück	CHF 12.00
mit Rauchlachs und Spinat	pro Stück	CHF 13.50
mit Peperoni und Spinat (vegetarisch)	pro Stück	CHF 12.00

## APERITIF-ARRANGEMENTS

<b>DOLCE VITA</b>	pro Person	CHF 8.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel		
<b>VEGETARIANO</b>	pro Person	CHF 18.50
Käse-Kräuter-Nusstatar und Radiesli Crêperoulade mit Frischkäse und Kräutern Spiessli mit Peperoni, Oliven, Zucchetti, Auberginen und Foccacia Mediterranes Küchlein Capresalat im Gläsli Crostini mit Dill-Frischkäse und Gurkenperlen Crostini mit Apfel-Avocadotatar		
<b>SCHWEIZ SPEZIAL</b>	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		
<b>VIVA</b>	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		

## MENÜ-IDEEN

### FÜR EINEN SCHNELLEN BUSINESS LUNCH

#### Menü I

Hausgemachte Minestrone

\*\*\*\*

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus  
Risotto und buntes Gemüse

\*\*\*\*

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Preis pro Person CHF 39.50

#### Menü II

Hüttenkäseterrine mit Rohschinken  
an Salatbukett mit Tomatenvinaigrette

\*\*\*\*

Schweinssteak Walliser Art an Kräuterjus  
Tagliolini  
saisonales Mischgemüse

\*\*\*\*

Grossmutterns gebrannte Crème  
mit Vanilleglacé

Preis pro Person CHF 47.50

#### Menü III

Blattsalat mit Kernen und Sprossen  
an French Dressing

\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Casimir  
Trockenreis  
Früchteragoût

\*\*\*\*

Sorbetteller mit  
saisonalen Früchten

Preis pro Person CHF 52.50

Riz Casimir vom Poulet CHF 47.00

#### Menü IV

Weisse Zwiebelsuppe

\*\*\*\*

Lachstranche mit Limettenkruste  
Beurre blanc  
Venerereis

Broccoli mit Pinienkernen

\*\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfli

Preis pro Person CHF 47.00

## MENÜ-IDEEN

### ZUM GEMÜTLICHEN NACHTESSEN

#### Menü I

Knackiger Eisbergsalat mit Speck,  
Champignons und Croûtons  
an French Dressing  
\*\*\*\*

Aargauer Rüeblisuppe  
\*\*\*\*

Poulardenbrust im Speckmantel gebraten  
mit Rotweinjus  
Kräuterrisone  
Bratgemüse  
\*\*\*\*

Schokoladen-Variation

Preis pro Person CHF 59.50

#### Menü II

Zanderfilet „Grenobler Art“  
auf Venererisotto  
\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Burrata-Ravioli  
\*\*\*\*

Roastbeef mit Pfefferhollandaise  
Berny-Kartoffeln  
Marktgemüse  
\*\*\*\*

Kronen-Desserttrilogie

Preis pro Person CHF 88.00

#### Menü III

Tomaten-Mozzarella-Türmchen  
mit Rohschinken  
\*\*\*\*

Ravioli mit Büffel-Ricotta  
\*\*\*\*

Kalbspiccata Mailänder Art  
Safran-Risotto  
Ratatouille  
\*\*\*\*

Hausgemachtes, saisonales  
Früchte Tiramisu

Preis pro Person CHF 84.00

#### Menü IV

Schottischen Rauchlachs-Dreierlei  
(Lachsrose, -tatar und -carpaccio)  
mit lauwarmer Brioche  
\*\*\*\*

Seetaler Weissweinschaumsüppchen  
\*\*\*\*

Ganz gebratenes Rindsfilet an Barolojus  
Süßkartoffelecken  
Gemüsebukett  
\*\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein  
mit Macadamia-Glacé

Preis pro Person CHF 97.50



## SAISONALE MENÜ-IDEEN

### FRÜHLING

#### Menü I

Bärlauchschaumsüppchen  
mit Spargellinguini  
\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammnierstück  
mit Rosmarinjus  
mit Bäckerinnen-Kartoffeln  
Ofengemüse  
\*\*\*\*

Zitronen-Blaubeer Trifle

Preis pro Person CHF 58.00

#### Menü II

Bremgartner Rauchforellen-Variation  
mit einem kleinen Salat  
und lauwarmer Brioche  
\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe  
mit Vanille und Orangenrahm  
\*\*\*\*

SwissPrim Roastbeef an  
Bärlauch-Hollandaise  
Neue Kartoffeln  
Gemüseallerlei  
\*\*\*\*

Rhabarber Tiramisu

Preis pro Person CHF 88.00

### SOMMER

#### Menü I

Gurken-Tomatentatar  
auf Melonencarpaccio  
mit gebackener Knuspercrevette  
\*\*\*\*

Kalbskarree an Morchelrahmsauce  
Tagliatelle  
Sommerliches Gemüse  
\*\*\*\*

Zitrus Cheesecake mit frischen Früchten

Preis pro Person CHF 77.00

#### Menü II

Tomaten-Pfirsich Salat mit Lavendel  
und Pfefferschinken  
\*\*\*\*

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet  
Eierschwämmli und Kräuterrahmnudeln  
\*\*\*\*

Entrecôte Double mit Sauce Bordelaise  
Thymian-Bratkartoffeln  
Gemüseallerlei  
\*\*\*\*

Himbeer-Kamillen Trifle mit seinem Sorbet

Preis pro Person CHF 83.00

## SAISONALE MENÜ-IDEEN

### HERBST

#### Menü I

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
auf Trüffelrisotto

\*\*\*\*

Steinpilzessenz mit seinem Ravioli

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschentrecôte  
mit Preiselbeerschaum  
Hausgemachten Spätzli  
Gemüseallerlei

\*\*\*\*

Warmer Haselnuss Brownie  
mit Cappuccino Glace

Preis pro Person CHF 85.00

#### Menü II

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl

\*\*\*\*

Gebratene Lachstranche auf Rahmwirsing  
mit Pariser Kartoffeln

\*\*\*\*

Rindsfilet «Wellington» neu interpretiert  
an Portweinjus  
Williamskartoffeln  
Marktgemüse

\*\*\*\*

Ananas Parfait auf seinem Carpaccio

Preis pro Person CHF 89.50

### WINTER

#### Menü I

Winterlicher Nüsslisalat  
mit Entenbruststreifen,  
Orangenfilets und Apfelstreifen  
an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*\*

Rindsschmorbraten Grossmutter Art  
Bratkartoffelpüree

Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Zimtparfait  
mit warmen Zwetschgenkompott

Preis pro Person CHF 59.50

#### Menü II

Roh marinierte Bremgartner Lachsforelle  
mit Popcornpulver  
an Wasabischaum mit Toast

\*\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe  
mit Pesto

\*\*\*\*

Schweinsfilet Kronen-Art  
(mit Pilzen gefüllt)

Petersilienwurzelpüree

Gemüseallerlei

\*\*\*\*

3erlei Caramel  
(Cheescake, Glace und Sauce)

Preis pro Person CHF 78.00

## KRONEN- SPEZIAL

(ab 30 Personen)

### Vorspeisenbuffet

Grosse Salatauswahl mit diversen Dressings,  
Reis-, Hörnli-, Kartoffel- und Tomaten-Mozzarella Salat, Rauchfischplatte, Pastete und Terrine,  
Rauchfleischplatte mit Meerrettichmousse und Crevettencocktail

\*\*\*\*

### Servierter Hauptgang

Dreierlei vom Schwein an Kräuterjus  
(Filet, Gulasch und Bratwurst)  
Kartoffelpüree  
Gemüseallerlei

\*\*\*\*

### Kleines Kronendessertbuffet

Helles und dunkles Schokoladenmousse, Früchtespiegel, 3 verschiedene Sorten Glacé, Tiramisu,  
Mini Patisserie, Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Preis pro Person CHF 79.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### VORSPEISEN

Grüner Salat	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	6.50
Tomatencremesuppe	CHF	5.00

### HAUPTGÄNGE

Kalbsrahmschnitzel Nudeln und Gemüse	CHF	18.00
Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce im Reising	CHF	14.00
Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Reibkäse	CHF	12.00
Paniertes Kalbsschnitzel Kroketten	CHF	19.00
Paniertes Eglifilet mit Mayonnaise Salzkartoffeln	CHF	20.00

### DESSERTS

Glace nach Wahl mit Smarties	CHF	6.50
------------------------------	-----	------

## FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

### Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette	CHF	10.50
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salatbouquet	CHF	12.50
Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips	CHF	16.00
Griechischer Salat	CHF	12.50
Safrangnocchi mit Salbei und Parmesan	CHF	17.50

### Hauptgänge

Auberginen-Zucchetti-Piccata auf Tagliolini und Tomatenragoût	CHF	25.50
Quorngeschnetztes mit rotem Curryschaum Reisnudeln und Gemüse	CHF	25.00
Blumenkohlcurry mit gebratenen Bananen Basmatireis	CHF	24.00
Tofuschnitzel an Pilzrahmsauce Tagliolini und Gemüseallerlei	CHF	28.50
Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Peperoni und Champignons	CHF	28.00
Kräuter-Couscous mit Tomatensalsa und Gemüsespiess	CHF	26.50
Frittierte Camembert-Ecken auf Rahmlauch Salzkartoffeln	CHF	25.00

## GROSSES KRONEN-DESSERTBUFFET MIT KÄSEBRETT

### Ab 30 Personen

Schokoladenbrunnen  
Grosses Display von frischen Saisonfrüchten  
Caramelköpfl  
Tiramisù  
Panna Cotta  
Patisserieauswahl (je nach Saison)  
Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
Fruchtmousses  
Auswahl von Eis und Sorbets mit Rahm  
Rumkugeln  
Saisonspezialitäten

Preis pro Person CHF 27.00

Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot  
Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch zu CHF 58.00 / kg

## BERECHNUNGSBEISPIEL FÜR IHREN ANLASS IN DER KRONE LENZBURG

Planen Sie einen Anlass und haben noch keine Vorstellung über die Kosten? Nachstehend finden Sie ein Berechnungsbeispiel für einen Anlass mit 50 Personen in der Krone Lenzburg.

### Inklusive:

In unseren Berechnungen sind folgende Positionen inklusive  
Gedeck, Servietten und Tischtücher, Kerzen und Kerzenständer, Menükarten,  
Mitarbeiter bis 24.00 Uhr, Bestuhlung, Parkplatz,  
professionelle Betreuung vor und während dem Anlass

### BERECHNUNGSBEISPIEL MIT EINEM 3-GANG MENU

<b>Aperitif à CHF 8.50 / pro Person</b>	CHF	425.00
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel		
<b>Menü Kronen Spezial à CHF 79.50 / pro Person</b>	CHF	3975.00
Vorspeisenbuffet **** Servierter Hauptgang Dreierlei vom Schwein (Filet, Gulasch und Bratwurst) Kartoffelpüree Gemüseallerlei **** Kleines Kronendessertbuffet		
<b>Getränke</b>		
15 Flaschen Weisswein à CHF 49.00 (inkl. Aperitif)	CHF	735.00
18 Flaschen Rotwein à CHF 54.00	CHF	972.00
50 Mineralwasser à CHF 8.50	CHF	425.00
50 Kaffee à CHF 4.20	CHF	210.00
<b>Gesamtsumme</b>	<b>CHF</b>	<b>6'447.00</b>

**DIE KOSTEN BERUHEN AUF ERFAHRUNGSWERTEN UND SIND NICHT RELEVANT FÜR DIE RECHNUNGSTELLUNG.**

## NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

### BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

### BLUMENDEKORATION

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Von Arx Blumen & Garten, Frau Luzia Fahrni, Kronenplatz 12, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 02 02
- Blumen Impression GmbH, Valerie Dietiker, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77

### CATERINGS

Heiraten Sie auf dem Schloss Lenzburg und benötigen noch einen Catering? Gerne organisieren wir für Sie Ihren Anlass nach Wunsch.

### HOCHZEITSTORTEN

Unsere Patisserie freut sich, für Sie Ihre Wunschtorte zu kreieren. Sollten Sie eine eigene Torte mitbringen wollen, müssen wir leider die Haftung ablehnen. Wir weisen Sie darauf hin, dass die Ware lebensmittelgesetzkonform angeliefert werden muss und der Lieferant auch für die allfällige Präsentation verantwortlich ist.

### MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.