

Liebe Gäste

Sie planen einen Anlass und wir begrüßen Sie somit herzlich in den Rängen der Gastgeber! Gehen Sie die Planung mit Phantasie, Engagement und Vorfreude an, dann werden Sie und Ihre Gäste sich amüsieren und wohlfühlen. Wir unterstützen Sie dabei gerne mit unserer Erfahrung als aufmerksame Gastgeber.

Der Inhalt unserer Dienstleistung ist Ihr Wohlbefinden, welchem wir uns in harmonischer Atmosphäre, mit einem verspielten Gastrokonzept, unsere ganze Aufmerksamkeit widmen. Wir werden alles daran setzen, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammen ein gelungenes Fest oder eine erfolgreiche Tagung zu organisieren! Die folgenden Seiten dienen als Ideengeber und Anreiz. Vereinbaren Sie einen Termin und wir beraten Sie gerne bei der Menüzusammenstellung, Bestuhlungsarten, Dekoration oder Technik.

Auf eine gute Zusammenarbeit!
Mit gastfreundlichen Grüßen
Ihr Kronenhof-Team!

Kronenhof AG Hotel & Gastronomie
Familie Pirnstill-Marchesi
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
Telefon: 052 635 75 75, Fax: 052 635 75 65
anlass@kronenhof.ch, www.kronenhof.ch



Inhalt

Allgemeine Richtlinien	Seite	2
Die Räumlichkeiten	Seite	4
Bestuhlungsarten	Seite	4
Tagungs- & Seminarpauschalen	Seite	5
Apéro	Seite	6
Tapas	Seite	9
Menü-Puzzle	Seite	10
Saisonale Menüvorschläge	Seite	14
Buffets	Seite	17
Getränke	Seite	17
Menüs für Reisegruppen und Vereine	Seite	19

ALLGEMEINE RICHTLINIEN

Provisorische Reservationen

Im Anschluss an Ihre Anfrage werden wir die gewünschte Räumlichkeit provisorisch für Sie reservieren. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in dieser Zeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren.

Definitive Reservationen

Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch den Vermieter auch für den Kunden bindend. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu bezahlen.

Bankettvorschläge

Unsere Bankettvorschläge sind in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir sind gerne bereit auf Ihre speziellen Wünsche einzugehen. Allfällige Vegetarier oder spezielle Diätmenüs können selbstverständlich berücksichtigt werden.

Detailabsprache

Das Team vom Kronenhof freut sich, Sie persönlich bei der Organisation Ihres Anlasses beraten zu können. Bitte vereinbaren Sie für die Absprache vorab einen Termin.

Raummieten

Für Bankette wird keine Raummiete erhoben. Bei kleineren Aperitifs, Seminaren und Sitzungen in separaten Räumlichkeiten erlauben wir uns eine Raummiete zu erheben.

Annulationskosten bei Veranstaltungen (Seminar, Bankett, Raummiete, Zimmer, etc.)

Kurzfristige Absagen bestätigter Reservationen müssen dem Hotel Kronenhof durch den Veranstalter schriftlich mitgeteilt werden.

Absage 30 bis 20 Tage vor dem Anlass 25 % der Leistungen

Absage 19 bis 12 Tage vor dem Anlass 50 % der Leistungen

Absage 11 bis 0 Tage vor dem Anlass 100 % der Leistungen

Als reservierte Leistung bei Banketten gilt: die reservierten Leistungen x die gemeldete Personenzahl. Das Gleiche gilt für Zimmer, die zu den Anlässen gebucht sind.

Zapfengeld

Sollten Sie sich dazu entscheiden, eigene Weine oder Spirituosen mitzubringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld wie folgt in Rechnung zu stellen:

Wein und Champagner CHF 21.00 pro 7.5 dl Flasche

CHF 38.- pro Magnumflasche

Destillate CHF 70.- pro 7.5 dl Flasche

Geburtstags- & Hochzeitstorten

Möchten Sie Ihre Kuchen und Torten selber mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 3.50 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen.

Menükarten

Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menü mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per e-Mail oder auf CD-Rom zustellen.

Musikalische Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik bitten wir zu beachten, dass die Musik ab Mitternacht auf Zimmerlautstärke spielen sollte.

Tischdekoration

Grundsätzlich dekorieren wir den Tisch mit Kerzen und einer kleinen Tischdeko. Spezielle Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft. Für Blumenarrangements müssen Sie mit ca. CHF 10.- pro Gast rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Hotel liefern lassen.

Stuhlhusen

Gerne organisieren wir für Sie weisse Stuhlhusen. Wir berechnen dafür einen Selbstkostenpreis von CHF 2.-- pro Husse für die Reinigung.

Verlängerung

Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind möglich und müssen spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Wirtschaftspolizei eingeholt werden. Die Kosten eines Polizeigesuchs inkl. personeller Aufwände betragen CHF 250.00.

Brennbare Materialien / Feuerwerk

Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen). Bitte informieren Sie auch Ihre Mitorganisatoren. Bei Brand und Sengschäden wird jede Haftung abgelehnt. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft belastet.

Parkplätze

Der Veranstalter ist selber für die Parkplätze verantwortlich. Vor dem Hotel stehen 80 öffentliche, gebührenpflichtige Parkplätze zur Verfügung. Es können keine Parkplätze reserviert werden. Es empfiehlt sich sehr die öffentlichen Verkehrsmittel zu benützen.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, damit wir Ihnen die Rechnung zusenden können. Beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland senden. Alle unsere aufgeführten Preise sind inklusive MwSt. Service und allen Taxen. Bei Anlässen über CHF 1'000.00 ist das Hotel Kronenhof berechtigt eine Anzahlung (bis 50% des Arrangements) zu verlangen.

Versicherung

Das Hotel Kronenhof lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Abweichende Vereinbarungen bedürfen stets der schriftlichen Form.

Gästezahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Hotelzimmer

Das zum Teil unter Denkmalschutz stehende Hotel verfügt über insgesamt 41 geschmackvoll eingerichtete Zimmer und Suiten. Alle Zimmer sind mit Haartrockner, Radio, TV, Direktwahl-Telefon und Minibar ausgerüstet. Einige der Zimmer haben einen eigenen Balkon. Das Hotel verfügt ausschliesslich über Nichtraucherzimmer. Über Wireless-Lan haben Sie im ganzen Hause die Möglichkeit im Internet zu surfen.

GROSSER SAAL

½ Tag

1 Tag

Bei Festessen und Banketten wird keine Saalmiete erhoben!

CHF 310.00

CHF 450.00

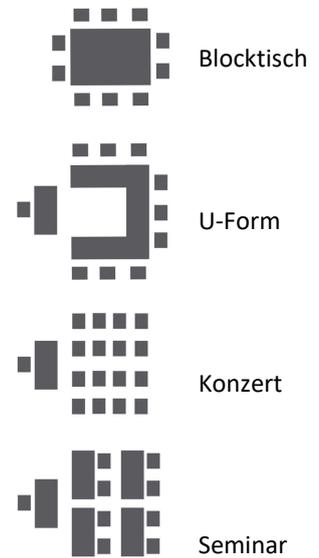
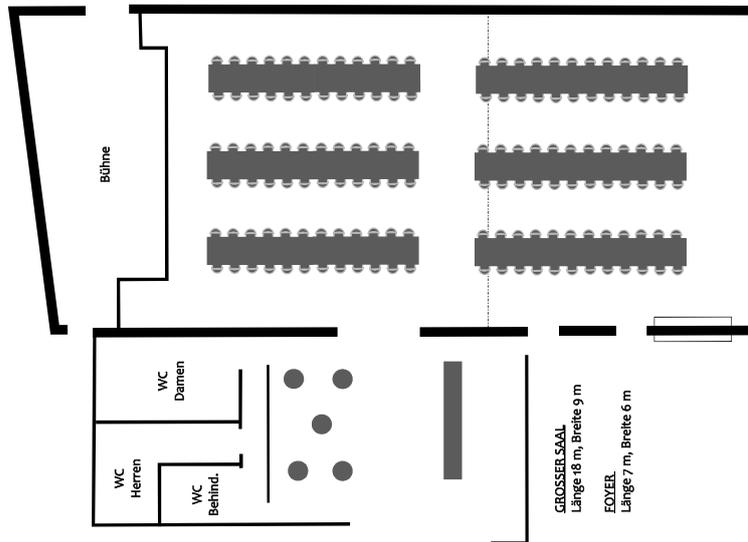
(Mindestumsatz CHF 1'000.00)

ab 80 Pers. wird die Tagesmiete verrechnet

Parterre: Länge 18 m, Breite 9 m, 180 m²

Konzertbestuhlung bis max. 200 Personen

Bestuhlung für Bankette max. 140 Personen



Standardtechnik auf Wunsch inklusive: 1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Pinwand, 1 Beamer

AU PREMIER (erst ab 12:00 Uhr buchbar)

½ Tag

Bei Festessen und Banketten wird keine Saalmiete erhoben!

(Mindestumsatz CHF 500.00)

1. OG: 90 m²

Bankettbestuhlung bis 60 Personen

CHF 150.00 bis CHF 300.00

Konzertbestuhlung nur bedingt möglich

Tagespauschalen nicht möglich



TAGUNGS- & SEMINARPAUSCHALEN

Tagen im Herzen der Altstadt von Schaffhausen!

Tagespauschale (nur im grossen Saal möglich)

gültig ab 15 Teilnehmern

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee
 Orangensaft, Gipfeli und Früchteschale

CHF 75.00 Pers.

Drei Menüs zur Auswahl (leichte 3-Gang Menüs)
 (ohne Getränke)

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee,
 Apfelschorley, Gebäck und Früchteschale

Mineralwasser während der Sitzungen

Anteil Raummiete

Moderatorenkoffer

Standardtechnik: 1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Pinwand, 1 Beamer

Einzelpreise

gültig ab 10 Teilnehmer

Kaffeepause Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee, Tee,
 Orangensaft, Gipfeli oder Gebäck und Früchteschale

CHF 8.50 Pers.

Getränkepauschale zum Mittagessen
 1 Mineral oder Süsswasser und 1 Kaffee bzw. Espresso

CHF 7.50 Pers.

Zusätzliche Technik

Beamer

CHF 50.00

Hellraumprojektor

CHF 25.00

Flipchart

CHF 20.00

Pinwand

CHF 10.00

Musikanlage, Kabelmikrofone auf Anfrage

Spezialequipment wie Headsets, Simultankabinen, etc., werden
 ausser Haus bestellt und verrechnet.

APERÓ-COMBOS AB 10 PERSONEN

Knabber Apéro

CHF 8.00 pro Person

Chips & Nüssli
Gemüsedipps mit zwei verschiedenen Saucen
¼ Flammkuchen original und vegetarisch

After Meeting Apéro

CHF 18.00 pro Person

Chips & Nüssli
Gemüsedipps mit zwei Saucen
¼ Flammkuchen original und vegetarisch
2 x Tomaten-Mozzarella Spiessli
3 x Gemischte Baguette-Canapés (Käse, Salami, Schinken)

Schaffhauser Apéro

CHF 16.00 pro Person

1 x Rieslingsüppchen in der Espressotasse
1 x Original Bülletünne
1 x Klettgauer Wurst-Käsesalat im Glas
1 x Geräuchte Forelle mit Meerretich auf Toast

Schaffhauser Apéro gross

CHF 28.00 pro Person

1 x Rieslingsüppchen in der Espressotasse
1 x Klettgauer Wurst-Käsesalat im Glas
1 x Gemüsedipps mit zwei Saucen
2 x Geräuchte Forelle mit Meerretich auf Toast
2 x Original Bülletünne
1 x Chäschüechli
¼ Flammkuchen original und vegetarisch
1 x Schaffhauser-Zungen (süss)

Apéro riche Kronenhof

CHF 36.00 pro Person

1 x Rieslingsüppchen in der Espressotasse
¼ Flammkuchen original und vegetarisch
1 x Hackfleischkugeln mit rassiger Sauce
1 x Poulet-Spiessli Teriyaki mit Erdnuss-Dipp
2 x Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli
1 x Reis-Currysalat im Glas
1 x Melonenschiffli mit Rohschinken
2 x Canapé mit Lachs auf Baguettescheiben
2 x Canapé mit Rohschinken auf Baguettescheiben
2 x verschiedene mundgerechte Patisserie

APERIO HÄPPCHEN AUSWAHL

 *Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück*

Knabberspass & Dipps

CHF 2.50 pro Einheit

- Chips & Nüssli
- Gemüsedipps mit zwei Saucen

Canapés aus frischen Baguettescheiben deluxe

CHF 3.00 pro Stück

- Rohschinken
- Rauchlachs
- Geräuchte Forelle
- Beefsteak Tartar

Canapés aus frischen Baguettescheiben

CHF 2.10 pro Stück

- mit gehacktem Ei
- Salami
- Schinken
- Käse

Kalte Cocktailhäppchen

CHF 2.70 pro Stück

- Melonenschiffchen mit Rohschinken
- Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Pfannkuchenrouladen mit Meerrettichkäse und Rauchlachs 
- Käse-Trauben Spiesschen

Warme Cocktailhäppchen

CHF 2.50 pro Stück

- Panierte Riesencrevetten mit Cocktailsauce
- Hackfleischkugeln mit BBQ Sauce
- Teryaki Pouletspiessli mit Erdnusssauce
- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Chäschüechli
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet n' Sour Sauce
- Gemüsetempura mit rotem Currydipp
- Schaffhauser Böllätünne
- Raclette-Käse-Kartoffel

Würziges im Glas

CHF 4.00 pro Glas

- Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- Penne, Salami, getrocknete Tomaten
- Salat, Thunfisch, Zwiebel, Ei
- Reis-Curry Salat
- Wurst-Käse Salat
- Crevetten-Cocktail
- Griechischer Salat
- Eglichnusperli mit Tartarsauce

Süppchen und Shots

CHF 4.00 pro Suppe

- Schaffhauser Rieslingsüppchen (warm)
- Tomatensüppchen (warm/ kalt)
- Gazpacho Andaluz (kalt)
- Melonenkaltschale (kalt)

Flammkuchen

CHF 14.50 Stück

- Elsässer Flammkuchen original mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck
- Jardinière mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Zucchetti, Tomaten, Käse

Gefüllte Minibrötchen gemischt

CHF 4.50 Stück

- Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse

Apéro Plättli

CHF 12.50 pro 100 g

- mit Bauernrohschinken, Salami, Speck und Käse,
mit Gurken, Silberzwiebeln, Tomaten

Süsse Verführungen

CHF 3.00 Stück

- Assortierte mundgerechte Patisserie
- Fruchtspiessli
- Schaffhauser Zungen 

TAPAS ANGEBOT (*Apero circa 2 / Dinner circa 5 Einheiten pro Person*)

KALTE TAPAS

- JAMÓN SERRANO CHF 8.00
80g Serrano Schinken hauchdünn aufgeschnitten
- APERITIVO CHF 6.00
Oliven und getrocknete Tomaten
- TATAR ANDALUS CHF 6.50
Pikantes Tomaten-Chili-Tartar
- MANCHEGO CHF 6.00
80g Spanischer Schafs-Hartkäse
- PIMIENTOS CHF 6.00
Minipaprika mit Frischkäsefüllung
- ALCACHOFA CHF 7.00
Zarte Artichocken Herzen mit Serrano Schinken
- NACHOS CHF 5.00
Nachos mit Cheddar Cheese

WARME TAPAS

- CHORIZO TEQUILA CHF 8.00
Chorizo mit Tequila flambiert
- CIRUELAS CHF 6.00
Dörripflaumen im Speckmantel
- MAZORCA DE MAÍZ CHF 5.00
½ Maiskolben vom Lavagrill mit Knoblauch Dip
- TORTILLA CHF 6.50
Spanisches Omelett
- CHAMPIÑONES CHF 6.00
Champignons mit Kräutern & Knoblauch
- ALITAS DE POLLO CHF 8.00
Pouletflügeli mit Ingwer BBQ Dip
- ALBONDIGAS CHF 8.50
Würzige Hackfleischbällchen mit Guacamole
- GAMBAS PIRI PIRI CHF 9.50
Krevetten in Chili-Knoblauchöl
- COSTILLAS CHF 9.50
Spareribs würzig mariniert mit BBQ Sauce

MENÜ-PUZZLE

Bitte beachten Sie, dass jeweils nur ein Gericht pro Gang gewählt werden kann.

Salate & Kalte Vorspeisen

<input type="radio"/> Gemischte Blattsalate mit Hausdressing	CHF 8.50
<input type="radio"/> Assortierter Salat mit Hausdressing	CHF 9.50
<input type="radio"/> Nüsslisalat mit Speck und Ei an Hausdressing	CHF 12.50
<input type="radio"/> Tomaten mit Buffalo Mozzarella an Balsamicodressing	CHF 14.50
<input type="radio"/> Kleiner Vorspeisenteller Kronenhof	CHF 16.50
<input type="radio"/> Melone und Rohschinken mit Salatbouquet	CHF 14.50
<input type="radio"/> Kleiner Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum	CHF 16.50
<input type="radio"/> Bresaola-Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Ruccola	CHF 16.50
<input type="radio"/> Crevettencocktail auf Salat-Chiffonade	CHF 14.50
<input type="radio"/> Spargelsalat mit Rauchlachs an Balsamico Dressing (saisonal)	CHF 16.50
<input type="radio"/> Avocado vom Grill mit marinierten Flusskrebse	CHF 18.50

Suppen

<input type="radio"/> Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	CHF 8.50
<input type="radio"/> Kraftbrühe mit Käsetoast	CHF 7.50
<input type="radio"/> Minestrone della Nonna	CHF 7.50
<input type="radio"/> Rote Linsensuppe mit Koriander	CHF 8.00
<input type="radio"/> Hühnerbouillon mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	CHF 6.50
<input type="radio"/> Petersilienschaumsuppe mit Parmesan	CHF 8.00
<input type="radio"/> Broccolicrèmesuppe mit Steinbuttwürfeli	CHF 9.50
<input type="radio"/> Morchelrahmsuppe mit Cognac	CHF 9.50
<input type="radio"/> Curry-Cappucino mit Riesencrevetten-Zitronengrasspiessli	CHF 10.50
<input type="radio"/> Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
<input type="radio"/> Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	CHF 8.00
<input type="radio"/> Kokos-Limettensuppe mit Shitakepilzen	CHF 9.50
<input type="radio"/> Leichte Hummersuppe mit Safran	CHF 12.00

Warme Vorspeisen

<input type="radio"/> Basilikum-Linguine mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce	CHF 16.50
<input type="radio"/> Ricotta-Spinat Ravioli an Salbeibutter	CHF 14.00
<input type="radio"/> Zanderstückchen vom Grill auf mariniertem Gemüse carpaccio	CHF 16.50
<input type="radio"/> Lauwarme Hausterrine mit Apfel-Selleriesalat	CHF 16.50
<input type="radio"/> Penne an rassisger Tomatensauce mit Speck und Knoblauch	CHF 12.00

Hauptgerichte Fisch und Krustentiere

- | | |
|---|-----------|
| ○ Zanderfilet auf safranierem Lauch-Tomatengemüse
Chardonnayschaum und Limonerkartoffeln | CHF 28.00 |
| ○ Lachsfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise und Gemüsereis | CHF 28.00 |
| ○ Riesencrevetten mit rotem Thaicurry-Schaum
im Jasmin-Reisring, garniert mit Krabbenchips | CHF 32.00 |

Hauptgerichte mit Fleisch

- | | |
|---|-----------|
| ○ Saftiges Schweinssteak an Champignonrahmsauce,
hausgemachte Butternudeln und Saisongemüse | CHF 24.50 |
| ○ Schweinsnierstück aus dem Niedergarofen,
Kartoffelgratin und Marktgemüse | CHF 28.50 |
| ○ Schweinsfilet „Calvados“
dazu hausgemachte Spätzli und Marktgemüse | CHF 32.00 |
| ○ Schweinsfilet im Teig mit saisonalem Gemüse | CHF 32.00 |
| ○ Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus
dazu Butternudeln und Saisongemüse | CHF 32.00 |
| ○ Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butternüdeli | CHF 36.00 |
| ○ Rindsfiletmedaillons aus dem Niedergarofen,
auf kräftigem Trüffeljus, Erbsen-Kartoffelstock, Ofengemüse | CHF 42.00 |
| ○ Marinierter Rindsbraten in Rotwein mit Speck und
Silberzwiebeln, hausgemachter Kartoffelstock und
geschmortes Rotkraut | CHF 32.00 |
| ○ Roastbeef aus dem Niedergarofen, Sauce Bernaise,
Savoyardkartoffeln und Marktgemüse | CHF 40.00 |
| ○ Ratsherrenteller in zwei Gängen serviert:
1. Gang; Rinds-, Kalbsfilet mit Morchelsauce,
Spätzli und Marktgemüse
2. Gang; Schweinsfiletmedaillon mit rosa Pfeffersauce
und Spätzli | CHF 48.00 |
| ○ Gebratener Kalbshohrücken an Dijonsenf-Rahmsauce
Ofenkartoffeln mit Sauer Cream und Gemüse | CHF 44.00 |
| ○ Kalbs-Saltimbocca alla Romana, Safranrisotto
und Saisongemüse | CHF 36.00 |

- | | |
|--|-----------|
| ○ Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce mit grünen Nudeln und Ofengemüse | CHF 44.00 |
| ○ Rosa gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ratatouille | CHF 36.00 |
| ○ Gebratene Maispouardenbrust mit Aceto Balsamicojus auf Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur | CHF 28.50 |
| ○ Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Himbeer-Portweinsauce, Quarkspätzli und Saisongemüse | CHF 32.00 |

Hauptgerichte vegetarisch

- | | |
|--|-----------|
| ○ Zucchetti Piccata auf Tomaten-Coulis mit Mascarpone-Risotto | CHF 22.00 |
| ○ Penne an leichter Rosmarin-Rahmsauce mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Gemüsejulienne | CHF 22.00 |
| ○ Kichererbsen-Süßkartoffel Curry «Madras», 100% vegan serviert mit Kräuterris und Sprossen | CHF 22.00 |

Zwischengerichte, Vereins- & Abdankungessen

- | | |
|--|-----------|
| ○ FITNESSTELLER
Knackiges Salatbouquet mit Hausdressing und... | |
| ... Pouletbrüstli* | CHF 22.50 |
| ... Rindsentrecôte* (200g) | CHF 39.00 |
| ... Paniertes Schweinsschnitzeli | CHF 23.50 |
| ... Egliknusperli mit Tartarsauce | CHF 22.50 |
| ...*serviert mit hausgemachter Kräuterbutter! | |
| ○ Rinds-Schmorbraten in eigener Sauce mit Kartoffelstock und buntem Saisongemüse | CHF 24.50 |
| ○ Heisser Beinschinken mit Salatbouquet und Kartoffelsalat | CHF 23.50 |
| ○ Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Salatbouquet und Kartoffelsalat | CHF 19.50 |
| ○ Z'vieri-Teller: mit Schinken, Serano-Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Salsiz, drei Sorten Käse, garniert mit Ei, Tomaten & Gurken | CHF 22.50 |

Desserts

○ Dessertvariation Kronenhof	CHF 12.00
○ Beerenmousseköppli mit frischen Früchten	CHF 9.50
○ Hausgemachtes helles und dunkles Schoggimousse	CHF 10.50
○ Panna Cotta mit Papaya	CHF 9.50
○ Birnensorbet mit Williams	CHF 9.50
○ Erfrischende Sorbetvariation mit Früchten	CHF 10.50
○ Grosi's Gebrannte Crème	CHF 11.50
○ Hausgemachtes Karamelchöpfli mit Rahm	CHF 8.50
○ Tiramisu mit in Grand-Marnier mariniertem Orangensalat	CHF 10.50
○ Lauwarmer Caramel-Schoko Brownie mit Pekannüssen, Vanilleglace & Schlagrahm	CHF 12.50
○ Zimtparfait mit marinierten, lauwarmen Zwetschgen	CHF 9.50
○ Thurgauer Süessmostcrème mit Apfelstückli	CHF 8.50

Dessertbuffet (Mindestanzahl 20 Personen)

CHF 21.00 pro Person

Fruchtsalat, Gemischtes Glacé, Schlagrahm,
 Mousse au Chocolat, Tiramisu,
 Joghurt-Quarkcrème mit frischen Waldbeeren,
 Gebrannte Crème nach Grossmutterart,
 Tessiner Schoggi-Brottorte, Öpfelchüchli,
 Wallisercrème mit Apfelwürfeli,
 Caramel-Schoko Brownie mit Pekannüssen

Dessertbuffet reduziert (Mindestanzahl 20 Personen)

CHF 17.50 pro Person

Fruchtsalat, Mousse au Chocolat,
 Joghurt-Quarkcrème mit frischen Waldbeeren,
 Gebrannte Crème nach Grossmutterart,
 Tessiner Schoggi-Brottorte, Pistazien Eis

SAISONALE MENÜVARIANTEN

Menü „Curry Dreams“

CHF 58.00

Tom Kha Gai Suppe

Riesencrevetten Duo auf Frühlingssalaten
mit Ruccola an Honig Orangen Vinaigrette

Mit Tamarinde mariniertes Schweinssteak vom Lavagrill
auf Hoisin-Saucenspiegel mit Wokgemüse und Basmatireis

Ananascarpaccio mit Curry-Caramelsauce
und Vanilleeis im Knuspermantel

Menü „Schaffhausen Classics“

CHF 69.00

Spargelsalat mit geräuchertem
Lachs an Honig-Senfsauce

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Schweizer Rindsfilet an Pinot Noir Sauce,
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Tiramisu mit in Grand Manier
mariniertem Orangen Salat

Menü „Munotopf“

CHF 58.00

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing

Munot Topf - Das flambierte Fondue Chinoise à discrétion

Rind- und Kalbfleisch, Poulet, Fisch, Crevetten 7 verschiedene Saucen, Gemüsedips,
Pommes frites & Reis

Dessertvariation Kronenhof

Menü „St. Johann“

CHF 52.00

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Nüsslisalat mit Speck und Champignons

Schweinsfilet „Calvados“

dazu Butternüdeli und Saisongemüse

Panna Cotta mit Beerenkompott

Menü „Zürich“

CHF 53.00

Knackiger Frühlingssalat

mit Spargelspitzen an Hausdressing

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit roten Zwiebeln, Sauerrahm und Butternüdeli

Coupe Romanoff

Menü „Advent“

CHF 50.00

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus

dazu Butternudeln und Saisongemüse

Zimtparfait mit marinierten,
lauwarmen Zwetschgen

Menü „Italiana“

CHF 42.00

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing

Gebratene Maispouardenbrust mit Aceto Balsamicojus

auf Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur

Sorbetto al Limone mit Limoncello

Menü "Sternschnuppe"

CHF 54.00

Caramelisierte Schalottencrèmesuppe
mit Randenchips

Entenbrust im Honig-Sesammantel
auf Sweet-Chili-Gemüse, serviert mit Basmatireis

Coupe Nesselrode
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm

Menü „Cassiopeia“

CHF 68.00

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Tagliatelle verdi an Hummerrahmsauce
mit geräuchten Lachsstreifen, Kirschtomaten und Ruccola

Schweinsfiletmedaillons mit Zwiebel-Pflaumen Confit
serviert mit Lavendelrisotto und Marktgemüse

Baumnussglace mit Traubensabayon

Menü „Abendrot“

CHF 78.00

Caramelisierte Schalottencrèmesuppe
mit Randenchips

Jakobsmuscheln im Speckmantel
auf Sauerkraut mit Prosecco-Schaum

Zarte Kalbsschnitzeli an Cognac-Pfefferschaum,
serviert mit Tagliatelle verdi und Marktgemüse

Sorbetvariation
garniert mit frischen Früchten

BUFFETS

Kronenhof Buffet (Mindestanzahl 40 Personen)

CHF 78.00 pro Person

Klare doppelte Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und einem Schuss Brandy (serviert)

Auswahl von feinen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Vinaigrette
Geräucherte Trutenbrust und Serranoschinken mit Melonen
Grillierte Paprika, Auberginen und Zucchini in Knoblauch-Basilikumpesto
Crevettencocktail mit Avocado
Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und Zwiebeln

Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Pinot Noir Sauce
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Pochiertes Filet vom St. Petersfisch mit Safransauce
Auberginen Piccata mit Tomatensauce
Gemüse vom Markt
Gratin Dauphinoise und Reis

Internationale Käseauswahl mit diversen Broten

Weisses & braunes Schokoladenmousse
Panna cotta mit Fruchtmark
Verschiedene Glace Aromen
Tessiner Schoggi-Brottorte
Reichhaltige Früchteplatte

Bauernbuffet Chläggi (Mindestanzahl 30 Personen)

CHF 54.00 pro Person

Kalbsbraten glasiert, Schweinsnierstück, Rindsbraten gespickt und geschmort
Siedfleisch mit warmer Meerrettichsauce, Bratwurst am Meter, Beinschinken,
Poulet mit Rosmarin aus dem Ofen

Pilzrahmsauce, Grossmutter's Bratenjus, Senfschaum,
Kartoffelgratin, Nudelpfanne, Gemüseauswahl

Pasta Festival (Mindestanzahl 20 Personen)

CHF 30.00 pro Person

Bunte Blattsalate mit Hausdressing (serviert)

Büffet zum selber Schöpfen mit:

Penne und Tortellini Ricotta-Spinat
Saucen: Bolognese, Carbonara, all'Amatriciana
Parmesan

Panna Cotta mit Früchtecoulis im Glas (serviert)

Brunch (Mindestanzahl 20 Personen)

CHF 38.00 pro Person

Kaffee, Tee, Heisse Schokolade,
 verschiedene -Säfte, Mineral,
 Prosecco (1 Glas pro Pers.)
 grosse Brotauswahl mit Gipfeli und Zopf
 Müsli, Joghurt, Fruchtsalat
 Wurstausswahl, Käseauswahl
 3-4 verschiedene Gemüsesalate, Blattsalat
 Lachs, Rauchforelle
 Eierspeisen (Rührei, 5 Minuten Eier)
 Röstli, Pastagericht
 Braten, Chipolata
 Süssspeisenauswahl

Aufpreis bei Hotelgästen CHF 20.00 pro Person

GETRÄNKE

Apéro Getränke

<input type="radio"/> Orangensaft		CHF	9.50	Liter
<input type="radio"/> Mineralwasser mit und ohne Gas		CHF	7.50	75 cl
<input type="radio"/> Früchtebowle mit Alkohol		CHF	35.00	Liter
<input type="radio"/> Früchtebowle ohne Alkohol		CHF	18.00	Liter
<input type="radio"/> Prosecco	75 cl	CHF	54.00	Flasche
<input type="radio"/> Gächlinger Riesling x Sylvaner	50 cl	CHF	22.50	Halbeli
<input type="radio"/> Chardonnay del Friuli	50 cl	CHF	22.50	Halbeli

Wein, Mineral, Bier, Spirituosen, Kaffee & Co.

Für die Getränke zum Essen steht Ihnen eine umfangreiche Wein- und Getränkekarte zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich.

Gruppen Menus (ab 20 Personen mit einheitlichem Menü)

Set up für Gruppen; Tischset, Papierservietten, kein Einzelinkasso,
 zusätzlicher Service mit Aufpreis.

Menu 1

Karotten-Ingwersuppe

🍴

Pouletgeschnetzeltes

Casimir, Trockenreis

🍴

Schokoladencrème

CHF 26.—

Menu 4

Marktsalat

🍴

Schweinsrahmschnitzel

Spätzli und Tagesgemüse

🍴

Moccaparfait

CHF 28.50

Menu 7

Tomatensalat Caprese

🍴

Lammgigot mit Kräutern

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

🍴

Mangomousse

CHF 32.-

Menu 10

Saisonsalat

🍴

Hausgemachte

Gemüselasagne

🍴

Bananita Coupe

CHF 25.50

Inklusive 7.7% MwSt.,
 Service und aller Taxen
 Nachservice gegen
 Aufpreis*Europreise gemäss
 Tageskurs

Stand Juni 2020

Menu 2

Marktsalat

🍴

Schweinsgeschnetzeltes

Zürcher Art

Butternudeln

🍴

Fruchtsalat mit Rahm

CHF 27.50

mit Kalbfleisch + Fr. 9.—

Menu 5

Spinatcrèmesuppe

🍴

Schweinsbraten an

Thymianjus, Bäckerin-

Kartoffel

und Mischgemüse

🍴

Fruchtwähe mit Rahm

CHF 28.50

Menu 8

Rieslingcrèmesuppe

🍴

Kalbsbratwurst mit

Zwiebelsauce,

Bratkartoffeln

Saisongemüse

🍴

Thurgauer Süssmostcrème

CHF 25.50

Menu 11

Melone, Rohschinken

Salatbukett und Parmesan

🍴

Pouletbrust an

Zitronensauce

Venere Risotto und

Saisongemüse

🍴

Panna Cotta mit

Fruchtcoulis

CHF 32.50

Menu 3

Bouillon mit Flädli

🍴

Rindfleischvogel

Burgunder Art,

Kartoffelstock,

Vichykarotten

🍴

Thurgauer Süssmostcrème

CHF 27.50

Menu 6

Gemischter Salat

🍴

Mah-Meh (vegetarisch)

Nudelgericht mit Curry und

Gemüse indonesischer Art

🍴

Caramelköppli mit Rahm

CHF 26.50

Menu 9

Tomatencrèmesuppe

🍴

Tandoori Chicken mit

Yoghurtsauce, Basmati

Reis und Gemüse

🍴

Panna Cotta

CHF 27.50

Menu 12

Griesssuppe mit Lauch

🍴

Truthahn-Piccata

Marsala Sauce

Weissweinrisotto, Gemüse

🍴

Joghurtcrème

mit Beeren

CHF 28.50