



Krone

CATERING & EVENTS

**FESTE FEIERN.**

# CELEBRATE!

EUER EVENT VERLANGT NACH EINER PERFEKTEN RUNDUMPLANUNG MIT DEM GEWISSEN ETWAS - VERANSTALTUNGEN MIT UNS ZEICHNEN SICH DURCH GENAU DIESE PRÄDIKATE AUS.

EGAL IN WELCHER LOCATION, WIR HELFEN EUCH EURE VERANSTALTUNG NACH EUREN VORSTELLUNGEN ZU PLANEN - LASST EUCH VON UNSERER MAPPE EINFACH INSPIRIEREN!

BEI EINEM ERSTEN KENNENLERNEN KÖNNEN WIR GERNE GEMEINSAM EURE VORSTELLUNGEN BESPRECHEN UND WIR ERSTELLEN DANN EIN AUF EUCH ZUGESCHNITTENES ANGEBOT.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!





# Krone Catering & Events

## WER SIND WIR?



WIR SIND EIN FAMILIENGEFÜHRTES CATERING-UNTERNEHMEN MIT JAHRZEHNTELANGER ERFAHRUNG AUS UNSEREM EIGENEN RESTAURANTBETRIEB. ALS EINGESPIELTES, ENGAGIERTES UND MOTIVIERTES TEAM VERBINDEN WIR TRADITION MIT KREATIVITÄT – UND DAS MIT ECHTER LEIDENSCHAFT FÜR GASTFREUNDSCHAFT.

UNSERE KÜCHENCHEFIN IST EINE WAHRE KÜNSTLERIN AM HERD UND EINE MEISTERIN DER TRADITIONELLEN HESSISCHEN KÜCHE. MIT VIEL FEINGEFÜHL UND HANDWERKLICHEM KÖNNEN INTERPRETIERT SIE KLASSISCHE GERICHTE NEU UND ÜBERRASCHT ZUGLEICH MIT RAFFINIERTEN, MODERNEN KREATIONEN.

DABEI BLEIBEN WIR STETS UNSEREN WURZELN TREU UND VERLIEREN BEI ALLER KREATIVITÄT NIE DEN BLICK FÜR QUALITÄT, AUTHENTIZITÄT UND BODENSTÄNDIGKEIT.

OB PRIVATE FEIER, HOCHZEIT ODER FIRMENEVENT – UNSER ERFAHRENES TEAM SORGT DAFÜR, DASS AUS JEDEM ANLASS EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS WIRD.

MIT HERZ, PROFESSIONALITÄT UND LIEBE ZUM DETAIL SETZEN WIR ALLES DARAN, IHNEN UND IHREN GÄSTEN KULINARISCHE MOMENTE ZU BEREITEN, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN.



# SPEISEN

WO KULINARISCHE TRADITIONEN AUF  
MODERNE RAFFINESSE TREFFEN.

TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DER  
HESSISCHEN UND EUROPÄISCHEN KÜCHE  
UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREM  
VIELFÄLTIGEN ANGEBOT VERWÖHNEN.





# THE BUFFET

VIELFÄLTIGES BUFFET – EINE KULINARISCHE REISE FÜR JEDEN GESCHMACK

ERLEBEN SIE DIE VIELFALT UNSERER BUFFETS, DIE FÜR JEDEN ANLASS UND GESCHMACK ETWAS BESONDERES BIETEN. OB FIRMENFEIER, HOCHZEIT, GEBURTSTAG ODER FAMILIENFEST – UNSER BUFFET-ANGEBOT WIRD IHRE GÄSTE BEGEISTERN.

GERNE STELLEN WIR AUCH EIN INDIVIDUELLES BUFFET NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN. UNSER TEAM BERÄT SIE GERNE UND KREIERT GEMEINSAM MIT IHNEN DAS PERFEKTE BUFFET FÜR IHRE VERANSTALTUNG.



# FINGERFOOD

## FINGERFOOD

LAUGENGEBÄCK I OLIVENCREME I OLIVEN  
LAUGENGEBACK I SPUNDEKAS I SCHNITTLAUCH  
LACHS HÄPPCHEN I MEERRETTICH-FRISCHKÄSE CREME I DILL  
CRACKER I FORELLE I GURKE I SAHINEMEERRETTICH I DILL  
PFANNKUCHEN RÖLLCHEN I LACHS | FRISCHKÄSE I KRÄUTER  
BLÄTTERTEIG HÄPPCHEN I DIVERSE FÜLLUNGEN

KNUSPERSTANGE I PARMASCHINKEN  
FOCCACIA ECKE I GRILLGEMÜSE I RUCOLACREME  
CAREE BROT I BERGKÄSE I FEIGENSENF I RUCOLA  
CAREE BROT I SALAMI I PAPRIKACREME  
SCHNITZEL STREIFEN I GRÜNE SAUCE  
TOMATE-MOZZARELLA SPIESS I PESTO I BASILIKUM



# FLYING SERVICE FOOD

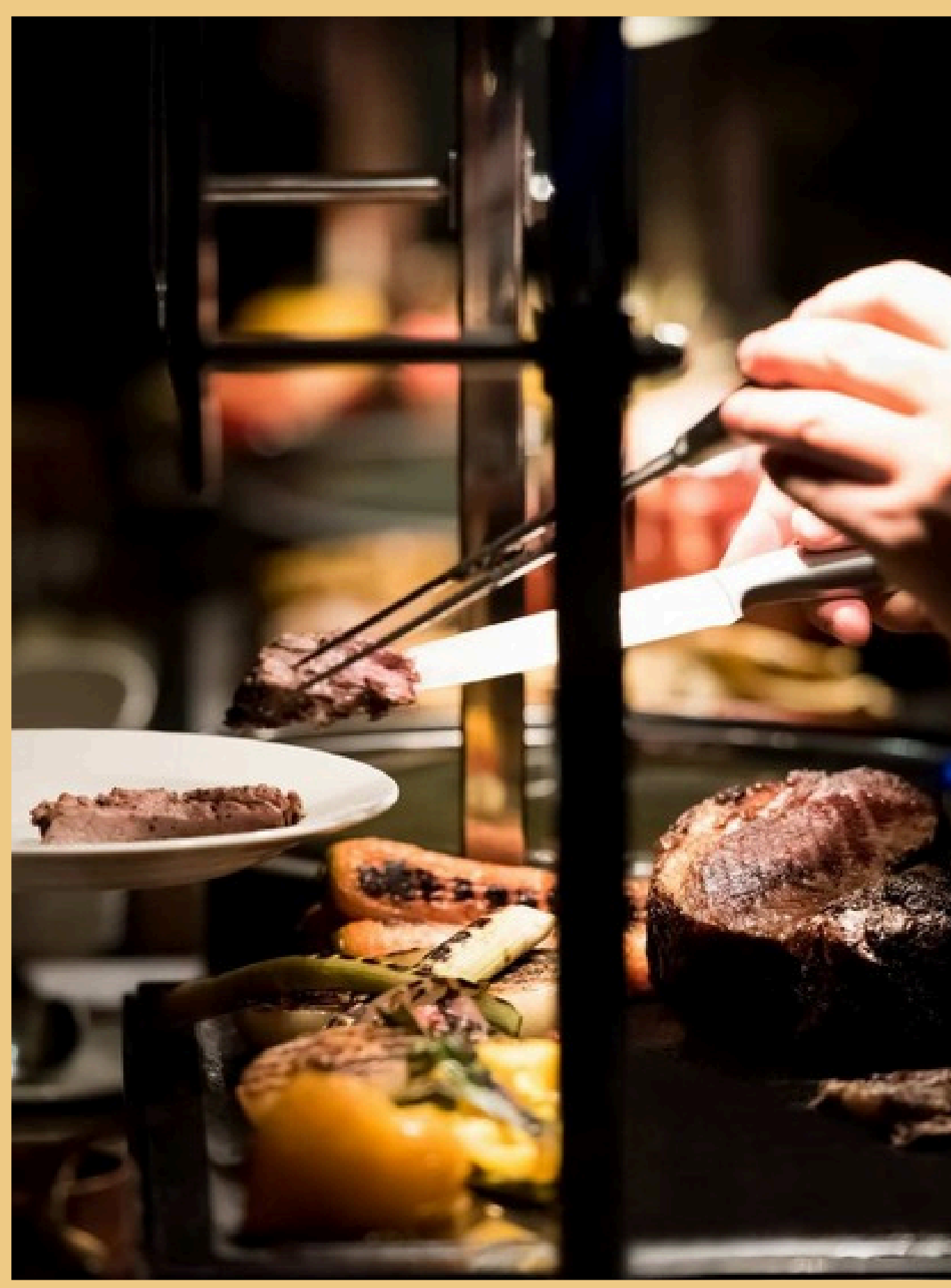
## ZUSÄTZLICHE BUCHUNGEN

„GENIESSEN SIE UNSERE FRISCH ZUBEREITETEN FLAMMKUCHEN, DIREKT VOM BRETT IM FLYING SERVICE! VERSCHIEDENE KÖSTLICHE SORTEN WERDEN VOR ORT FÜR SIE GEBACKEN – EIN GENUSS, DER NICHT NUR DEN GAUMEN, SONDERN AUCH DAS AUGEREFREUT. LASSEN SIE SICH VON UNSEREM TEAM MIT DER FRISCHESTEN QUALITÄT VERWÖHNEN UND ERLEBEN SIE DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK AUF HÖCHSTEM NIVEAU.“

Klassisch Elsässer Art

Lachs und Dillcreme

Griechische Art - Peperoni Feta



# BUFFET HESSISCH

## VORSPEISEN

HESSISCH VITELLO (TAFELSPITZ) | GRÜNESAUCE  
KOCHKÄSEDIPP | SCHNITZELSTREIFEN  
BUNTER KARTOFFELSALAT | KRONE FRIKADELLE  
FRANKFURTER SALATAUSWAHL | GRÜNE SAUCE DRESSING |  
EINGELEGTE HANDKÄS WÜRFELCHEN

## SUPPE (WAHLWEISE)

KOCHKÄS- SÜPPCHEN MIT KRESSE UND CROUTONS  
HESSISCHES KARTOFFELCREMESÜPPCHEN MIT BROTWÜRFELN (OPTIONAL  
LACHSSTREIFEN ODER SPECKWÜRFEL)  
RIESLING-CREME-SÜPPCHEN AUS DER FLASCHE SERVIERT

## HAUPTSPEISE (3 GERICHTE SIND IM PREIS ENTHALTEN)

GEBRATENER LACHS | WIRSINGRAHM | KARTOFFELSTAMPF  
WOIHINKELCHE (HESSISCHE FORM DES COQ AU VIN) | BANDNUDEL  
KALBSTAFELSPITZ | WURZELGEMÜSE | MEERRETTICHSAUCE | BUTTERKARTOFFEL  
SCHWEINELENDE IM SPECKMANTEL |  
SPECKBOHNEN | DRILLINGE  
GEFÜLLTES NACKENSTEAK MIT METT | DUNKLER APFELWEINSAUCE |  
SERVIETTENKNÖDEL  
BURGUNDERSCHMORBRATEN | KARTOFFELKNÖDEL | ROTKOHL



# BUFFET HESSISCH

## **SALAT**

SALATBÜFFET BESTEHEND AUS 5 VERSCHIEDENEN SALATVARIATIONEN & 2 SORTEN DRESSING BROTAUSWAHL

## **DESSERT (IN GLÄSCHEN/ 3 DESSERTS IM PREIS ENTHALTEN)**

HESSISCH APFELWEIN TÖRTCHEN MIT ZIMTSAHNE  
FRANKFURTER KRANZ SCHICHTDESSERT MIT HIMBEEREN  
UND HASELNUSSKROKANT  
HESSISCHES TIRAMISU

## **SNACKS**

WORSCHT UND KÄSBRETT | BAUERNBROT | SENFAUSWAHL |  
TRAUBEN | NÜSSE

CURRYWURST | BAUERNBROT | HAUSGEMACHTE CURRYSAUCE  
MIT APFELWEIN VERFEINERT



# BUFFET INTERNATIONAL

## VORSPEISEN

KLEINES BROTBUFFET MIT FRISCHEN DIPS IM GLAS  
SAISONALE BLATTSALATE, BUNTE SALATAUSWAHL  
(5 DIV.SALATE) MIT ZWEIERLEI DRESSINGS  
VORSPEISE VON LAND UND MEER

## SUPPE (WAHLWEISE)

KÜRBISCREME SUPPE | OPTIONAL: GARNELENSPIESS  
RINDERKRAFTBRÜHE | GEMÜSE | MARKKLÖSSCHEN  
PARMESANCREME SÜPPCHEN

## HAUPTSPEISE

LACHSFILET | ZITRONEN-DILL SAUCE | BLATTSPINAT  
HÄHNCHENBRUST | GEF. MIT SERANOSCHINKEN UND MOZARELLA |  
LEICHTE PARMESAN SAHNESAUCE  
KALBSROULADEN | FEINE PORTWEINSAUCE  
SCHWEINELENDE | EINGELEGT | ÜBERBACKEN MIT KÄSE, PAPRIKA  
ZWIEBELN & CHAMPIGNONS



# BUFFET INTERNATIONAL

## BEILAGEN

VARIATION VON FRISCHEM GEMÜSE (SAISONAL)  
SPÄTZLE  
BUTTERKARTOFFELN

## DESSERT

MASCARPONE-HIMBEERCREME | CRUMBLE  
ZITRONEN-JOGHURT CREME | LIMONCELLO | LÖFFELBISQUIT

## SNACKS

KÄSE VARIATION | FEIGENSENF | TRAUBEN | BAGUETTE



# BUFFET BARBECUE

## VORSPEISEN

KLEINES ROT BUFFET MIT FRISCHEN DIPS IMWECK GLAS  
SAISONALE BLATTSALATE MIT DRESSINGS & GESUNDEN TOPPINGS  
PASTASALAT "GREEK STYLE" MIT FETA & OLIVEN IM GLAS  
COLE SLAW | AMERIKANISCHER KRAUTSALAT IM GLAS

## FRISCH VOM GRILL

PUTENSTEAK MIT CURRYMARINADE  
KRÄUTERBRATWURST MIT HAUSGEMACHTEM WINZERSENF  
SCHWEINESTEAK MARINIERT IN PAPRIKA  
PLJESKAVICA GEFÜLLT/UNGEFÜLLT  
RINDERSTEAK  
GRILLKÄSE VOM HOFLÄDCHEN ROTH

## BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN  
OFENGEMÜSE (KAROTTE, ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS,  
AUBERGINE)

DIPS & GRILLSAUCEN AUS DEM WECKGLAS  
(BBQ SAUCE, MANGO-CURRYSAUCE & KNOBLAUCHSAUCE)

## DESSERT

EISWAGEN MIT 3 VERSCHIEDENEN SORTEN  
UND ALLERLEI SWEET & SALTY TOPPING

# VORSPEISEN

## VORSPEISEN KALT

### FISCH

VORSPEISE VON LAND UND MEER  
LACHSROLLE | GEFÜLLT MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE  
GEBEIZTER TERIYAKI LACHS | GLASNUDELSALAT  
GERÄUCHERTER LACHS | DIJON SENF DIP  
TAUNUS FORELLE GERÄUCHERT | SAHNEMEERRETTICH  
VARIATION VON GEBEIZTEN & GERÄUCHERTEN FISCHEN

### FLEISCH

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN | MELONE  
SERRANOSCHINKEN | RUCOLASALAT | PARMESAN  
SCHINKENVARIATION | FENCHEL | PARMESAN | PINIENKERNE  
TERIYAKI HÄHNCHEN SPIESS | ERDNUSS DIP  
KALBSTAFELSPITZ | KRÄUTER-ZWIEBEL MARINADE  
ROASTBEEF CARPACCIO  
VITELLO TONNATO | RUCOLASALAT  
KRONE FRIKADELLE | GRÜNE SAUCE

### VEGETARISCH

ANTI PASTI VARIATION  
TOMATE MOZZARELLA | PESTO | BASILIKUM  
MEDITERRANES GEMÜSE | OLIVENÖL |  
SCHAFSKÄSE | KNOBLAUCH  
HANDKÄSE | EINGELEGT IN APFELWEIN | GEDÜNSTETE  
ZWIEBELN

# SUPPEN

WAHL AUS: SERVIERT, AUF DEM BUFFET ODER IN TERRINEN AUF DEM TISCH SERVIERT

RINDERKRAFTBRÜHE | GEMÜSE | MARKKLÖSSCHEN

KARTOFFELCREME SUPPE | OPTIONAL: LACHSSTREIFEN

KÜRBISCREME SUPPE | OPTIONAL: GARNELENSPIESS

KOCHKÄSESUPPE | KRESSE

BLUMENKOHLCREME SUPPE | OPTIONAL: SPECKWÜRFEL

PARMESANCREME SÜPPCHEN

RIESLINGCREME SÜPPCHEN

# HAUPTGÄNGE

WIR EMPFEHLEN 2-3 VERSCHIEDENE FLEISCH GERICHTE SOWIE EIN FISCH GERICHT AUSZUWÄHLEN

## SCHWEIN

SCHWEINELENDE | GESCHMORT | CHAMPIGNONRAHMSAUCE

SCHWEINELENDE | SPECKMANTEL & TOMATE-MOZZARELLA

SCHWEINEBRATEN | TRADITIONELLES REZEPT SCHWEINEKRUSTENBRATEN | SCHWARZBIERSAUCE

SCHWEINELEDNE | GEFÜLLT MIT METT | FEINE SAUCE

SCHÄUFELCHEN | CALVADOS SAUCE

SCHWEINENACKENSTEAK | EINGELEGT | ÜBERBACKEN MIT KÄSE, PAPRIKA ZWIEBELN & CHAMPIGNONS

## RIND

BURGUNDERSCHMORBRATEN

RINDERROULADEN

ROASTBEEF AM STÜCK

RINDERFILET AM STÜCK

QUERRIPPE | GESCHMORT | ROTWEINSAUCE

HÜFTSTEAK MEDAILLONS | GESCHMORT | ROTWEINSAUCE

# HAUPTGÄNGE

WIR EMPFEHLEN 2-3 VERSCHIEDENE FLEISCH GERICHTE SOWIE EIN FISCH GERICHT AUSZUWÄHLEN

## FISCH

LACHSFILET I ZITRONEN-DILL SAUCE I BLATTSPINAT

TERIYAKI LACHS I PORREEGEMÜSE

LACHSFILET I SAFLORBLÜTEN SAUCE I BABYSPINAT

ZANDERFILET I MANGOLD-KARTOFFELSTAMPF I TOMATENSAUCE

ZANDERFILET I WIRSINGRAHM KABELJAU I CHAMPIGNON-KRÄUTER SAUCE

BACHSAIBLING I WURZELGEMÜSE I WEISSWEINSAUCE

## GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUST I ZITRONENGRAS SAUCE

HÄHNCHENBRUST I SPINAT-PARMESAN SAUCE

HÄHNCHENBRUST I CHAMPIGNONCREME SAUCE

MAISPOULARDENBRUST I GESCHMORTER BABYSPINAT

„WOIHINKELCHE“ NACH TRADITIONELLEM HESSISCHEN REZEPT

PUTENROULADE I GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE & GEMÜSE I LEICHTE SAUCE

## KALB

KALBSBRATEN I GESCHMORT I KRÄUTERCREMESAUCE

KALBSROULADEN I FEINE PORTWEINSAUCE

KALBSTAFELSPITZ I WURZELGEMÜSE I MEERRETTICHSAUCE

# HAUPTGÄNGE

WIR EMPFEHLEN 2-3 VERSCHIEDENE FLEISCH GERICHTE SOWIE EIN FISCH GERICHT AUSZUWÄHLEN

## LAMM

LAMMBRATEN I ROTWEINSAUCE

LAMM I GESCHMORT I SPECKBOHNEN I KRÄUTERSAUCE

LAMMRAGOUT I WALDPILZSAUCE

## WILD

WILDGULASCH

WILDSCHWEINBRATEN I MARONEN I ROTWEINSAUCE I ROTKOHLE

HIRSCHGESCHNETZELTES I WALDPILZSAUCE

# BEILAGEN

WIR EMPFEHLEN 2-3 VERSCHIEDENE BEILAGEN ZUR AUSWAHL. POMMES IST IM BUFFET NICHT MÖGLICH

## BEILAGEN

BUTTERREIS

BREITE HOCHZEITSNUDELN

SPÄTZLE

ROSMARINKARTOFFELN

BUTTERKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

SEMMELKNÖDEL

HAUSGEMACHT KLÖSSE

KROKETTE

CREMIGE POLENTA MIT

ZWIEBELSCHMELZE

## GEMÜSE

VARIATION VON FRISCHEM GEMÜSE (SAISONAL)

MEDITERRANES GEMÜSE | GEDÜNSTET

RATATOUILLE GEMÜSE

WIRSINGRAHM

KOHLRABI GEMÜSE | BECHAMEL SAUCE

SPECK BOHNEN BLUMENKOHL | GRATINIERT

FRISCHER SPARGEL ( SAISONAL )

SPARGELPFANNEN GEMÜSE ( SAISONAL )

WURZELGEMÜSE

GEDÜNSTET APFELROTKOHL

PORREE GEMÜSE

# DESSERT

WAHL AUS: TELLEGERGERICHT / IM GLAS SERVIERT, AUF DEM BUFFET ODER DESSERTWAGEN

## DESSERT

APFELSTRUDEL | VANILLEEIS | VANILLESAUCE

APFELKRÄNZCHEN | ZIMT & ZUCKER | VANILLEEIS

PALATSCHINKEN | GEFÜLLT MIT NUSS | ÜBERBACKEN

MASCARPONE-HIMBEERCREME | CRUMBLE

TIRAMISU

HESSISCHES TIRAMISU | APFEL

MOUSSE VARIATION

ZITRONEN-JOGHURT CREME | LIMONCELLO |

LÖFFELBISQUIT

PFIRSICH FLAMBIERT | VANILLEEIS VANILLEEIS |

HEISSE HIMBEEREN VANILLEEIS |

HEISSE SCHOKOLADE VANILLEEIS | FRISCHES OBST

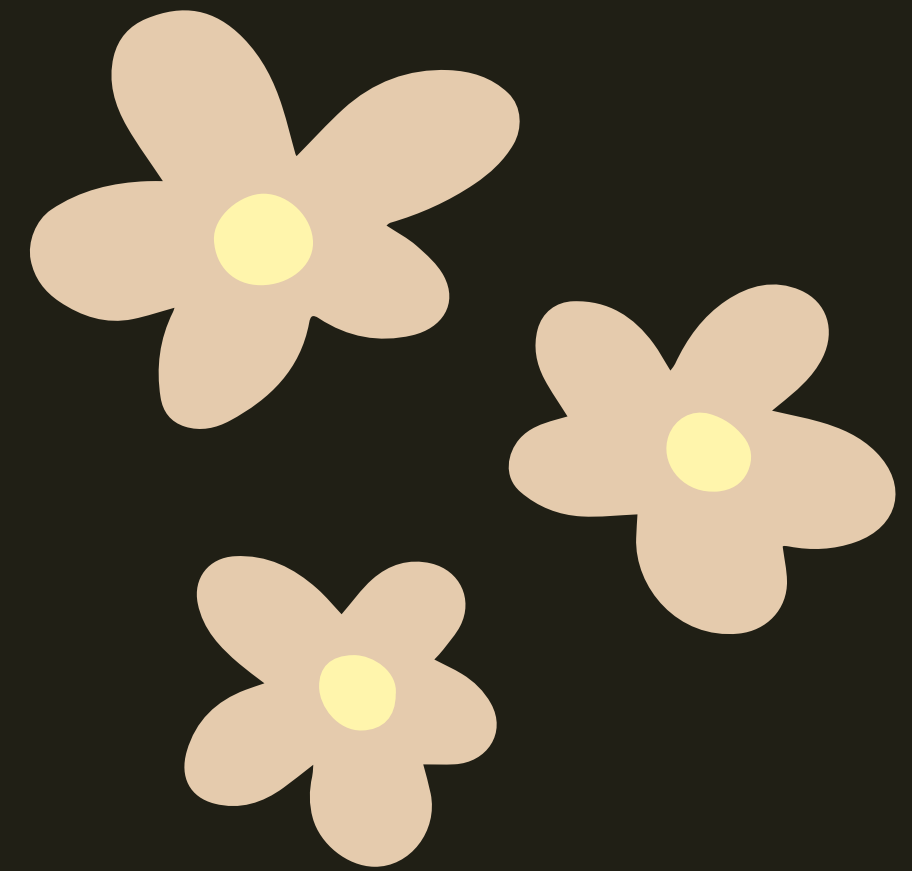
OBSTPLATTE

# FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

SPÄTZLE RAHMSAUCE 6.90

KLÖSE RAHMSAUCE 6.90

GERNE DÜRFEN SICH DIE KINDER ZU  
EINEM VERGÜNSTIGTEN PREIS MIT  
AM BUFFET BEDIENEN.



# GETRÄNKE

UNSER SERVICETEAM EMPFÄNGT IHRE GÄSTE MIT...

GLAS WINZERSEKT  
KRONE SPRITZ | WILDBERRY ROSMARIN  
APEROL SPRITZ  
HUGO  
HUGO ALKOHOLFREI  
HAUSGEMACHTE HOLUNDER LIMONADE  
HAUSGEMACHTE BEEREN MINZE LIMONADE

- BITTE SUCHT EUCH MAX. 2-3  
EMPFANGSGETRÄNKE AUS

- GETRÄNKE WERDEN NACH TATSÄCHLICHEM  
VERBRAUCH BERECHNET



# ADD ONS - ZUBUCHBAR

SOFTGETRÄNKE, SOWIE BIER  
UND WEINE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH  
AUCH ÜBER UNS BEREIT GESTELLT WERDEN.

DONUT WALL CANDYBAR ODER  
SALTYBAR TRAUBOGEN MIT DEKO  
DEKORATION INKL. BLUMEN, KERZEN

JE NACH ABSPRACHE



# KRONE

## FOOD TRAILER

CATERING UND EVENTS

Hochzeiten & Geburtstage  
Firmen- & Team Events  
Richtfeste & Einweihungspartys  
Sommerfest  
Weihnachtsfeiern

„Machen Sie Ihr Event zu etwas Besonderem! Unser Food Trailer ist flexibel einsetzbar und passt sich ganz Ihren Wünschen an. Alles, was wir brauchen, ist ein Stromanschluss – und wir verwandeln Ihre Veranstaltung in ein kulinarisches Highlight.“

# SPEISENVORSCHLÄGE

## FOOD TRAILER

**Pulled Beef Burger** | Rotkohl | Senfcreme | Zwiebeln

**Grüne Soße Schnitzel im Fladenbrot** | Salat | Grüne Sauce

**Kochkäs Schnitzel im Fladenbrot** | Salat | Kümmel oder Röstzwiebeln

**Currywurst** | Röstzwiebeln

**Chicken Fingers im Fladenbrot** | Knobli-Gurke-Dipp | Rote Zwiebel | Rucola

**Krone Burger** | Gedünstete Zwiebeln & Speck | Käse | Peperoni Jack Daniels Sauce | Salat | Tomate | Gurke

### **Build your own Fladenbrot**

Grillgemüse | Rucolacreme | Rucola

Rumpsteak Tranchen | Toppings nach Wahl

Vitello Tonnato | Thunfischsauce

**Käsespätzle** mit und ohne Trüffel

**Hot Dog Krone Style** – Debreziner | Ajvar Topping | Cremiger Krautsalat | Röstzwiebel

**Pommes** Ketchup / Majo

# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



# IMPRESSIONEN



KRONE CATERING & EVENTS

*traditionell, handmade, rustikal*

Familie Sopar - mobil: 0176 - 907 950 55

