

ZUR KRONE

HOLLER LANDSTR. 50

27798 HUDE/OBERHAUSEN

0 44 84 / 313

www.zurkrone.de



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich und freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung durch unser Haus ausrichten lassen möchten.

Gerne unterstützen wir Ihre Festlichkeit und möchten Ihnen hiermit einige Menüvorschläge anbieten.

Diese Vorschläge sollen nur ein kleiner Gedankenanstoß für Sie sein, gerne setzen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen in die Tat um.

Natürlich beraten wir Sie gerne persönlich.



Öffnungszeiten:

Mittwoch-Donnerstag - ab 15 Uhr geöffnet, für Gruppen ab 50 Personen auch Frühstück bzw. Mittag möglich.

Freitag, Samstag - ab 15 Uhr geöffnet für Gruppen ab 20 Personen auch Frühstück bzw. Mittag möglich.

Sonntag
ab 9.30 Uhr geöffnet

Montag und Dienstag Ruhetag

Menüs ab 14 Pers. nur in Büffetform im Clubzimmer

Sollte vor dem Hauptgang eine Suppe gewünscht werden, wird diese am Tisch serviert.

Dessert: vom Büffet

Menü 1

gefüllter Spießbraten, Rinder-Rouladen und Hähnchenbrustfilet Natur mit Champignons, Bratensoße, Salzkartoffeln, Kroketten, gemischtem Gemüse, sowie eine Auswahl an der Salatbar.

pro Person € 19,50

Menü 2

Rinder-Roulade, Hähnchen-Roulade „Florenz“ und Kräuter-Senfbraten mit Champignons, Bratensoße, Salzkartoffeln, Kroketten, gemischtem Gemüse, sowie eine Auswahl an der Salatbar.

pro Person € 20,50

Menü 3

Spanferkel-Krustenbraten und kleine Schweinelachsschnitzel mit Champignons, Pfefferrahmsoße, gratinierten Blumenkohl und Broccoli, sowie Erbsen und Perlkarotten, Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten sowie eine Auswahl an der Salatbar.

pro Person € 19,50

Menü 4

Schweinefilet im Stück gebraten, paniertes Hähnchenbrustfilet, mit Champignons sowie Kräuter-Lachsgratin (Fisch), mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin und Reis, Pfefferrahmsoße und Curryfrüchtesoße, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 25,00

Menü 5

Barbarie Flugentenbrust, Spanferkel-Krustenbraten und paniertes Hähnchenbrustfilet mit Rotkohl, Rosenkohl, Erbsen und Perlkarotten, Salzkartoffeln und Kroketten, Pfefferrahmsoße und Orangensoße, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 24,00

Menü 6

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Schweinefilet im Stück gebraten mit Pilzen und Käse überbacken, Lachsfilet (Fisch) auf mediterranem Gemüsebett, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Kroketten, Bruschetta, Peperoni, Oliven, Feta und Kartoffelcreme, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 25,00

Menü 7

Gyros in pikanter Soße, Gyros pur und paniertes Hähnchenbrustfilet, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln oder Pommes, mediterranes Gemüse, Baguette und Tzatziki, Antipasti, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 23,00

Menü 8

Schweinelachsschnitzel und Hähnchenbrustfilet Natur mit Bratkartoffeln, Pommes und Kroketten, gratinierten Gemüse, Zigeuner- und Champignonrahmsoße, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 19,50

Menü 9

kleine Schnitzelecken, gemischtes Fingerfood, Tomate-Mozzarella, Antipasti, gemischte Käseplatte, Matjeshappen, Forellenfilets und kleine Frikadellen, Partybrötchen, Baguette und Butter, sowie eine Auswahl an der Salatbar

pro Person € 22,50

Salatbar

gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Mais, Zwiebeln, Paprika, hausgemachter Bohnensalat
versch. Dressing

Saison

Menü 10

Grünkohl, Salzkartoffeln, Kasseler Nacken, geräucherter Speck, Kochwurst, Pinkel

pro Person..... € 15,50

Menü 11

Ender Räuchermatjes, Sherrymatjes, Kräutermatjes, Hausfrauensoße, Pell-und Bratkartoffeln, Specksoße, grüne Bohnen, Kräuterbutter und Baguette, sowie Blattsalat

pro Person..... € 17,50

Menü 12

Spargelcremesuppe am Tisch serviert.

Spargel vom „Hof Köhrmann“, Salzkartoffeln, Buttersoße, Hollandaise, ger. Schinken, Schnitzel, Erbsen und Perlkarotten, Eisbergsalat mit Sahnesoße

Dessert: Eis mit frischen Erdbeeren

pro Person..... € 26,50

Suppenauswahl

hausgemachte Hühnersuppe	pro Person	€	4,50
Käse-Lauch-Cremesuppe.....	pro Person	€	3,50
Möhren-Chili-Cremesuppe.....	pro Person	€	4,00
Broccoli-Cremesuppe.....	pro Person	€	3,50

Dessertauswahl

Eis mit heißen Kirschen.....	pro Person	€	3,50
Eis mit frischen Erdbeeren (Saison)...	pro Person	€	3,50
Zitronencreme.....	pro Person	€	3,00
Schokoladenpudding/Vanillesoße.....	pro Person	€	3,00
Rote Grütze/Vanillesoße.....	pro Person	€	3,50
Götter-Joghurtcreme.....	pro Person	€	3,00
Pfefferminz-Mousse.....	pro Person	€	3,50
Quarkspeise mit Kirschen.....	pro Person	€	3,20
Quarkspeise mit Obst.....	pro Person	€	3,20
Obstsalat.....	pro Person	€	3,50

Kaffee und Kuchen

Versch. Torten und trockenen Kuchen als Büffet, Kaffee und Tee am Tisch serviert	pro Person	€	8,50
---	------------	---	------

Versch. Torten und trockenen Kuchen, sowie p. Pers. drei Stücke gem. Brot (Büffet) Kaffee und Tee am Tisch serviert.....	pro Person	€	11,50
--	------------	---	-------

Versch. Torten und trockenen Kuchen, sowie p. Pers. drei Stücke gem. Brot auch mit Lachs und Forelle (Büffet) Kaffee und Tee am Tisch serviert.....	pro Person	€	13,00
---	------------	---	-------