

Bankettdokumentation



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel Krone Sarnen! Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen mit dieser Broschüre unser Haus und seine Bankettmöglichkeiten vorstellen dürfen. Die Krone mit ihrer zentralen Lage, nahe am Bahnhof und mit genügend Parkplätzen bietet vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer oder grösserer Anlässe.

Im Restaurant Krone treffen zwei Welten aufeinander: Die moderne Lounge und das urbane Restaurant bieten ein attraktives Ambiente. Die rustikalen Räume gegenüber wurden jedoch originalgetreu restauriert, hier erkennt man die alte Krone noch. Unser Küchenchef, Holger Kretzschmar und sein Team, verwöhnen seine Gäste mit saisonalen und marktfrischen Produkten aus der Region. In der topmodernen Vitrine wird eine riesige Auswahl an erlesenen Schweizer Weinen angeboten. Bei warmen Temperaturen fühlt man sich auf der stylischen Terrasse mit der gemütlichen Lounge wie in den Ferien.

Das Hotel Krone Sarnen verfügt über 56 moderne Doppel- und Einzelzimmer sowie drei extravagante Junior-Suiten, Vitaldusche und separater, grosser Badewanne. Die kleine, aber feine Wellness-Oase rundet die Liste der Annehmlichkeiten ab.

„FEIER-TAGE“ sind die schönsten Tage - ob privat oder geschäftlich! Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art. Alles ist möglich - vom farbenprächtigen Menu, über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen. Selbstverständlich sind viele Kombinationen aus den unterschiedlichen Gerichten möglich. Kreieren Sie Ihr individuelles Menu - ganz nach Ihrem Geschmack! Oder lieben Sie Überraschungen? Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und unser Küchenchef zaubert etwas Feines daraus! Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren - so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen. Unsere Küche positioniert sich als „saisonal, regional und frisch“ - wir legen Wert auf den Kreislauf der Saison, mit vorwiegend regionalen Produkten, die wir für Sie frisch zubereiten. Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte ab 15 Personen. Qualität wird bei uns grossgeschrieben: Wir verarbeiten nur hochwertige Rohprodukte, und legen besonderen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktionsmethoden. Für das passende Ambiente ist ebenfalls gesorgt! Gerne dekorieren wir den Saal nach Ihren Wünschen und Ideen!

Haben wir Ihre Lust auf „FEIER-TAGE“ in der Krone geweckt? Schon heute freuen wir uns, Sie in der Krone verwöhnen zu dürfen!

Ihr Gastgeber:



Josef Inderbitzin
und das Krone Team



FAKTEN

Kontakt

Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen

Telefon: +41 (0) 41 666 09 09
E-Mail: info@krone-sarnen.ch
Website: www.krone-sarnen.ch



Klassifikation

Vier-Stern-Hotel nach hotelleriesuisse
(Business- Seminar- und Bikehotel)

Lage

Im Herzen von Sarnen, 300 Schritte vom Bahnhof entfernt
20 Minuten mit dem Auto oder Bahn bis Luzern

Parkplätze

Genügend Parkplätze
Gerne geben wir für Ihren Anlass Parkkarten gratis ab

Zimmer

43 Doppelzimmer, 13 Einzelzimmer, 3 Juniorsuiten
Unsere farbenfrohen, modernen Zimmer verfügen alle über HD Fernseher, Mi-
nibar, Telefon, Tresor, Fön und teilweise Balkon. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer mit Dusche oder Bad und WC.

Wellness

Kleine, aber feine Wellness-Oase mit Caldarium, Sauna, Soledampfbad, Erleb-
nisduschen, Kneippecke und Ruheraum mit Aussicht auf den
Landenberg.

Restaurant

Restaurant mit rustikalem und urbanem Teil, insgesamt 100 Plätze
Moderne Bar und Lounge, insgesamt 30 Plätze
Stylische Terrasse mit gemütlicher Lounge, insgesamt 100 Plätze
Kinderspielplatz

Täglich geöffnet von 7.00 bis 24.00 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr

Bankette

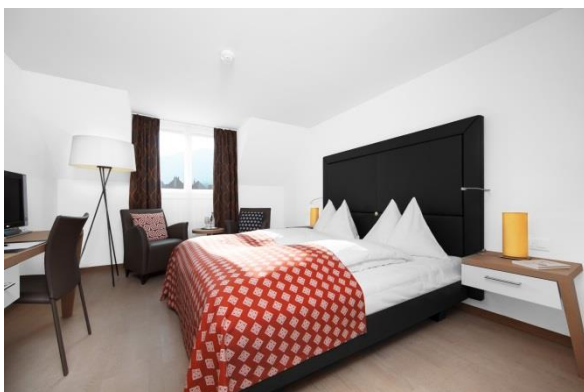
7 moderne, klimatisierte, helle Säle für 10 bis 400 Personen
Flexibel eingerichtet und technisch auf dem neusten Stand

Catering

Von leckeren Apéro-Häppchen beim Stehimbiss bis zum vollen 5-Gang-Menu
für über 1'000 Personen ist alles möglich.

Events

Veranstaltungsräume für Konzerte, Theater oder Partys bis 150
Personen im kultur_events_keller freeheit.



DÜRFEN WIR IHNEN UNSER HAUS VORSTELLEN?



Die Korporation Freiteil erwarb 1963 das alte Gasthaus Krone mit Kegelbahn und Garten. Am 12. März 1979 erfolgte der Spatenstich für den Neubau und am 22. Oktober 1980 wurde das neue Hotel Krone eröffnet. 2004 entschied sich der Freiteilrat für einen Wechsel der Betriebsform vom Eigen- in einen Pachtbetrieb. Alex und Greetje Pedolin gründeten die Hotel Krone AG Sarnen als Betriebsgesellschaft und seit dem 1. Januar 2012 ist Josef Inderbitzin die Pächter und Gastgeber in der Krone.

DIE SÄLE IM ÜBERBLICK

Saal	Fläche in m ²	Bestuhlungskapazitäten			
		Konzert	Apéro	Lange Tische	Runde Tische
Kronensaal	370	400	300	400	200
Melchsee	72	80	50	72	40
Zimmertal	90	120	80	90	50
Iwi	85	120	80	90	50
Langis	28	15	15	15	15
freeheit 1	117	120	180	100	60
freeheit 2	110	80	100	120	60

Im Untergeschoss überraschen wir Sie mit einem neuartigen Eventlokal. Im grossen Partyraum dominiert die 10m lange Bar. Die zwei grossen HDTV-Bildschirme sind nur ein kleiner Teil der topmodernen Infrastruktur. Der zweite Raum ist mit einer rustikalen Steinmauer ausgekleidet und erhält durch das Ellipse-Oberlicht einen ganz speziellen Touch. Die separate Bankettküche ermöglicht multifunktionale Events an einem aussergewöhnlichen Ort. Dieser Hotspot kann für Hochzeiten, Firmenfeste, Konzerte, Theater oder Partys benutzt werden.



Ob ein gemütlicher Drink an der Bar...



... oder ein stillvolles Abendessen ...

... die Krone bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen!

APÉROVORSCHLÄGE

Ob in der stilvollen Lounge bei der Bar, im Foyer des Kronensaals, oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse: Beginnen Sie Ihren festlichen Anlass mit einem auserlesenen Apéro. Ideen zu den Getränken können Sie von unseren Getränkekarten entnehmen.

Chips und Nüssli	pro Schale	4.00
Gemüsecrudités mit 3 Dipsaucen	10 Stk.	4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	4 Stk.	4.50
Marinierte Jumbo-Oliven	pro Schale	5.50
Kernser Nusswurst, Sbrinzmöckli, Dörrbirnen und Brot, im Gebsti serviert	100 gr.	10.50

CANAPÉS

Verschiedene belegte Brotsorten, garniert, **pro Stück**

- mit Luzerner Rahmkäse oder Toggenburger Bergkäse
 - mit Pfefferschoten-Salami oder Kernser Buurehamme
 - mit geräuchertem Pouletbrüstli oder Schweizer Brie
 - mit Thunfisch
 - mit Obwaldner Rohschinken
 - mit Bündner Fleisch oder Parmaschinken
 - mit Rauchlachs, Heilbuttatar oder geräucherter Forelle
- je 3.50

KALTE SNACKS

Melonen-Rohschinkenspiessli	
Marinierte Cherrytomaten-Büffelmozzarellaspiessli	
Hausgemachte Grillgemüsespiessli	
Handgemachte, frische vegetarische Sushi Rolls (Maki) mit Wasabi und mariniertem Ingwer	
Handgemachte, frische Fisch Sushi Rolls (Maki) mit Wasabi und mariniertem Ingwer	je 3.50

WARME SNACKS

Gebackene Mini-Frühlingsröllchen an süss-saurer Sauce	
Gebackene Jalapeno-Pfefferschoten mit Cheesecream gefüllt	
Mini-Pizzette	je 2.50
Käseküchlein	
Dörrpflaumen in Speckmantel	
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Chilidip	
Gebratene Kalbschopolata-Peperonispiessli	
Marinierte Poulet-Ailerons	
Gebackene Egliknupserli an Sauce Tartare	
Poulet-Satayspiessli	
Mini-Schinkengipfeli	
Pikantes Currysüppchen mit Kokosmilch im Schälchen	je 3.50
Gebackene Shrimps-Gemüse-Zitronengrasspiesschen	je 4.00
Sautierte Kurumakrevetten-Speckspiessli	

SNACKPAUSCHALEN

Jeweils 1 Stück kalt pro Person/Sorte und 2 Stück warm pro Person/Sorte

Variante A

Verschiedene belegte Brotsorten garniert mit:
Obwaldner Rohschinken, Schweizer Brie, geräucherte Forellenfilets

Hausgemachtes Grillgemüse, Dörripflaumen im Speckmantel

Barbecue-Chickenwings

Sautierte Kurumakrevetten-Speckspiessli

Gebackene Jalapeno-Pfefferschoten mit Cheesecream gefüllt

25.00

Variante B

Verschiedene belegte Brotsorten, garniert mit:
Bündner Fleisch, Luzerner Rahmkäse, Rauchlachs

Marinierte Cherrytomaten-Büffelmozzarellaspiessli
Grissini mit Rohschinken

Mini-Pizzette

Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Chilidip

Gebackene Frühlingströllchen mit Gemüse gefüllt und süss-saurer Sauce

27.50

Variante C

Verschiedene belegte Brotsorten, garniert mit:
Parmaschinken, Toggenburger Bergkäse, Heilbutttatar

Handgemachte, frische, vegetarische Sushi Rolls (Maki) mit Wasabi
und mariniertem Ingwer
Melonen-Rohschinkenspiessli

Mini-Schinkengipfeli

Ofenfrische Poulet-Ailerons

Gebackene Shrimps-Gemüse-Zitronengrasspiesschen

31.00



MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Menu Sarnersee

Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum

Hausgemachter „Chronä“-Hackbraten an kräftiger Rotweinsauce

Dressierter Kartoffelstock

Glasierte Karotten

Gebrannte Crème

38.00

Menu Wichelsee

Gemischter Salatteller mit Crôutons und französischer Sauce

Glasierter Kalbsschulterbraten an Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse vom Markt

Boule Barmettler's Eierkirsch

1 Kugel Vanille Doppelrahmglace mit original Barmettler's Eierkirsch

49.00

Menu Alpnachersee

Grüne Salatvariation mit italienischer Salatsauce
und gerösteten Pinienkernen

Aromatische Rindskraftbrühe mit Sherry und Blumenkohlröschen

Sanft gegartes Obwaldner Schweinsnierstück an Feigensenfsauce

Tagliatelle

Gemüse vom Markt

Frischer Fruchtsalat

51.00

Menu Lungerersee

Rucolasalat mit Balsamicovinaigrette,
getrockneten Tomaten und Sbrinzmöckli

Kartoffelcrèmesuppe mit Schnittlauch

Tagliata vom Rindsentrecôte double an Sauce Choron

Herzoginkartoffeln

Gemüse vom Markt

Dressiertes Schokoladenmousse an Fruchtegarnitur

69.00

SALATE

Grüne Salatvariation mit gerösteten Pinienkernen und italienischer Salatsauce	9.00
Nüsslisalat mit französischer Salatsauce	10.50
mit sautierten Speckstreifen und Eiwürfeln	12.50
mit sautierten Waldpilzen	14.00
Gemischter Salatteller mit Croûtons und französischer Sauce	12.00
Alpnacher Herbstzaubersalat (Saison)	13.00
Lattichsalat mit geriebenen Äpfeln und Baumnüssen an Joghurt-Senfdressing	
Cesar Salad	15.00
Knackiger Eisbergsalat mit Sardellendressing, geriebenem Parmesan und kross gebratenem Rohessspeck	

SUPPEN

Italienische Gemüsesuppe mit Käsecroûtons	8.50
Geflügelkraftbrühe mit Parmesanpfannkuchenstreifen	8.50
Aromatische Rindskraftbrühe mit Sherry und Markwürfeln	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum	9.50
Kartoffelcrèmesuppe mit sautierten Speckstreifen und Schnittlauch	9.50
Karottencrèmesuppe mit Prosecco und marinierten Ingwerstreifen	10.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und deren Öl (Saison)	10.00
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinkenstreifen (Saison)	10.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Spargelstücken (Saison)	10.50
Pikantes Currysüppchen mit Zitronengras, frischem Ingwer und Limettenblätter mit Eismeerkrvetten oder Poulardenbrustwürfeln	11.50
Klare Ochschwanzsuppe unter der Blätterteighaube serviert	13.00

KALTE VORSPEISEN

Zwei Gemüseterrinen an Sauerrahmsauce und kleinem Blattsalatbouquet an Joghurtdressing	15.50
Gekühlte Rauchlachsroulade mit Limonenmeerrettich gefüllt auf mariniertem Rucolasalat in Himbeervinaigrette	16.50
Marinierte, frische Spargeln an Bärlauchvinaigrette und hauchdünnen Parmaschinkentranchen (Saison)	16.50
Rauchfischvariation (Lachs, Forelle, Aal) an kleinem Zitrusfrüchtesalat und Sahnemeerrettich	17.00
Kleiner Cocktail von Tiefseekrevetten und Melone an leichter Calypsosauce, Toast	16.50
Salat von Currygeflügel mit Ananaswürfeln	17.00
Hausgemachte Kalbfleischpastete an Zwergorangenkompott und kleinem Salatbouquet	17.50
Mariniertes Rindscarpaccio an Balsamicovinaigrette und Parmesanmöckli	19.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Tellergerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Handgemachte Limonenravioli in rosa Pfefferbeerensauce	16.00	23.50
Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Waldpilzragout und kleinem Gemüse	17.00	24.00
Hausgemachte Gemüselasagne	17.00	24.00
Frische Spargeln an Sauce Hollandaise und gebratenen Kartoffeln aus neuer Ernte (Saison)	19.00	26.00

FISCHGERICHTE

Tellergerichte

Pochiertes Lachsmittelstück an Limonensauce Pilawreis (inkl. kleines Gemüse vom Markt zum Hauptgang)	21.00	32.00
Leicht gebratene Regenbogenforellenfilets „Luzerner Art“ Safranreis (inkl. kleines Gemüse vom Markt zum Hauptgang)	22.00	34.00
Gebratene Eglifilets in Mandelbutter Salzkartoffeln (inkl. kleines Gemüse vom Markt zum Hauptgang)	24.00	36.00
Seezungenröllchen „Murat“ mit Artischockenherzen und Kartoffelkugeln (inkl. kleines Gemüse vom Markt zum Hauptgang)	25.00	38.00

HAUPTGERICHTE

Bei Banketten servieren wir unsere Hauptgerichte immer mit Nachservice

Vom Schwein

Hausgemachter „Chronä“-Hackbraten mit feinen Gemüsegewürfelchen an Rotweinsauce Kartoffelstock und glasierte Karotten	23.00
Ganz gebratenes Innerschweizer Schweinsnierstück an Feigensenfrahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	25.00
Zarte Schweinsrückenschnitzel mit Salbei und Rohschinken gebraten an Madeirasauce auf Weissweinsrisotto und Mandelbrokkoli	27.00
Schweinsrückenbraten mit Dörrfrüchten gefüllt an Rotweinsauce Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt	27.00
Ganz gebratenes Kernser Schweinsfilet auf Wurzelgemüserauten an leichter Pommerysenfcrème Herzoginkartoffeln	35.00
Schweinsfiletmedaillons mit feinsten Baumnußkruste gratiniert auf Limonenravioli in leichter Champagnersauce Gemüse vom Markt	37.00



Vom Kalb

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm Salzkartoffeln und Gemüse vom Markt	27.00
Ganz gebratene Kalbsschulter an Champignonrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	29.50
Piccata milanese auf Spaghetti an Tomatencoulis und Blattspinat	38.00
Zarte Saltimbocca an Madeirasauce auf Weissweinsrisotto und Mandelbrokkoli	39.00
Sanft gegartes Kalbshohrückenstück an Morchelrahmsauce Kartoffelgaletten und Gemüse vom Markt	42.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an leichter Schnittlauchrahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	47.00
Gegrillte Kalbsfiletmedaillons an Sauce Maltaise Pont Neuf Kartoffeln und Gemüse vom Markt	48.00
Ganzer Kalbskronenbraten am Tisch flambiert an Morchelrahmsauce Kartoffel-Petersilienwurzelgratin und Gemüse vom Markt	49.00

Vom Rind

Eingelegter Rindssauerbraten, in Rotwein geschmort Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	28.00
Rosa gebratenes US-Roastbeef an Sauce Béarnaise Hausgemachte Kartoffelgaletten und Speck-Bohnenwickel	44.00
Tagliata vom Rindsenrecôte double an Sauce Choron Herzoginkartoffeln und Gemüse vom Markt	45.00
Zartes US-Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ Tagliatelle und Gemüse vom Markt	46.00
Rosa gebratenes US-Rinderfilet an Schalottenjus Kleine Rohkartoffelrösti und Gemüse vom Markt	49.00

Die besondere Empfehlung:

Trois Filets	54.00
· Ganz gebratenes Rinds- und Schweinsfilet an Sauce Béarnaise und Schnittlauchsauce Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	
<i>beim 2. Service</i>	
· Sanft am Stück gegartes Kalbsfilet an Morchelsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	

Vom Geflügel

Gebratenes französisches Maispouardenbrüstchen auf fruchtigem Gemüsecurry Basmatireistimbale	25.00
Ganze Truthahnbrust mit Whiskey, braunem Zucker und Zitronengras glasiert auf Vialone Risotto mit ausgesuchten Gemüsewürfeln Frische Gartenkresse und feinstes Olivenöl	25.00
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit Blattspinat und Ricotta auf Kräuterjus Römische Nocken und Gemüse vom Markt	28.00
Rosa gebratenes Barberie-Entenbrüstchen auf Orangensauce Gebackene Birnenkartoffeln und Gemüse vom Markt	33.00

Vom Lamm

Rosa gebratenes Lammhüftli auf mediterranem Gemüseragout „Ratatouille“ Kartoffelkroketten	29.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf kleinem Austernpilzragout Tagliatelle und Gemüse vom Markt	38.00
Rosa gebratenes Lammkarree mit Thymian und Rosmarin an Kräuterjus mit kleinem Gemüse im Kartoffelcrêpes	40.00

Wildgerichte

Geschmorter Rehpfeffer in Rotweinsauce mit Speck und Silberzwiebeln Rotkraut und frischer Rosenkohl Hausgemachte Spätzli Glasierte Marroni und gefüllte Preiselbeerbirne	31.00
Rosa gebratenes Hirschkarree an Portweinsauce Rotkraut und frischer Rosenkohl Hausgemachte Spätzli Glasierte Maroni und gefüllte Preiselbeerbirne	36.00
Zartes Rehgeschnetzelt in Waldpilzrahmsauce Rotkraut und frischer Rosenkohl Hausgemachte Spätzli Glasierte Maroni und gefüllte Preiselbeerbirne	38.00

TELLERGERICHTE FÜR IMBISS, ZWISCHENDURCH ODER FÜR KLEINES BUDGET

Gehacktes mit Hörnli und geriebenem Parmesan	18.00
Chili con carne Mexikanisches Rindfleischgericht mit roten Bohnen, Chili und Gemüsewürfeln	19.50
Kleiner Trockenfleischteller Bündner Fleisch, Rohschinken, Salami und Käse mit Essiggemüse garniert Brot und Butter	21.50
Obwaldner Älpler Magronen mit Kartoffel – und Schinkenwürfeln, Rahm und goldbraunen Zwiebeln Apfelschnitzli mit Zimtucker	22.00
Schinken im Brotteig Obwaldner Buurehamme im Ruchbrotteig gebacken an Kartoffelsalat Senf	24.00

DESSERTS

Auswahl von hausgemachten Dessertshots im Gläschen	6.00
Gebrannte Crème	8.00
Obwaldner Süssmostcrème	8.00
Kleiner Coupe Romanoff (Saison)	9.00
Kleiner Coupe Nesselrode (Saison)	9.00
Gestürzte Panna Cotta an Früchtekompott	10.00
Hausgemachtes Karamellköpflli mit Rahm und Früchtegarnitur	10.00
Hausgemachtes Früchteparfait (je nach Saison) an Früchtegarnitur und Rahm	10.00
Frischer Fruchtsalat	10.00
Weisses Schokoladenmousse an Beerengelee und Vanillesauce	13.00
Hausgemachtes Tiramisu an kleinem Salat von frischen Erdbeeren (Saison)	13.00
Dressiertes Schokoladenmousse im Schokoladenkörbchen serviert an karamellisierten Apfelspalten	13.00
Ofenfrische Früchtejalousie (je nach Saison) an Vanillesauce und Schokoladenrahmglace	13.00
Dessertvariation „Krone“ 4 verschiedene Dessertspezialitäten und frische Früchte	15.50
Auswahl von Schweizer und französischen Dessertkäsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben und Baumnüssen	14.50

Dessertbuffet

Grosse Auswahl von frischen Früchten auf einem Spiegel präsentiert

Hausgemachtes Tiramisu
Ofenfrische Zwetschgenjalousie an Vanillesauce
Kleine Auswahl von Mini-Patisserie

Dessertshots von Schokoladenmousse, Karamellköppli,
Panna Cotta mit Fruchtkompott und Gebrannter Crème

2 Sorten Glace nach Wahl
21.00

Käse Brett mit ausgesuchten Schweizer und französischen Dessertkäsespezialitäten
mit hausgemachtem Früchtebrot, Radieschen, Weintrauben und Baumnüssen

inkl. Dessertbuffet 6.00
als einziges Dessert 15.00



Schweizer Buffet

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet auf Kohlrabigaletten
Gebratene Zanderbrisolette mit zweierlei marinierten Karotten garniert
Hausgemachte Hechtroulade an Senf-Dillsauce
Marinierte Seesaiblingsfilets mit Schalottenvinaigrette

Hausgemachte Geflügelterrinen an Cumberlandsauce
Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Lauchsalat
Salat von Innerschweizer Siedfleisch in Wurzelgemüsevinaigrette
Frische Spargeln mit Obwaldner Rohschinken

Frische grüne Spargeln mit Bärlauchvinaigrette
Gefüllte Eier, reichhaltig garniert
Dressiertes Karottenmousse auf Vollkornbrot
Salatauswahl an 2 Salatsaucen und 3 Salatbeilagen

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckstreifen

Hauptgerichte

Zartes Schweinsgeschnetztes in Champignonrahmsauce
Hausgemachter „Chronä“-Hackbraten an Rotweinsauce
Gebratene Forellenfilets „Luzerner Art“
Butterreis und gebratene Sommerkartoffeln
Gemüseauswahl

Desserts

Grosse saisonale Früchteauswahl
Ofenfrische Rhabarberjalousie an Vanillesauce
Frische Erdbeeren

Dessertshots von Schokoladenmousse, Karamellköpfler,
Obwaldner Süssmostcrème und Gebrannter Crème

Vanille- und Caféglace

Käsebrett von Schweizer Spezialitäten
mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben, Baumnüssen und Radieschen

79.00

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Marinierte Alici-Filets (grätenfreie Kleinsardinen) auf Apfel-Joghurtdip
Kleine Meeresfrüchtecocktails mit Ananas und Calyptosauce
Gebratene Rotbarben mit Lauchstreifen in Olivenmarinade
Hausgemachte Rauchlachsroulade mit Limonenmeerrettich gefüllt

Marinierter Rucola mit Bresaola und Parmesanmöckli mit frischer Zitrone
Galia-Melonenfächer mit Parmaschinken
Gekühltes Kalbfleisch in leichter Thunfischmayonnaise „Vitello tonnato“
Rindscarpaccio mit Parmesan, jungem Salatspinat und Balsamico mariniert

Tomatensalat mit echtem neapolitanischem Büffelmozzarella
Grilliertes Gemüse mit feinstem Olivenöl und gerösteten Pinienkernen
Marinierter Weisskabis mit Basilikumpesto und Schafskäsewürfeln
Salatauswahl an 2 Salatsaucen und 3 Salatbeilagen

Leicht tomatisierte Gemüsesuppe

Hauptgerichte

Zartes Schweinsrückenschnitzel in Käse-Eihülle gebraten mit Schinken und Champignons
an Tomatensauce
Geschmorte Pouletoberschenkel „Saltimbocca“
Sautierte Riesenkrevetten mit Knoblauch und Olivenöl
Spaghetti und Weissweinsrisotto
Gemüse vom Markt

Desserts

Grosse saisonale Früchteauswahl
Hausgemachtes Tiramisu
Marinierte Erdbeeren mit Pfefferminze (Saison, Alternativartikel Ananas)

Dessertshots von Proseccocrème mit marinierten Orangen, Cappuccinomousse,
Panna Cotta mit Fruchtkompott

Stracciatellaglace mit Rahm
Tranchierte Cassata Napoletana

Käsebrett von italienischen Spezialitäten
mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben, Radieschen und Baumnüssen

84.00

Feinschmecker Buffet

Vorspeisen

Pochierter Salm „Bellevue“ mit verschiedenen Saucen
Kleine Gamberetti-Krevetten Cocktails
Gefüllte Eier mit Beluga-Malosol-Kaviar
Marinierte Scampi mit Cherrytomaten und feinstem Olivenöl

Zarte Schweinsfiletmedaillons mit Gemüse garniert
Fächer von rosa gebratener Entenbrust mit Campari-Orangen
Gebeiztes Lammrückenfilet mit Rucola, Sbrinz und Limone
Gefüllte Roastbeefröllchen mit Apfel-Selleriesalat

Dreifarbige Gemüseterrine an Schnittlauchsauerrahm
Kleiner Salat von Mango, Avocado und Grapefruit in Champagner mariniert
Marinierter Geissenfrischkäse an rosa Pfeffer mit frischem Kerbel
Salatauswahl an 2 Salatsaucen und 3 Salatbeilagen

Pikantes Currysüppchen mit Kokosmilch, Zitronengras, frischem Ingwer und Limettenblättern

Hauptgerichte

Rosa gebratenes US-Roastbeef an Sauce Béarnaise
Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce
Gebratene Saiblingsfilets in Limonenbutter
Kartoffelgratin und Tagliatelle
Gemüse vom Markt

Desserts

Grosse saisonale Früchteauswahl mit exotischen Früchten
Karamellisierte Limettentarte
Hausgemachte „Charlotte Royal“

Erdbeer-Tiramisu
Auswahl von frischen Beeren mit flüssigem Rahm

Dessertshots von weisser Schokolade und Reis Kaiserinnenart,

Schokoladen- und Caramelglace

Käsebrett von französischen Spezialitäten
mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben, Radieschen und Baumnüssen

92.00

Unser Küchenchef, Holger Kretzschmar, und sein Team, verwöhnen Sie mit marktfrischen Produkten aus der Region. Falls diese nicht verfügbar sind, werden sie durch eine saisonale Alternative ersetzt. Die Buffetvorschläge sind für Anlässe ab 20 Personen kalkuliert.

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Unsere ausgewogene und vielseitige Weinkarte mit einer grossen Auswahl an qualitativ hoch-stehenden Schweizer Weinen bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot. Wir beraten Sie gerne! Natürlich dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 32.00 pro Flasche.

Da unser Weinangebot in regelmässigen Abständen überarbeitet wird, finden Sie die aktuellste Version auf unserer Homepage www.krone-sarnen.ch

HOCHZEIT FEIERT MAN IN DER KRONE SEIT VIELEN JAHREN!

Unsere in der Grösse und Ausstattung unterschiedlichen Bankettsäle bieten einen perfekten Rahmen und sind deshalb prädestiniert für Hochzeitsfeste. Vielleicht darf es ein gemütlicher Apéro auf den Landenberg sein, bevor Ihr Fest in einem unserer eleganten Bankettsäle beginnt. Und nach dem Festbankett trifft man sich zur Party in der Freiheit, um bis in die frühen Morgenstunden zu tanzen. Wir möchten Ihnen gerne unsere Räume und die verschiedenen Möglichkeiten vorstellen. Vereinbaren Sie einen Termin und wir nehmen uns Zeit für Sie. Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie Ihr Fest so richtig geniessen können und unterstützen Sie in allen Belangen, damit Ihr Hochzeitstag auch wirklich zum schönsten Tag Ihres Lebens wird.

Für Hochzeiten halten wir ganz besondere Highlights bereit:

(ab 40 Personen)

- Champagnerbegrüssung des Brautpaars in der Krone
- Hochzeitszimmer für das Brautpaar kostenlos.



RUND UM IHREN ANLASS

Bestuhlung	Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung. Zur festlichen Tafel passen unsere chpagner Stuhlhusse, 8.00
Blumendekoration	Als Standarddekoration steht auf den Tischen ein kleines Trockengesteck oder eine Topfpflanze. Gerne vermitteln wir Ihnen jedoch Adressen von Floristen aus Sarnen oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck. Für Blumen müssen Sie pro Person ca. CHF 6.00 – CHF 12.00 einkalkulieren. Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selber mitbringen.
Feuerwerk	Das Abbrennen von Feuerwerk auf unserem Grundstück ist nicht erlaubt.
Hochzeitstorte	Gerne organisieren wir eine Torte nach Ihren Wünschen. Für den Service und das Trockengedeck verrechnen wir CHF 3.50 pro Person.
Kerzen	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit elfenbeinfarbenen Kerzen in verschiedenen Längen und Dicken.
Kinderbetreuung	Gerne organisieren wir Ihnen eine Kinderbetreuung für eine Kindergruppe oder auch für einzelne Kinder.
Menukarten	Standardkarte gratis Farbdruck 0.30 Edle, neutrale Karte mit der Krone Prägung 2.50
Unterhaltung	Auf Wunsch unterstützen wir Sie gerne bei der Suche nach einem geeigneten musikalischen oder künstlerischen Begleitprogramm. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 24 Uhr dem Hotelbetrieb angepasst werden muss.
Nachtzuschlag	Für Anlässe, die länger als Mitternacht dauern, verrechnen wir CHF 100.00 pro angebrochene Stunde und pro 50 Gäste. Aus personellen und lärmtechnischen Gründen bitten wir Sie, mit uns die ungefähre Länge der Feierlichkeiten zu besprechen. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22 Uhr, ab 24 Uhr ist die Terrasse geschlossen.
Probeessen	Wir empfehlen Ihnen, sich von unseren Leistungen mit einem Besuch im „à la carte“-Restaurant zu überzeugen.
Wichtig	Der Termin für die Bankettbesprechung sollte ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass vereinbart werden.

Bei Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Event und versichern Ihnen unseren besten Service und Aufmerksamkeit.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR ANLÄSSE UND BANKETTE

Gültigkeit	<p>Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab ca. 20 Personen angewandt und ist nur im Ausstellungsjahr gültig. Für Gesellschaften mit weniger als 20 Personen empfehlen wir Ihnen das saisonale Angebot unseres Restaurants. Sollten Sie dennoch ein Menu wählen für Anlässe unter 20 Personen, verrechnen wir einen Zuschlag von 25%.</p> <p>Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menu zu einigen. Individuelle Bedürfnisse können wir gerne mit Speisen aus unserer à la Carte-Karte berücksichtigen.</p> <p>Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben, inklusive Service und 7.7% MwSt. Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.</p>												
Bankettvertrag	<p>Für Anlässe ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.</p>												
Menubesprechung	<p>Die definitive Bestellung und die Absprache der Details sollten persönlich und mindestens 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass erfolgen.</p>												
Rabattsystem	<p>Die in dieser Dokumentation aufgeführten Preise für Einzelgerichte gelten für Menus bis zu 4 Gängen. Ab dem 5. Gang gewähren wir auf das ganze Menu einen Rabatt von 5% pro zusätzlichen Gang.</p> <p>Die aufgeführten Preise gelten für Anlässe bis zu 60 Personen. Für grössere Gesellschaften gewähren wir auf die Menupreise folgende Staffelpreise:</p> <table><tr><td>· 61 bis 100 Personen</td><td>3%</td></tr><tr><td>· ab 101 Personen</td><td>4%</td></tr></table> <p>Die Staffelpreise gelten für Menus ab CHF 60.00 pro Person.</p>	· 61 bis 100 Personen	3%	· ab 101 Personen	4%								
· 61 bis 100 Personen	3%												
· ab 101 Personen	4%												
Annullierungsbedingungen	<p>Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile der Küchenleistungen verrechnet:</p> <table><tr><td>· bis 12 Wochen vorher</td><td>kostenfrei</td></tr><tr><td>· bis 8 Wochen vorher</td><td>20%</td></tr><tr><td>· bis 6 Wochen vorher</td><td>30%</td></tr><tr><td>· bis 4 Wochen vorher</td><td>40%</td></tr><tr><td>· bis 48 Stunden vorher</td><td>50%</td></tr><tr><td>· Danach</td><td>100%</td></tr></table> <p>Hat bis zur Annullierung des Anlasses noch keine Menubesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 50.00 pro Person aus.</p> <p>Als Berechnungsgrundlage dient die Personenzahl, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannt ist. Jede weitere Annullierung wird zu 100% verrechnet.</p>	· bis 12 Wochen vorher	kostenfrei	· bis 8 Wochen vorher	20%	· bis 6 Wochen vorher	30%	· bis 4 Wochen vorher	40%	· bis 48 Stunden vorher	50%	· Danach	100%
· bis 12 Wochen vorher	kostenfrei												
· bis 8 Wochen vorher	20%												
· bis 6 Wochen vorher	30%												
· bis 4 Wochen vorher	40%												
· bis 48 Stunden vorher	50%												
· Danach	100%												
Zahlungsbedingungen	<p>Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung zugestellt. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage netto.</p>												

DAMIT SIE NICHTS VERGESSEN

Anlass	Beschriftung Menutitel	----- -----
Anzahl Personen	Erwachsene Kinder	----- -----
Zeitlicher Ablauf / Rahmenprogramm		----- -----
Apéro	Lokal Zeit Anzahl Personen Angebot	----- ----- ----- -----
Essen	Lokal Zeit Bestuhlung	----- ----- -----
Menu	Speisenfolge Ablauf Spezialwünsche Kinder	----- ----- ----- -----
Getränke	Weine Mineral Kaffee Spirituosen	----- ----- ----- -----
Dekoration	Tischwäsche Blumen Kerzen Menukarten	----- ----- ----- -----
Besonderes	Verlängerung Musik Unterhaltung	----- ----- -----
Rechnungsadresse		----- ----- -----