



Catering

Kleine Köstlichkeiten im Weckgläschen – ab 20 Portionen pro Auswahl

- Tafelspitzsülze mit Meerrettich **3,50€/Glas**
- Bibeliskäse mit Radieschen **3,00€/Glas**
- Couscoussalat mit Shrimps **3,50€/Glas**
- Mousse und Filet von der Rauchforelle **3,50€/Glas**
- Garnelencocktail mit Staudensellerie **3,50€/Glas**
- Antipastigemüse mit Büffelmozzarella **3,00€/Glas**
- Pulpo mit Kartoffeln und Kapern **3,50€/Glas**
- Ziegenfrischkäsecreme auf Rucola **3,00€/Glas**
- Avocadocreame mit Tomaten und Schafskäse **3,50€/Glas**

Vorspeisenbuffet mediterran (ab 20 Personen)

- Tomate-Büffelmozzarella
- Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Karotten..)
- Vitello Tonnato
- Thunfischsalat mit Kartoffeln und Kapern
- Garnelen mit Staudensellerie
- Pulposalat
- Mariniertes Geflügel mit Fenchel
- 19,00€ p.P.**



Vorspeisenbuffet badisch (ab 20 Personen)

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräuchertes Forellenfilet

Gemischte Blattsalate mit Feigensenfdressing

Zanderterrine mit Kräuterschmand

Tafelspitzsülze

Ochsenmaulsalat

Schwarzwälder Schinken mit Apfelsalat

19,00€ p.P.

Suppen

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Flädlesuppe | 3,00€ p.P. |
| Kartoffelsuppe | 3,00€ p.P. |
| Tomatensuppe | 3,00€ p.P. |
| Kalte Gurkensuppe mit Shrimps | 4,00€ p.P. |
| Gazpacho Andaluz | 4,00€ p.P. |



Hauptgang Fleisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

Badisches Schäufele mit Apfelmeerrettich und Kartoffelsalat **10,00€ p.P.**

Badischer Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Roter Beete **14,00€ p.P.**

Geschmorte Ochsenbäckle mit Selleriepüree **16,00€ p.P.**

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelgratin **16,00€ p.P.**

Kalbsrouladen mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree **17,00€ p.P.**

Rosa gebratenes Roastbeef mit buntem Marktgemüse **20,00€ p.P.**

Hauptgang Fisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

Forellenfilet mit Gemüsestreifen in der Folie gegart mit Dampfkartoffeln **15,00€ p.P.**

Hechtklößchen an Rieslingsauce mit Blattspinat und Butterreis **15,00€ p.P.**

Lachsfilet im Blätterteig gebacken mit Gutedelsauce und buntem Gemüse **17,00€ p.P.**

Seeteufel in Tomaten-Paprika-Sud geschmort mit feinen Nudeln **22,00€ p.P.**



Hauptgang Vegetarisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

- Kräuterrisotto mit gebratenen Pfifferlingen **12,00€ p.P.**
- Lasagne mit Ziegenkäse und Blattspinat **12,00€ p.P.**
- Gratinierte Maispolenta mit Tomatensalat **12,00€ p.P.**
- Geschmorte Auberginen mit Ofenkartoffeln **12,00€ p.P.**
- Gemüsemautaschen mit Tomatensalat **12,00€ p.P.**

Dessert (ab 20 Personen pro Dessert)

- Tarte Tatin mit Vanillesauce **6,00€ p.P.**
- Grießflammerie mit Beerenfruchtmark **4,00€ p.P.**
- Tiramisu **6,00€ p.P.**
- Obstsalat mit Früchten der Saison **4,00€ p.P.**
- Apfelstrudel mit Vanillesauce **6,00€ p.P.**
- Mousse au Chocolat **5,00€ p.P.**



Generelles zu unserem Angebot:

Die Preise beziehen sich auf die reine Anlieferung der Speisen inkl. Geschirr, Besteck und Servietten. Falls Sie Personal für die Ausgabe wünschen, berechnen wir dies mit 45,00 €/h.

Wir benötigen eine Woche vorher die verbindliche Personenzahl – diese ist dann bindend für die Rechnungsstellung.

Die Anlieferung im Umkreis von 20km ist kostenfrei.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gasthaus zur Krone
Jan Kronfeld und Anne Reckmann
Müllheimer Str. 6
79418 Schliengen-Mauchen

Telefon: 07635 - 9899
Fax: 07635 - 825342

info@krone-mauchen.de
www.krone-mauchen.de