



*Gasthaus
zur Krone*

Catering

Kleine Köstlichkeiten im Weckgläschen – ab 20 Portionen pro Auswahl

Tafelspitzsülze mit Meerrettich **4,50€/Glas**

Bibeliskäse mit Radieschen **4,00€/Glas**

Couscoussalat mit Shrimps **4,50€/Glas**

Mousse und Filet von der Rauchforelle **4,50€/Glas**

Garnelencocktail mit Staudensellerie **4,50€/Glas**

Antipastigemüse mit Büffelmozzarella **4,00€/Glas**

Pulpo mit Kartoffeln und Kapern **4,50€/Glas**

Ziegenfrischkäsecreme auf Rucola **4,00€/Glas**

Avocadocreme mit Tomaten und Schafskäse **4,50€/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

22,00€ 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

22,00€ p.P.

Suppen

Flädlesuppe	4,00€ p.P.
Kartoffelsuppe	4,00€ p.P.
Tomatensuppe	4,00€ p.P.
Kalte Gurkensuppe mit Shrimps	6,00€ p.P.
Gazpacho Andaluz	5,00€ p.P.



Hauptgang Fleisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

Badisches Schäufele mit Apfelmeerrettich und Kartoffelsalat **12,00€ p.P.**

Badischer Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Roter Beete **15,00€ p.P.**

Geschmorte Ochsenbäckle mit Selleriepüree **18,00€ p.P.**

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelgratin **18,00€ p.P.**

Kalbsrouladen mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree **20,00€ p.P.**

Rosa gebratenes Roastbeef mit buntem Marktgemüse **21,00€ p.P.**

Hauptgang Fisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

Forellenfilet mit Gemüsestreifen in der Folie gegart mit Dampfkartoffeln **17,00€ p.P.**

Hechtklößchen an Rieslingsauce mit Blattspinat und Butterreis **17,00€ p.P.**

Lachsfilet im Blätterteig gebacken mit Gutedelsauce und buntem Gemüse **19,00€ p.P.**

Seeteufel in Tomaten-Paprika-Sud geschmort mit feinen Nudeln **24,00€ p.P.**



Hauptgang Vegetarisch (ab 20 Personen pro Hauptgang)

- Kräuterrisotto mit gebratenen Pfifferlingen **14,00€ p.P.**
- Lasagne mit Ziegenkäse und Blattspinat **14,00€ p.P.**
- Gratinierte Maispolenta mit Tomatensalat **14,00€ p.P.**
- Geschmorte Auberginen mit Ofenkartoffeln **14,00€ p.P.**
- Gemüsemautaschen mit Tomatensalat **14,00€ p.P.**

Dessert (ab 20 Personen pro Dessert)

- Tarte Tatin mit Vanillesauce **6,00€ p.P.**
- Grießflammerie mit Beerenfruchtmark **5,00€ p.P.**
- Tiramisu **7,00€ p.P.**
- Obstsalat mit Früchten der Saison **5,00€ p.P.**
- Apfelstrudel mit Vanillesauce **6,00€ p.P.**
- Mousse au Chocolat **6,00€ 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