

# KRONE

---

GERADSTETTEN

Liebe Gäste vielen Dank das Sie sich für eine Feier in unserem Haus entschieden haben.

Unser Gastraum mit seiner traditionellen Holzvertäfelung bietet den idealen Rahmen für jede Feierlichkeit, ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Jubiläum.

Wir freuen uns darauf Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie Kübler mit Team

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Informationen für Ihre Feier. Um Ihnen ein passendes Angebot zu machen freuen wir uns auf ein persönliches Gespräch bei dem wir Ihre Wünsche und Vorstellungen mit unseren Möglichkeiten und Angeboten in Einklang bringen können.

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin unter

Telefon: 07151 / 2561021

E-Mail: [info@kroengeradstetten.de](mailto:info@kroengeradstetten.de)

Kontaktformular: [www.kronegeradstetten.de](http://www.kronegeradstetten.de)

# KRONE

---

GERADSTETTEN

## Öffnungszeiten

---

Di-Fr: 12–14 Uhr und 18–22 Uhr  
Sa: 18–22 Uhr So/Mo Ruhetag

## Gästezahl

---

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen eine kleinere, von uns zusammengestellte Speisekarte an.

Für Reservierungen ab 15 Personen bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü an.

## Räume

---

Gastraum gesamt mit Platz für bis zu 40 Gästen

Hauptraum mit Platz für bis zu 30 Gästen

Nebenzimmer mit Platz für bis zu 15 Gästen

Ab 36 Personen steht Ihnen unser Restaurant exklusiv zur Verfügung.  
Sie möchten mit einer kleineren Gruppe exklusiv feiern, sprechen Sie uns gerne an; die Buchung wird mit einem Mindestverzehr verrechnet.

# KRONE

---

GERADSTETTEN

## Inklusivleistungen\*

---

Persönliche und kompetente Beratung

Festlich eingedeckte Tische

Leinenservietten

Menükarten auf dem Tisch

Brot und Butter

Hochwertige, regionale Produkte

## Ihr Menü

---

Regional genießen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines passenden Menüs für Ihre Feier.

Um Ihnen und Ihren Gästen die besten Produkte anzubieten, orientiert sich die Auswahl nach Jahreszeit und Saison sowie durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten.

Die aufgeführten Menüs und Gerichte sind Menübeispiele.

Die Finale Auswahl und Zusammenstellung passen wir für Ihre Veranstaltung bei einem persönlichen Gespräch mit Ihnen an.

\*Inklusivleistungen für Veranstaltungen mit einheitlichem Menü

# KRONE

GERADSTETTEN

## Menü Tradition

### Brot und Butter

### Vorspeise

---

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen oder Flädle  
oder  
Rindfleischsülze mit Wurzelgemüse und Meerrettich  
oder  
Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse und Wildkräutern

### Zwischengang

---

Lachsforelle mit Heckengäulinsen und Blattspinat  
oder  
Maultäschle mit Kartoffelsalat und Schnittlauch

### Hauptgang

---

Geschmorte Rinderschulter vom Württemberger Rind  
buntes Gemüse, Serviettenknödel  
oder  
Gefüllte Kalbsbrust mit cremigen Pilzen, buntes Gemüse  
und Spätzle  
oder  
Schweinefilet & Bauch mit Bohnenragout und Spätzle

### Dessert

---

Grießflammerie mit Beeren und Erdbeersorbet  
oder  
Bayrisch Creme mit Früchten und Himbeersorbet  
oder  
Mousse von dunkler Schokolade, geröstete Nüsse,  
Aprikose

Drei Gänge ab 42€/ Vier Gänge ab 59€

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs und Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer Alternativen nach Absprache und Tagesangebot.

# KRONE

GERADSTETTEN

Menü Neue Heimat

Brot und Butter

Vorspeise

---

Essenz vom Ochsenschwanz mit Markklößchen

oder

Krustenpastete von der Ente mit Kräutersalat

oder

Gebeizter Saibling mit bunter Bete

Zwischengang

---

Zanderfilet mit Schnittlauchsoße und Rieslingkraut

oder

Kalbsbries mit Erbsen, Frühlingslauch und grünem Spargel

Hauptgang

---

Rinderhüfte vom Württemberger Rind mit wildem Brokkoli  
und Kartoffelriegel

oder

Rehkeule oder Rücken

mit Spitzkraut, Pilzen und Serviettenknödel

oder

Rücken vom Alblamm mit Bohnencassoulet  
und Kartoffelgratin

Dessert

---

Mousseschnitte von weißer Schokolade mit Himbeeren

oder

Haselnusstörtchen mit Birne und Karamell

oder

Erdbeer- Rhabarber Pavlova/ Sorbet

Drei Gänge ab 52€/ Vier Gänge ab 69€

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs und Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer Alternativen nach Absprachen und Tagesangebot.

## AGB

### 1. Stornierungsbedingunge

Ein Rücktritt des Kunden vom mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Restaurants in Textform.

Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin sind kostenfrei möglich. Die Storno

Gebühren für spätere Stornierungen betragen

21-14 Tage vor der Veranstaltung 30%

14-7 Tage vor der Veranstaltung 50%

7-2 Tage vor der Veranstaltung 80%

weniger als 2 Tage vor der Veranstaltung 90%

Rechnungsgrundlage ist der Vereinbarte Menüpreis,

sollte kein Menüpreis vereinbart sein werden 42€ pro Person berechnet.

Sollten für individuelle Bestellungen (z.B. Leihwäsche/ Blumenschmuck/ Tischdekoration) zusätzliche Kosten für das Restaurant entstehen so können diese zusätzlich in Rechnung gestellt werden.

### 2. Personenzahl und Raumaufteilung

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages (mindestens Menüpreis) ausdrücklich vor, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen.

Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren.

### 3. Servicezeiten

Unsere Servicezeiten für Ihre Veranstaltung sind mittags zwischen 12 und 16 Uhr, abends zwischen 18:00 und 22:00 Uhr. Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend.

Diese sind mittags von 12 bis 14 Uhr und abends von 18 bis 21 Uhr.

Veranstaltungen am Abend können nach Absprache bis spätestens 24:00 Uhr verlängert werden.

Servicepauschale außerhalb unserer angegebenen Servicezeiten 35€ pro begonnener halber Stunde.

Der Menüpreis beinhaltet alle üblichen Vor- und Nachbereitungen für Ihre Veranstaltung.

#### 4. Mitbringen von Speisen und Getränken

Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht mit zu Veranstaltungen gebracht werden. Ausnahmen nur nach Vereinbarung. Für mitgebrachte Speisen wird ein Kostenersatz abgerechnet.

Mitgebrachte Kuchen p.P 5€

Korkgeld je Flasche nach Vereinbarung

Für mitgebrachte Kuchen wird keine Haftung übernommen.

#### 5. Musik und Technik

Bitte beachten Sie das wir im Haus aufgrund von Gästezimmern und anliegenden Mietwohnungen keine Dj´s oder laute Musik anbieten. Aufgrund der Platzverhältnisse bitten wir sie grundsätzlich vom Aufbau von Technik abzusehen.