

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

Kontaktformular: www.kronegeradstetten.de

KRONE

GERADSTETTEN

Öffnungszeiten

Dienstag 14:00 – 22:00 Uhr
Mittwoch-Freitag 12:00-22:00 Uhr
Samstag 14:00 – 22:00 Uhr
So/Mo Ruhetag

Küche

Dienstag ab 17:30 Uhr
Mittwoch- Freitag 12:00-14:00 & ab 17:30 Uhr
Samstag ab 17:30 Uhr

Für Ihre Veranstaltung öffnen wir nach Absprache an unseren regulären Öffnungstagen auch mittags für Sie, sprechen Sie uns gerne an.

Räume

Gastraum gesamt mit Platz für bis zu 46 Gästen

Hauptraum mit Platz für bis zu 30 Gästen

Nebenzimmer mit Platz für bis zu 16 Gästen

Terrasse mit Platz für bis zu 35 Gästen

KRONE

GERADSTETTEN

Ihr Menü

Regional genießen

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung einer passenden Auswahl oder eines 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 Gerichte sind Menübeispiele.

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

KRONE

GERADSTETTEN

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
oder
Geräucherte Lachsforelle mit Kohlrabi, Kräutercreme und Pflücksalaten
oder
Bunter Salatteller, Auswahl an Blatt und Rohkostsalaten
mit luftgetrocknetem Hirschschinken

Zwischengang

Lachsforelle mit Selleriepüree und Kräutersoße
oder
Maultasche mit Kartoffelsalat

Hauptgang

Brust von der Maispoularde
mit Kräuterpolenta und wildem Brokkoli
oder
Gebratener Kalbsrücken oder geschmorte Kalbsschulter
mit cremigen Pilzen, buntem Gemüse und Spätzle
oder
Geschmorte Schweinebäckle oder gebratenes Schweinefilet
mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln

Dessert

Griefflammerie mit Beeren und Erdbeersorbet
oder
Creme brûlée mit Vanille,
oder
Mousse von dunkler Schokolade, geröstete Nüsse,
Rhabarberragout

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.

AGB

1. Stornierungsbedingungen

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 100%

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 12:00 und 16:00 Uhr, abends zwischen 18:00 und 22:00 Uhr. Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend.

Diese sind mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr und abends von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Veranstaltungen am Abend können nach Absprache bis spätestens 23:00 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€

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.