

BANKETTE / CATERINGS





HOTEL KRONE LENZBURG

HERZLICH WILLKOMMEN IM MERCURE HOTEL KRONE

LAGE / PARKIEREN

Das traditionsreiche Hotel liegt gut erreichbar in der Altstadt von Lenzburg. An verkehrstechnisch zentraler Lage, nur wenige Fahrminuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg, sind Zürich, Basel, Bern und Luzern in weniger als einer Stunde mit dem Auto erreichbar. Der Bahnhof liegt 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Die hauseigene Tiefgarage mit 80 Stellplätzen garantiert einen pünktlichen Beginn des Anlasses. Diese Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung.

ZIMMER

Unsere 69 Hotelzimmer sind nach den Kriterien des internationalen MERCURE Standards eingerichtet und bieten dem Gast den funktionellen Komfort eines Geschäftshotels. Durch den Baustil verschiedener Etappen erhält dennoch jedes Zimmer seinen individuellen Charakter. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das Parken in der hauseigenen Tiefgarage, WLAN und Minibar sind in dem jeweiligen Tagespreis inbegriffen.

RESTAURANT

Das gemütliche Restaurant Krone besticht durch seine vielen Nischen und Erker, die einen Besuch des Lokals zu einem ganz privaten Ereignis machen. Die Küchenbrigade verwöhnt Sie mit Schweizer Klassikern oder speziellen Kompositionen, abgestimmt auf die jeweilige Saison. Die Highlights der Kulinarik bilden die Zubereitung von ganzen Fischen nach aktuellem Tagesangebot und das Garen von Edelfleischstücken wie T-Bone-, Tomahawk- oder Rib Eye Steak im Beefer bei 800 Grad Celsius.

Die Laube Bar ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Hotelgäste. Ob Sie am Morgen einen Kaffee trinken oder am Abend ein Glas Wein zu sich nehmen - wir begrüssen Sie mit der richtigen Empfehlung.

SEMINARE

Unsere variablen Tagungsräume bieten, ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen, Platz für 6 bis 500 Personen. Jeder Raum ist mit Tageslicht und aktueller Präsentationstechnik ausgestattet. Das grosse Saalfoyer im Herzen des Hauses ist der Treffpunkt für Tagungsteilnehmer, Referenten und Organisatoren, die sich bei Kaffee und feinen Snacks austauschen möchten.

BANKETTE / CATERINGS

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern oder einfach eine gemütliche Familienfeier – das Mercure Hotel Krone Team steht Ihnen für die Beratung Ihres Anlasses zur Seite. Neben unseren verschiedenen Räumlichkeiten im Hotel von 10 – 420 Personen, führen wir auch Caterings in externen Räumen wie den Rittersälen im Schloss Lenzburg oder bei Ihnen zuhause durch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir werden sie umsetzen.

APERITIF-ARRANGEMENTS

APÉRO MALAGA 1	pro Person	9.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, Grissini marinierte Oliven und Parmesanwürfel		
APÉRO MÜLLERHAUS 2 (5 Häppchen)	pro Person	17.90
Gemischtes Blätterteiggebäck Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) Bruschetta mit Rindstatar Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum Süss-pikante Paprika gefüllt mit Käse und beträufelt mit Mango Chutney (Vegi)		
APÉRO BURGHALDE 3 (7 Häppchen)	pro Person	25.40
Gemischtes Blätterteiggebäck Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) Bruschetta mit Rindstatar Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum Süss-pikante Paprika gefüllt mit Käse und beträufelt mit Mango Chutney (Vegi) Tomatenhumus und Mini Pitabrot im Glas (Vegi) Schinkengipfeli		
APÉRO RICHE 4 (11 Häppchen)	pro Person	46.80
2 Canapés belegt mit Schinken, Salami, Ei oder Käse 2 Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) 1 Bruschetta mit Rindstatar 1 Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicoperlen im Glas (Vegi) 1 Saisonale Suppe in der Tasse 1 Saisonales Risotto 1 Falafel mit Kräuter-Sesamsauce (2 Stück) im Glas (Vegi) 1 Rinds-Hacktäschli mit Tomatensauce (2 Stück) im Glas 1 Schokoladen Brownie		

APERITIF-KNABBEREIEN

KALTES

Cruditée mit zweierlei Dip (Vegi)	pro Person	3.50
Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln (Vegi)	pro Person	3.20
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person	3.20
Pariserbrot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse (ca 4cm breit)	pro Stück	4.00
Pariserbrot gefüllt mit Roastbeef oder Rauchlachs (ca 4cm breit)	pro Stück	4.50
Canapés belegt mit Schinken, Salami, Ei oder Käse (1/2 Toastschnitte)	pro Stück	3.20
Canapes belegt mit Roastbeef oder Rauchlachs (1/2 Toastschnitte)	pro Stück	4.20
Knusprige Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.20
Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi)	pro Stück	3.20
Bruschetta mit Guacamole & Sprossen (Vegi)	pro Stück	3.20
Bruschetta mit Rindstatar	pro Stück	4.50
Bruschetta mit Gemüsetatar (Vegi)	pro Stück	3.50
Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	3.50
Marinierter Lachs mit Randen auf Blini	pro Portion	5.50
Süss-pikante Paprika gefüllt mit Käse und beträufelt mit Mango Chutney (Vegi)	pro Stück	3.50
Tête de Moine Rose mit Mango Chutney auf Pumpernickel (Vegi)	pro Stück	4.00

IM WECKGLAS

Quinoa Salat mit grillierten Gemüsewürfel im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicoperlen im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Crevettencocktail im Glas	pro Portion	5.80
Mediterraner Gemüsesalat mit saisonalen Nüssen im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Roastbeef mit Salsa Verde und Gurkenwürfel im Glas	pro Portion	5.50
Vitello Tonnato im Glas	pro Portion	5.50
Wurst-Käsesalat im Glas	pro Portion	4.50
Kichererbsensalat mit Feta Crumble im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Tomatenhumus und Mini Pitabrot im Glas (Vegi)	pro Portion	4.00
Griechischer Salat im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50

APERITIF-KNABBEREIEN

WARMES

Mini Pizette (9cm) (Vegi)	pro Stück	4.00
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Poulet-Satéspiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	4.50
Kleines Chäschüechli (Vegi)	pro Stück	4.00
Kleines Spinatchüechli (Vegi)	pro Stück	4.00
Falafel mit Kräuter-Sesamsauce (2 Stück) im Glas (Vegi)	pro Portion	5.00
Rinds-Hacktätschli mit Tomatensauce (2 Stück) im Glas	pro Portion	5.50
Samosa mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stück) im Glas (Vegi)	pro Portion	5.00
Knusper Crevette mit Wasabi-Limonen-Mayonnaise	pro Stück	4.50
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce (Vegi)	pro Stück	3.50
Warme Bruschetta mit Tomate und Mozzarella (Vegi)	pro Stück	3.20
Saisonale Suppe in der Tasse	pro Portion	5.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	pro Person	6.00
Flammkuchen mit Peperoni und Spinat (Vegi)	pro Person	6.00

SÜSSES

Spiessli mit saisonalen Früchten	pro Stück	3.50
Schokoladenmousse im Glas	pro Stück	4.00
Süssmostcreme im Glas	pro Stück	4.00
Schokoladen Brownie	pro Stück	2.50
Profiteroles (2 Stück) mit Schokoladensauce	pro Portion	4.00
Rüeblikuchenwürfel	pro Stück	3.50

UNSERE 4 MEISTGEBUCHTEN MENÜS

MENÜ 1	Preis pro Person	63.50
Kräuterfrischkäse-Terrine mit Rucola-Salat ****		
Poulardenbrust im Speckmantel gebraten mit Rotweinjus Kräuterrisotto und Bratgemüse ****		
Warmer Schokoladen Brownie mit Sauerrahm Glace		
MENÜ 2	Preis pro Person	81.50
Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Rohschinken ****		
Rosa gebratenes Roastbeef mit Aceto-Balsamico-Honigjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse ****		
Cheesecake mit frischen Früchten		
MENÜ 3	Preis pro Person	89.00
Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croutons an French Dressing ****		
Aargauer Rüeblisuppe mit Rahmhaube ****		
Ganz gebratenes Kalbskarree an Morchelrahmsauce, Tagliolini und saisonales Gemüse ****		
Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse		
MENÜ 4	Preis pro Person	96.00
Schottische Rauchlachs Trilogie mit Wasabi und Brioche ****		
Seetaler Weissweinschaumsüppchen mit Trauben ****		
Rosa gebratenes Rindshuftfilet im Crepesmantel an Merlotjus neuen Bratkartoffeln und Gemüsebukett ****		
Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm Glace		

GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette	10.50
Knackiger Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croutons	13.50
Pilztrilogie als Tatar, Mousse und Terrine mit Blattsalat	16.50
Hüttenkäseterrine mit Rohschinken an Salatbukett mit Tomatenvinaigrette	14.50
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salatbouquet	14.50
Hausmarinierter Lachs mit saisonalem Salatbukett und Wasabi-Popcorn	17.50
Bremgartner Rauchforellen Variation mit kleinem Salat und lauwarmem Brioche	16.00
Ceviche vom Seeteufel und Loch Fyne Lachs mit gehobeltem Wasabi und Pecorino Panna Cotta	18.00
Gemüsetatar angereichtert auf Tomatencarpaccio mit Brotchips	15.50

Vorspeisebuffet (ab 30 Personen) mit zwei Blattsalaten, sechs Gemüsesalaten und verschiedenen Salatsaucen, Rauchfischplatte mit Meerrettichmousse, Fleischplatte mit Aufschnitt und Trockenfleisch, Pasteten und Terrinen, Crevettencocktail	24.50
--	-------

SUPPEN

Rindskraftsuppe mit Gemüsejulienne	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm	12.00
Weisse Zwiebelsuppe mit Brotcroutons	12.00
Steinpilzessenz mit seinem Ravioli	12.50
Pastinakencremesuppe mit Pestocrostini	12.00
Pilzrahmsuppe mit Estragonrahm	12.00
Champagnersüppchen mit Blätterteigstengel	13.50
Würziges Kokos-Curryschaumsüppchen / mit Riesencrevette	12.50 / 15.50

GERICHTE-IDEEN

ZWISCHENGÄNGE

Gebratene Lachstranche auf Rahmwirsing (als Hauptgang mit Pariser Kartoffeln)	22.50 / 42.50
Sautierten Riesencrevetten auf roten Thaicurry-Tagliolini	23.50 / 45.50
Gebratene Brust vom Stubenküken auf Pommery-Senfrisotto	22.50 / 42.50
Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips	17.50 / 32.50

HAUPTGÄNGE (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Kalbpiccata „Mailänder Art“ mit Safranrisotto und Ratatouille	46.50
Kalbsfilet im Chorizomantel mit Morcheln, blauen Kartoffeln und buntem Gemüsebukett	62.00
Ganz gebratenes Rindsfilet an Barolojus mit Süsskartoffelecken und Gemüsebukett	59.00
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Rosmarinjus, Bäckerinnen-Kartoffeln und Ofengemüse	48.00
Entrecote Double mit Rotweinjus, Thymian Bratkartoffeln und Gemüseallerlei	52.50
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	42.50
Zarte Rindsfiletwürfel Stroganoff, hausgemachte Butterspätzli und Broccoli mit Mandeln	53.00
Kronen „Deux Filets“	62.00
Zartes Rinds- und Kalbsmedaillons an feiner Morchelrahmsauce und Rotweinjus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	
Gerolltes Poulet-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto und buntes Gemüse	37.00
Schweinssteak Walliser Art an Kräuterjus, Tagliolini und saisonales Gemüse	39.50
Schweinsfilet „Kronen Art“ (mit Pilzen gefüllt) an Rotweinjus mit Petersilienwurzelpüree und Gemüseallerlei	48.00

VEGETARISCH (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Auberginen-Zucchetti-Piccata auf Tagliolini und Tomatenragoût	31.50
Kräuter-Couscous mit Tomatensalsa und Gemüsespiess	31.50
Gefüllte Zucchettipäckchen auf Safranrisotto	32.50
Quinoa Bowl mit gegrilltem Gemüse und Feta Crumble	30.50
Rote Linsen und Blumenkohlcurry mit Zitronengrass-Basmatireis	31.50

GERICHTE-IDEEN

DESSERTS

Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse	13.50
Apfelstrudel mit Vanille Glace	13.50
Grossmutter's gebrannte Crème mit Vanille Glace	11.00
Sorbetteller mit 3 Aromen und saisonalen Früchten	14.00
Klassisches Karamellköpflerli mit Rahm	10.50
Schokolade in 3 Variationen	15.00
Kronen-Desserttrilogie	14.00
Hausgemachtes, saisonales Früchte-Tiramisu	13.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm Glace	14.00
Cheesecake mit frischen Früchten	13.00
Warmer Schokoladen Brownie mit Sauerrahm Glace	12.50
Orangen-Creme-Catalan mit Sauerrahm Glace	13.50

UNSERE BELIEBTEN DESSERTBUFFETS

Kleines Kronendessertbuffet (mindestens 30 Personen)	19.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse, saisonales Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, Profiterole, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Auswahl an Glace und Sorbet mit Rahm	
Grosses Kronendessertbuffet (ab 50 Personen)	29.50
Schokoladenbrunnen mit fünf Komponenten, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Profiterole, Lächerlimousse, Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, Auswahl an Patisserie, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Früchtemousse, Auswahl von Eis und Sorbet mit Rahm, Saisonspezialitäten	
Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot	pro kg 60.00

CATERINGS

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten eines Hotels? Seit über 30 Jahre organisieren wir der Catering Spezialist in Lenzburg, der jede Feier zu einem Erlebnis macht. Events zwischen 20 und 2400 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Gala Dinner. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten. Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet.

SPEISEN & GETRÄNKE

nach Verbrauch

Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen entsprechendes Menü mit den passenden Weinen zusammen.

GEDECKKOSTEN

Aperitif (bis 9 Hüppli)	CHF 3.50 / Person
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Hüppli)	CHF 6.00 / Person
3-Gang Menü	CHF 8.00 / Person
4-Gang Menü	CHF 10.00 / Person
5-Gang Menü	CHF 12.00 / Person

MOBILIAR

Runde Tische 180cm Ø für optimal 10 Personen	CHF 30.00 / Stück
Runde Tische 160cm Ø für optimal 8 Personen	CHF 30.00 / Stück
Stühle (ohne Hussen)	CHF 5.00 / Stück
Stehtische	CHF 10.00 / Stück
Buffettische	sind inbegriffen
Strom, Wasser	durch Veranstalter

PERSONALKOSTEN

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zu folgenden Stundenansätzen pro Mitarbeiter / pro Stunde zur Verfügung:

Servicemitarbeiter (pro 25 Gäste muss mit einer Person gerechnet werden)	CHF 55.00 / Std.
Chef de Service	CHF 80.00 / Std.
Koch	CHF 55.00 / Std.
Chauffeur	CHF 55.00 / Std.
Büffetmitarbeitende & Hilfspersonal	CHF 45.00 / Std.

TRANSPORTKOSTEN

Innerhalb von Lenzburg verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 2.00 pro Kilometer, mindestens aber CHF 50.00

CATERINGS

Neben dem Schloss Lenzburg, bei dem wir einer der Hauptcaterer sind, führen wir unter anderem an folgenden Orten regelmässig Caterings durch:

**GROSSER RITTERSAAL
SCHLOSS LENZBURG**



**KLEINER RITTERSAAL
SCHLOSS LENZBURG**



SCHLOSS WILDEGG



VIANCO ARENA BRUNEGG



ALTE KIRCHE BOSWIL



ALTER GEMEINDESAAL LENZBURG



NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

ABLAUF / ANSPRECHSPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

BLUMENDEKORATION

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Blumen Impression GmbH, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77
- Blueme Kari, Bahnhofstrasse 20, 5200 Brugg, Tel. 056 441 00 60

CATERINGS

Heiraten Sie auf dem Schloss Lenzburg oder sonst in der Umgebung und benötigen noch ein Catering? Gerne organisieren wir für Sie Ihren Anlass nach Wunsch.

DEKORATION

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 45.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

HOCHZEITSTORTEN

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil von einem unserer Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 4.00 pro Person verrechnet.

KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menü essen möchten berechnen wir bis folgende Kosten: Bis 2 Jahre isst der Nachwuchs kostenfrei, für 3 – 7jährige verrechnen wir 30% und für 8 - 11jährige verrechnen wir 50% des Menupreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menupreis.

MENÜS

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnung sind netto zahlbar innert 15 Tagen.

PROBEESSEN

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Hotel offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden der Gesamtrechnung belastet.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Gerne bieten wir Ihnen Stuhlhusen ab CHF 8.00 inklusive Montage & Reinigung an.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung eine ungefähre Anzahl Teilnehmer anzugeben. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

ÜBERNACHTUNGEN

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Ihrer Gäste die Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.

VERLÄNGERUNG / FREINACHT

Die Mehraufwendungen (Nachtarbeitszuschlag) für Mitarbeiter betragen am 24.00 Uhr pauschal bis 80 Personen CHF 300.00 pro angefangene Stunde / bis 150 Personen CHF 400.00 pro angefangene Stunde / ab 150 Personen CHF 800.00 pro angefangene Stunde.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 40.00 pro 75cl Flasche und für Destillate CHF 70.00 pro 75cl Flasche.