

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

BANKETTE & CATERINGS



MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

**WO
GENUSS AUF
GEMEINSCHAFT TRIFFT,
ENTSTEHEN MOMENTE, DIE MAN NIE
VERGISST.**

IHR TEAM VOM MERCURE HOTEL KRONE

MERCURE

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 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.

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

APERITIF-ARRANGEMENTS

LENZBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person

12.50

Mango Chutney | Crackers ^(Vegi)
Sbrinz Würfel ^(Vegi)
Grüne Oliven | Rauchmandeln ^(Vegi)
Tête de Moine | Südseemischung ^(Vegi)

STEINBRÜCHLI APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person

18.50

Bruschetta Rindstatar
Bruschetta Tomate ^(Vegi)
Tatar | Rauchlachs | Avocado | Rucola
Canapé | Ei | Tartar ^(Vegi)
Chili-Cheese-Balls | Mango Chutney ^(Vegi)

KYBURGER APÉRO (AB 20 PERSONEN)

pro Person

32.50

Canapé Ei ^(Vegi)
Canapé Roastbeef
Rindfleisch | Tomaten Chutney
Glasnudel | Poulet | Cashewnüsse
Krevetten | Avocado | Limette
Kichererbsen | Feta Crumble ^(Vegi)
Cherrytomaten | Frischkäse | Crostini ^(Vegi)
Paprika | Käse | Mango Chutney ^(Vegi)

SCHLOSS APÉRO (AB 30 PERSONEN)

pro Person

43.50

Mini Beef Burger | Chipotle
Roastbeef | Salsa Verde | Gurkenscheibe
Bruschetta Rindstatar
Thunfisch | Sesam | Ponzu | Edamame
Crêpe | Lachs | Meerrettich
Couscous | Zitrone | Tofu | Chinesisches BBQ ^(Vegi)
Camembert | Honig | Trauben | Brioche-Toast ^(Vegi)
Quinoa | Gemüse ^(Vegi)
Tiramisu | Früchte
Schokoladenmousse | Schokoerde | Minze

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

APERITIF-KNABBEREIEN

BRUSCHETTA

Tomate Balsamico (Vegi)	pro Stück	3.50
Eier Tartar (Vegi)	pro Stück	3.50
Rindstatar (CH)	pro Stück	4.50
Guacamole Sprossen (Vegi)	pro Stück	4.50
Pilz Paprikastreifen (Vegi)	pro Stück	4.50
Grillgemüse Artischocke (Vegi)	pro Stück	4.50
Oliventapenade (Vegi)	pro Stück	3.90

CANAPÉ

Rohschinken Brie Honig	pro Stück	4.50
Salami Chorizo Mayonnaise	pro Stück	4.50
Roastbeef BBQ	pro Stück	4.50
Rauchlachs Kräuter Frischkäse	pro Stück	4.50
Camembert Honig Trauben (Vegi)	pro Stück	4.20

IM WECKGLAS

Buchweizen Arganöl Paprika (Vegi)	pro Stück	4.50
Quinoa Kräuteröl gegrilltes Gemüse (Vegi)	pro Stück	4.50
Tomate Mozzarella Balsamicoperlen (Vegi)	pro Stück	4.50
Kichererbsen Feta Crumble (Vegi)	pro Stück	4.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Chäschüechli (Vegi)	pro Stück	4.50
Spinatchüechli (Vegi)	pro Stück	4.50
Frühlingsrolle Sweet Chili Sauce (Vegi)	pro Stück	4.50
Schinkengipfeli	pro Stück	4.50
Poulet-Satéspiessli Erdnuss	pro Stück	4.50
Rindfleisch pikantes Tomatenchutney	pro Stück	4.50
Thunfisch Sesam Ponzu Edamame	pro Stück	5.50

SÜSSES

Spiessli saisonale Früchte	pro Stück	3.50
Brownie Schokolade Sauerrahm	pro Stück	3.50
Rüeblikuchen Rahm	pro Stück	3.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

APÉRO RICHE

Canapé | Schinken | Salami
Canapé | Ei | Käse ^(Vegi)
Bruschetta Tomate ^(Vegi)
Bruschetta Rindstatar
Mediterraner Gemüsesalat | Nüsse ^(Vegi)
Suppe ^(Saisonal)
Risotto ^(Saisonal)
Falafel | Kräuter | Sesam ^(Vegi)
Hacktätschli | Rind | Tomatensauce
Brownie | Schokolade | Sauerrahm
Spiessli | saisonale Früchte

Preis pro Person CHF 48.50

FLYING DINNER

APERITIF & FINGERFOOD

Chäschüechli ^(Vegi)
Tatar | Rauchlachs | Gurkenscheibe | Dill
Bruschetta | Pilz | Paprikastreifen ^(Vegi)
Bruschetta | Quacamole | Sprossen ^(Vegi)
Canapé | Rohschinken | Honig | Brie
Canapé | Salami | Chorizo | Mayonnaise

WARME HÄPPCHEN

Mini Beef Burger | Chipotle
Krevetten | Avocado | Limette
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce ^(Vegi)

HAUPTGÄNGE IM KLEINFORMAT

Rindsfilet | Rotwein | Schalotten | Kartoffelcreme
Thunfisch | Sesam | Ponzu | Edamame
Champignons | Kräuter | Ricotta ^(Vegi)

SÜSSER ABSCHLUSS

Tiramisu | saisonale Früchte
Duett | Schokolade | Mousse | Crunch
Panna Cotta | Kokos | Mango

Preis pro Person CHF 59.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

FRÜHLINGS- UND SOMMERMENÜ

Blattsalat | Kronendressing
Kirschtomaten | karamellierte Nüsse | Radisli | Sprossen

Weissweinsuppe | glasierte Trauben | Kräuter | Croûtons

IHR FLEISCH NACH WAHL
Kräuter | Bratkartoffeln | Ofengemüse

Creme-Catalana | Orange | Sauerrahm | Glacé

HAUPTGANG

Rindsfilet | am Stück | Rotweinjus
Kalbssteak | Rahmsauce | Morchel
Roastbeef | am Stück | Kräuter-Rotweinjus
Kalbsnierstück | am Stück | Rotweinjus
Suprême Maispouardenbrust | Chimichurri

3- GANG MENÜ

75.50
80.50
70.50
81.50
56.50

4- GANG MENÜ

89.50
94.50
85.00
95.50
69.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

WILDMENÜ

Terrine | Wild | geröstete Baumnüsse
Carpaccio | rote und gelbe Randen | Sauce Cumberland

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne

IHR FLEISCH NACH WAHL
Quarkspätzli | Herbstgemüse

Tarte Tatin | Apfel | Tonkabohne | Vanilleglacé

HAUPTGANG

Rindsfilet | am Stück | Rotweinjus
Kalbssteak | Rahmsauce | Morchel
Roastbeef | am Stück | Rotweinjus
Hirsch Entrecôte | Rahmsauce | Preiselbeer
Rehpfeffer | Pilze

3- GANG MENÜ

75.50
80.50
70.50
73.50
59.50

4- GANG MENÜ

89.50
94.50
85.00
87.50
73.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

HERBST- UND WINTERMENÜ

Nüsslisalat | Kürbiskern Dressing
Wachtelei | Speck | Croûtons

Cognacsuppe | Sellerie | Apfel | Speck

IHR FLEISCH NACH WAHL
Kartoffelgratin | Marktgemüse

Lebkuchenmousse | Glühwein | Zwetschgen

HAUPTGANG

Rindsfilet | am Stück | Rotweinjus
Roastbeef | am Stück | Kräuter-Rotweinjus
Rindsschmorbraten «Grossmutter Art»
Kalbsbacke | geschmort
Hirsch Entrecôte | Rahmsauce | Preiselbeer

3- GANG MENÜ

77.50
75.50
67.50
69.50
74.50

4- GANG MENÜ

91.50
89.50
81.50
83.50
88.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Blattsalat Kirschtomaten Kernen Sprossen Kronendressing	13.00
Gemischter Salat Gemüsesalate Kronendressing	14.50
Eisbergsalat Speck Knusperparmesan Frenchdressing (Saison)	12.50
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons Kronendressing (Saison)	16.50
Kartoffelkuchen Lauch Sauerrahm Salat Kronendressing	16.50
Rohschinken Tomate Mozzarella Brot	19.50
Vitello Tonnato Zwiebeln Kapern	19.50
Carpaccio Wagyu-Rind Belper Knolle Olivenöl	21.50
Tatar Rind Toastbrot Kapern Pop Corn	19.50
Tatar Rauchlachs Avocado Wildkräuter	19.50
Rauchforelle Saibling Meerrettich Radisli	21.50

Vorspeisebuffet (ab 30 Personen)	29.50
zwei Blattsalate sechs Gemüsesalate verschiedenen Salatsaucen Rauchlachsplatte Räucherforelle Meerrettichmousse Fleischplatte Aufschnitt Trockenfleisch Käseplatte Feigensenf Brotauswahl	

SUPPEN

Tomatensuppe Joghurt Knoblauch	12.50
Rüebli-suppe Rauch Ingwer Rahmhaube	13.00
Crèmesuppe Kräuter Knusperstange	12.00
Weissweinsuppe Schaum Trauben	13.50
Kokossuppe Zitronengras	12.00
Zusätzlich Riesencrevette	+ 5.00
Steinpilzessenz Ravioli	13.50
Rindskraftbrühe Flädli	12.00
Rindskraftbrühe Gemüsejulienne	12.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

ZWISCHENGÄNGE

Limonentortelli Kräuter Schaum Parmesan	16.50
Risotto Weisswein Trüffel	16.50
Lachsforelle Eierschwämmli Nudeln Kräuterrahm	17.50
Jakobsmuschel karamellierter Chicorée Beurre Blanc	18.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Roastbeef rosa gebraten Kräuterjus Bratkartoffeln Thymian Ofengemüse	49.50
Rindsfilet rosa gebraten Café-de-Paris Kartoffelgratin Saisongemüse	53.50
Kalbs Nierstück Rahmsauce Calvados Bratkartoffeln Saisongemüse	54.00
Kalbsfilet Jus Portwein Macairekartoffeln Mischgemüse	57.00
Kalb geschnetzelt Zürcher Art Tagliolini Brokkoli	44.50
Rindsfilet «Stroganoff» Spätzli Mischgemüse	45.50
Rindsfilet «Surf and Turf» Riesengarnele Rotweinjus Bratkartoffeln Gemüse	58.00
Rindsfilet «Rossini» Entenleber Trüffeljus Serviettenknödel Mini-Karotten	59.50
Schweinebraten Aargau Zwetschgen Rotweinjus Karotten Kartoffelstock	36.50
Schweinsfilet Zwetschgenrahmsauce Polentaschnitte Rüeblì	43.00
Schweinsrahmschnitzel Tagliolini zweierlei Gemüse	36.50
Suprême Maispoulardenbrust Rotweinjus Pommes Duchesse Saisongemüse	38.50
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ Bratkartoffeln Wurzelgemüse	43.50
Poulet Saltimbocca Marsalajus Risotto Ofengemüse	37.00
Kalbshackbraten Rahmsauce Kartoffelstock Karotten Erbsengemüse	35.50
Kalb Saltimbocca Portweinjus Risotto Safran Brokkoli	41.50
Kalbhuf glasiert Morchelsauce Tagliolini Mischgemüse	47.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

HAUPTGÄNGE FISCH (AUCH ALS ZWISCHENGANG MÖGLICH)

Lachsfilet am Stück Honig Senf Knoblauchbutter Spinat-Risotto	42.00
Black Tiger Crevette gebraten Gemüse-Couscous Bimi	39.50
Schwarzer Kabeljau Miso Wildreis Babyspinat	59.00
Zander Weisswein Babykartoffeln gegrilltes Gemüse	51.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Tortilla Gemüse Sauerrahm Cherrytomaten	29.50
Piccata Aubergine Zucchini Tagliolini Tomatenragoût	32.50
Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce Wokgemüse Basmatireis <small>(vegan)</small>	29.50
Eintopf Rote Bohnen Tomaten Filo Teig Gemüse-Couscous <small>(vegan)</small>	30.50
Ofenpaprika Quinoa Pilz Tomaten <small>(vegan)</small>	31.50
Tagliatelle Kräuter Pilzragout	26.50
Gemüsecurry Thailändisch Basmatireis <small>(vegan)</small>	30.00
Risotto Steinpilz Knusperparmesan	33.50
Grillgemüse-Spiesse Kräuter Risotto	34.00
Vegetarisches Filet Wellington Madeira-Sauce	34.50

Fleisch- und Fischdeklaration

Rind: Australien & Argentinien

Poulet: Schweiz & Ungarn

Schwein: Schweiz

Reh / Hirsch: Deutschland & Österreich

Kalb: Schweiz

Crevetten: Vietnam

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

DESSERTS

Schokoladenmousse Schokoerde Minze	13.50
Gebrannte Crème Grossmutterart Vanilleglacé	12.50
Karamellköpfler Früchte Schlagrahm	11.50
Desserttrilogie Panna Cotta Tiramisu Mousse	15.00
American Cheesecake Beeren	12.50
Apfelhüchli Zimt Zucker Vanillesauce	10.50
Brownie weisser Schaum Tonkabohnen	12.50
Schokoladenküchlein warm Sauerrahm Glacé	14.00
Tiramisu saisonale Früchte	13.50
Tiramisu alla Nonna	13.50
Panna Cotta Kokos exotische Früchte	11.50
Fruchtsalat Vanilleglacé	9.50
Schokoladenmousse Tonkabohne Passionsfrucht Pistaziencrunch	14.50

Kronendessertbuffet (ab 30 Personen) 29.50

Schokoladenmousse | Tiramisu | Profiterole | Panna Cotta | American Cheesecake |
Schokoladenbrownie | Patisserie Auswahl | Früchteplatte | Glacé | Sorbet | Rahm | Toppings

Das Dessertbuffet ist zeitlich auf 1 Stunde kalkuliert. Eine Verlängerung ist bei vorheriger Bestellung möglich und wird mit einem Aufpreis berechnet.

DAS KLEINE EXTRA

Schokoladen-Brunnen saisonale Früchte	4.90
Käseplatte Schweiz Hart,- Halbhart- und Weichkäse Birnenbrot Feigensenf	58.00/Kg
Popcorn-Maschine salzig Popcorn	3.50

MITTERNACHTSSNACK – ENERGIESCHUB UM 0 UHR

Salty-Bar Brezel kleinen Snacks	9.50
Currywurst Brot	12.50
Chili con Carne Brot	12.50
Nachos Käse Guacamole	8.50
Mini Beef Burger Chipotle Garnitur	5.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

PROSECCO UND CHAMPAGNER

75cl Prosecco Vivo 0.0 alkoholfrei	à CHF 58.00
75cl Prosecco DOC	à CHF 58.00
75cl Louis Roederer brut	à CHF 95.00

WEISSWEINE

75cl Saphir, Schinznacher Riesling-Sylvaner, Aargau, Schweiz	à CHF 48.00
75cl Dézaley Marsens de la Tour, Chasselas, Waadt, Schweiz	à CHF 61.00
75cl Petit Arvine Julius, Wallis, Schweiz	à CHF 58.00
75cl Pinot Grigio Carlo Lenotti, Venezien, Italien	à CHF 49.00
75cl Chardonnay Carlo Lenotti, Venezien, Italien	à CHF 46.00
75cl Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont, Italien	à CHF 49.00
75cl Colle del Tigli, Veneto IGT, Italien	à CHF 46.00

ROTWEINE

75cl Salvia Pinot Noir, Remigen, Aargau, Schweiz	à CHF 48.00
75cl Rubin Pinot Noir, Staufen, Aargau, Schweiz	à CHF 49.00
75cl Pinot Noir, Hansruedi Adank, Graubünden, Schweiz	à CHF 63.00
75cl Primitivo - Merlot SUD, Apulien, Italien	à CHF 49.00
75cl Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 68.00
75cl Livrone, Merlot & Cabernet S., Toscana, Italien	à CHF 59.00
75cl Raiza Reserva Rioja DOCA, Rioja, Spanien	à CHF 51.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

FÜR DEN WOW-EFFEKT – EXKLUSIVE GROSSFLASCHEN VON ARILLO

Die weltweit bekannte Terrabianca, im Herzen der Toskana, wird von der Familie Adriana und Urs Burkard, mit italienischen und Schweizer Wurzeln, in eine neue Ära geführt. Das Weingut gehört zu den beliebtesten und wohl auch bekanntesten Weingütern der Region. Die Erfolgsgeschichte begann mit Roberto und Maya Guldener, welche das mutige Projekt in Radda in Chianti 1988 ins Leben riefen. Das Weingut hatte schnell ein Weltklasse-Niveau erreicht. Die pittoreske Arillo in Terrabianca ist umgeben von 12 Hektar Rebland, sowie Olivenhainen und Wald. Weitere 36 Hektar bepflanzt mit Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon liegen in der Maremma bei Massa Marittima. Wir schenken den Campaccio in verschiedenen Flaschengrößen für Sie aus.

CAMPACCIO TOSCANA IGT

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot

1.5 Liter Magnum

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca

à CHF 140.00

3 Liter Doppel-Magnum

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca

à CHF 290.00

5 Liter Jeroboam

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca

à CHF 540.00

12 Liter Balthazar

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca

à CHF 1250.00

18 Liter Melchior

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca

à CHF 1790.00



**IN JEDER FLASCHE VERBIRGT SICH DIE MÖGLICHKEIT, KÖRPER UND SEELE ZU
ERFREUEN. MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST
HAT, DARIN ZU WOHNEN**

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Entspannt geniessen mit unseren Pauschalen: Jedes Getränk ist, während 5 Stunden inklusive, damit Sie jeden Moment ohne Gedanken an Nachbestellungen erleben können. (buchbar ab 35 Personen)

Getränkepauschale «**EASY**» à CHF 35.00 pro Person

75cl Langhe Arneis, *Villa Corena, Piemont, Italien* und

75cl Raiza Reserva Rioja DOCA, *Rioja, Spanien*

Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee, Tee

oder

Getränkepauschale «**EXKLUSIV**» à CHF 45.00 pro Person

75cl Prosecco DOC & Prosecco Vivo 0.0 alkoholfrei,

75cl Dézaley Marsens de la Tour, *Chasselas, Waadt, Schweiz* und

1 Flasche 3 Liter Doppel-Magnum Campaccio Toscana IGT,

anschliessend **75cl Campaccio Toscana IGT**, *Arillo in Terra Bianca*

Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee, Tee

oder

Getränkepauschale «**SCHWEIZ**» à CHF 39.00 pro Person

75cl Saphir, *Schinzacher Riesling-Sylvaner, Aargau, Schweiz* und

75cl Salvia Pinot Noir, *Remigen, Aargau, Schweiz*

Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee, Tee



VERLÄNGERUNG

Verlängerung der Getränkepauschale pro angefangene Stunde:

«**EASY**» à CHF 6.00 pro Person

«**EXKLUSIV**» à CHF 8.00 pro Person

«**SCHWEIZ**» à CHF 7.00 pro Person

ZUSATZ „BAR“

Jedes der aufgeführten Bargetränke ist, während 1 Stunde inklusive à CHF 10.00 pro Person.

Preis pro Person für die erste Stunde: CHF 15.00

Whisky (Ballantines) Cola

Gin (Bombay) Tonic

Cuba (Havana Club) Libre

Wodka (Smirnoff) Lemon

Mojito (Havana Club)

Hugo

Gin 0.0 (Tanqueray) Tonic

Lyre`s italian Spritz

Ipanema

Virgin Mojito

- alkoholfrei

- alkoholfrei

- alkoholfrei

- alkoholfrei

- alkoholfrei

Selbstverständlich offerieren wir Ihnen die Pauschalen auch mit anderen Getränken.

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

BBQ- UND GRILLFEST

**EIN ABEND VOLLER GRILLGENUSS
(BUCHBAR AB 35 PERSONEN)**

Rustikales BBQ mit saftigen Steaks, herzhaften Beilagen und gegrilltem Gemüse – frisch vom Rost und mit Liebe zubereitet. Ob klassisches Fleisch, Fisch oder vegetarische Spezialitäten – bei unserem Grillfest ist für jeden Geschmack etwas dabei

Ihr BBQ und Grillfest beinhaltet:

Hochwertige Fleischspezialitäten:

Rinderspiessli | Schweinesteak | Spare Ribs |
Würstchen | Hähnchenschenkelsteak

Frischer Fisch & vegetarische Alternativen:

Lachsfilet | Riesencrevetten | Halloumi

Köstliche Beilagen:

Maiskolben | Ofenkartoffeln | Grillgemüse | vier saisonale Salate | zwei Dressings
Cocktailsauce | Knoblauchsauce | Chimichurri | Kräuterbutter | knuspriges Brot

Auswahl an Minidessert und Grillfrüchte

Preis pro Person CHF 79.00 (exkl. Getränke)

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU

Im Saal bereitgestellte Bierzapfanlage und Biergläser
mit Feldschlösschen Helvetic zum selbst Zapfen

Preis pro angefangenes 20l Fass CHF 299.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

FONDUE CHINOISE

NUR IM CAVEAU UND KRONENSAAL ERHÄLTlich
(SAISON)

Salat | Apfelstreifen | Cranberrys | Kernen | Kronendressing

Fondue Chinoise à discrétion
Rind | Schwein | Kalb | Poulet
Curry | Cocktail | Knoblauchsauce | Sweet & Sour
Maiskolben | Silberzwiebeln | Cornichons | Essiggemüse
Gemüsereis | Pommes Frites

(Fleisch, Sauce und Beilagen werden auf einem Büffet aufgebaut,
auch als vegetarische Variante erhältlich)

Schokoladenküchlein | warm | Sauerrahm Glacé

Preis pro Person CHF 76.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSEIN

75cl Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont, Italien à CHF 49.00

ROTWEIN

75cl Primitivo - Merlot SUD, Apulien, Italien à CHF 49.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

KÄSE FONDUE

**NUR IM CAVEAU UND IN DER BLOCKHÜTTE ERHÄLTlich
(SAISON)**

Nüsslisalat | Ei | Brotstreifen | Kürbiskern-Dressing

Käsefondue (Moitié – Moitié) |
Silberzwiebeln | Cornichons | Brot

Sorbet | Himbeer | Mango | Früchte

Preis pro Person CHF 63.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSEIN

75cl Aigle Les Plantailles, Waadt, Chasselas à CHF 56.00

ROTWEIN

75cl Rubin Schinz nacher Pinot Noir, Aargau à CHF 49.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

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, Caterings, die jede Feier zu einem Erlebnis machen. 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.

GEDECKKOSTEN

Aperitif (bis 9 Häppli)	CHF 3.50 / Person
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Häppli)	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 13.00 / 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:

Chef de Service	CHF 80.00 / Std.
Servicemitarbeiter (pro 25 Gäste rechnen wir mit einer Person)	CHF 55.00 / Std.
Koch (pro 50 Gäste rechnen wir mit einer Person)	CHF 55.00 / 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

CATERINGPAUSCHALE

Logistischer & zeitlicher Mehraufwand / Auf- & Abbaukosten	ab CHF 150.00
Bei Aperitif	CHF 10.00 / Person (max. CHF 350.00)
Bei Mittag- oder Nachtessen	CHF 15.00 / Person (max. CHF 650.00)
Bei Aperitif mit Mittag- oder Abendessen	CHF 19.00 / Person (max. CHF 750.00)

NÜTZLICHE HINWEISE

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:

- Blütenzauber, Martina Maurer, Kirchleerauerstr. 7, 5053 Staffelbach, Tel. 078 761 77 56
- Blumen Impression GmbH, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77
- Blumen Ruschmann, Hinterdorfstrasse 3, 5707 Seengen, Tel. 079 231 88 77

DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Dekoration einen Tag vor dem Anlass bei uns abzugeben. Auf Wunsch übernehmen wir sowohl den Transport wie auch das Dekorieren für Sie, wobei wir einen Stundensatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter berechnen. Sollten größere Mengen an Dekoration anfallen, wird ein zusätzlicher Aufwand separat verrechnet.

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 5.00 pro Person verrechnet. Für Hochzeitstorten empfehlen wir Ihnen folgende Partner:

- Törtlifée, 5034 Suhr, www.toertlfee.ch
- Make It Sweet, 5703 Seon, www.makeitsweet.ch
- Bäckerei-Konditorei Gradwohl, 5603 Staufen, www.baeckerei-gradwohl.com

NÜTZLICHE HINWEISE

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 Menüpreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menüpreis

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.

BUFFETS

Gerne können Sie auch ihr abwechslungsreiches Wunschbuffet zusammenstellen. Unsere Vorschläge stellen wir Ihnen gerne zu.

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. Rechnungen werden per E-Mail versandt, und sind netto zahlbar innert 20 Tagen. Wir erlauben uns, für den Briefversand CHF 5.00 in Rechnung zu stellen und ebenso Rechnungen unter CHF 500.00 mit einer Administrationspauschale von CHF 30.00 zu ergänzen.

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.

NÜTZLICHE HINWEISE

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 ab 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.

MEHRAUFWAND KÜCHE

Unsere Küche ist regulär bis 22:30 Uhr geöffnet. Für einen Mehraufwand nach 22:30 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von CHF 55.00 pro Mitarbeiter. Dieser Betrag gilt für den Einsatz unseres Küchenpersonals über die reguläre Arbeitszeit hinaus

MUSIK IM HOTEL

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik im Hotel auf maximal 90 dB begrenzt ist. Diese Regelung dient dazu, die Ruhe und den Komfort aller Gäste zu gewährleisten.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 80% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 45.00 pro 75cl Flasche und für Destillate CHF 85.00 pro 75cl Flasche.

DIENSTLEISTUNGSPARTNER

Sie suchen noch den perfekten Partner für Musik, Foto und Videos. Gerne geben wir Ihnen unsere Kontakte weiter.