

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

BANKETTE & CATERINGS

FRÜHLING / SOMMER



KRONENPLATZ 18 | 5600 LENZBURG

T +41 62 886 65 65 | mail@krone-lenzburg.ch | www.krone-lenzburg.ch

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

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

IHR TEAM VOM MERCURE HOTEL KRONE

KRONENPLATZ 18 | 5600 LENZBURG

T +41 62 886 65 65 | mail@krone-lenzburg.ch | www.krone-lenzburg.ch

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 Planung 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

LENZBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person 15.80

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

STEINBRÜCHLI APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person 21.00

Bruschetta Rindstatar
Bruschetta Tomate ^(Vegi)
Tatar | Rauchlachs ^(SCT) | 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 Rindstatar
Mini Beef Burger | Käse
Roastbeef | Salsa Verde | Gurkenscheibe
Crevetten ^(VN) | Avocado | Limette
Glasnudel | Sojasprossen | Cashewnüsse ^(Vegi)
Taboulé Salat | Minze | Granatapfel ^(Vegi)
Waldorfsalat | karamellisierte Nüsse ^(Vegi)

Upgrade zum Apéro riche (ab 30 Personen)

pro Person + 12.00

Saisonale Suppe in der Tasse
Saisonales Risotto

SCHWEIZER APÉRO (AB 10 PERSONEN)



pro Person 17.50

Chäschüechli
Schinkengipfeli
Sbrinz Möckli
Bünder Rohschinken | Grissini

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

APERITIF-KNABBEREIEN

BRUSCHETTA

Tomate ^(Vegi)	pro Stück	3.50
Ei Tartar ^(Vegi)	pro Stück	3.50
Rindstatar	pro Stück	4.50
Guacamole getrocknete Tomate ^(Vegi)	pro Stück	4.50

CANAPÉ

Rohschinken	pro Stück	4.50
Chorizo ^(ES) Sesam-Mayonnaise	pro Stück	4.50
Roastbeef BBQ-Sauce	pro Stück	4.50
Rauchlachs ^(SCT) Kräuter Frischkäse	pro Stück	4.50
Camembert Honig Trauben ^(Vegi)	pro Stück	4.20

IM WECKGLAS

Waldorfsalat karamellisierte Nüsse ^(Vegi)	pro Stück	4.50
Taboulé Salat Minze Granatapfel ^(Vegi)	pro Stück	4.50
Tomate Mozzarella Balsamicoperlen ^(Vegi)	pro Stück	4.50
Glasnudelsalat Cashewnüsse Sojasprossen ^(Vegi)	pro Stück	4.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Chäschüechli ^(Vegi)	pro Stück	4.50
Frühlingsrolle Sweet Chili Sauce ^(Vegi)	pro Stück	4.50
Schinkengipfeli ^(DE)	pro Stück	4.50
Poulet-Satéspiessli Erdnuss	pro Stück	4.50
Rindfleisch pikantes Tomatenchutney	pro Stück	4.50
Mini Beef Burger Käse	pro Stück	3.50

SÜSSES

Fruchtsalat im Glas	pro Stück	3.50
Petit fours gemischt	pro Stück	3.50
Rüeblikuchen Rahm	pro Stück	3.50

MERCURE

HOTEL

K R O N E L E N Z B U R G

FLYING DINNER

APERITIF & FINGERFOOD

Chäschüechli ^(Vegi)

Tatar | Rauchlachs ^(SCT) | Gurkenscheibe | Dill

Glasnudelsalat | Cashewnüsse | Sojasprosse ^(Vegi)

Bruschetta | Guacamole | getrocknete Tomate ^(Vegi)

Canapé | Rohschinken

Mini Beef Burger | Käse

Crevetten ^(VN) | Avocado | Limette

HAUPTGÄNGE IM KLEINFORMAT

Rindsfilet ^(AU) | Rotwein | Schalotten | Kartoffelcreme

Swiss Lachsfilet | konfiert | Wakame

Gnocchi | Tomatensauce | Salbei | Feta Crumble ^(Vegi)

SÜSSER ABSCHLUSS

Schwärzwälderschnitte

Duett | Schokolade | Mousse | Crunch

Chiapudding | Mango

Preis pro Person CHF 59.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

FRÜHLINGS- UND SOMMERMENÜ

Blattsalat | Kronendressing
Kirschtomaten | karamellisierte Nüsse | Radisli | Sprossen

Weissweinsuppe | Orange | Fenchel

IHR FLEISCH NACH WAHL
Kräuter-Bratkartoffeln | Ofengemüse

Zitronengras Crème brûlée

HAUPTGANG

Rindsfilet ^(AU) | am Stück | Rotweinjus
Kalbssteak | Rahmsauce | Morchel
Roastbeef | am Stück | Kräuter-Rotweinjus
Lammracks ^(IRL/NZL) | Honig-Senf
Suprême Maispoulardenbrust ^(FR) | Chimichurri

3- GANG MENÜ

83.50
87.50
78.50
74.00
56.50

4- GANG MENÜ

93.50
97.50
88.50
84.00
66.50

vegetarischer Hauptgang

Grünes Spargelrisotto | Parmesanchip

63.00

73.00

GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Blattsalat Radisli Kernen Sprossen Kräuter-Vinaigrette	13.50
Frühlingssalat grüner Spargel Erdbeere Mandel Ziegenfrischkäse	16.50
Tomatenvariation Burrata Basilikum Rucola Olivenöl	18.00
Rinds-Carpaccio Rucola Parmesan Pinienkerne Zitronenöl	22.50
Rinds-Tatar Frühlingskräuter Kapern Toastbrot	19.50
Tatar Rauchforelle ^(TR/DK) Apfel Radisli Meerrettich Dill	19.50
Grüner Spargel mariniert pochiertes Ei Belper Knolle Kräuteröl	18.50

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

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe Bärlauchöl gebackene Spargelspitze 	13.50
Erbsen-Minz-Suppe Zitronencreme	12.50
Tomatenkaltschale Basilikum Gurke Croûtons	12.50
Weissweinschaumsuppe Frühlingskräuter	13.50
Rüebliuppe Ingwer Orange Kräuterschaum	13.00
Rindskraftbrühe Flädli	12.00

ZWISCHENGÄNGE

Zitronen-Ricotta-Ravioli Kräuterschaum grüner Spargel Parmesan	17.50
Weisswein-Risotto grüner Spargel Erbsen Belper Knolle	16.50
Bärlauch-Risotto gebratene Jakobsmuschel Zitronenbutter	21.50
Tagliolini Cherrytomaten Zucchini Basilikum Burrata	19.50
Gnocchi Eierschwämmli Frühlingszwiebel Blattspinat Parmesan	19.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Roastbeef rosa gebraten Kräuterjus Neue Kartoffeln Frühlingsgemüse	47.50
Rindsfilet ^(AU) rosa gebraten Rosmarinjus Kartoffelgratin grüner Spargel	53.50
Kalbsnierstück am Stück gegart Zitronenjus Neue Kartoffeln junges Gemüse	54.00
Kalb geschnetzelt Zürcher Art Tagliolini Frühlingsgemüse	44.50
Rindsfilet «Stroganoff» ^(AU) Spätzli Mischgemüse	45.50
Kalb Saltimbocca Portweinjus Risotto Safran Brokkoli	47.50
Kalbshuft glasiert Morchelsauce Tagliolini grüner Spargel	45.50
Schweinsfilet am Stück Eierschwämmilrahmsauce Polentaschnitte Zucchini	42.50
Suprême Maispoularde ^(FR) Zitronen-Thymianjus Neue Kartoffeln Ratatouille	39.50
Lammnierstück ^(IRL/NZL) rosa gebraten Kräuterjus Kartoffelgratin Ratatouille	48.50



HAUPTGÄNGE FISCH (Auch als Zwischengang möglich)

Saiblingsfilet Kräuterbutter Erbsenrisotto junges Gemüse	44.50
Zanderfilet ^(NL/CH) Zitronen-Beurre-blanc Neue Kartoffeln grüner Spargel	47.00
Lachsforellenfilet ^(NO) Weissweinsauce Blattspinat Kräuterkartoffeln	42.50
Wolfsbarschfilet ^(GR) Tomaten-Basilikum-Jus Safranrisotto Zucchini	46.50



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Spargelrisotto Erbsen Frühlingskräuter Parmesan	34.50
Tagliolini Eierschwämmli Blattspinat Cherrytomaten	35.50
Kartoffel-Gnocchi Zucchini Tomaten Basilikum Burrata	34.50
Cremige Polenta grilliertes Sommergemüse Kräuter Belper Knolle	33.50
Kichererbsenragout Filoteig frittierter Ruccola	28.00

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

DESSERTS

Erdbeer-Tiramisu Mascarpone Erdbeere Biskuit	13.50
Himbeer-Panna Cotta Vanille Himbeerragout frische Beeren	12.50
Weisses Schokoladenmousse marinierte Sommerbeeren Minze	13.50
Zitronencreme knuspriges Baiser Beeren	12.50
Toblerone-Brownie Vanilleglacé Schokoladensauce	13.50
Crème brûlée Tonkabohne saisonale Früchte	12.50
Frischer Fruchtsalat Vanilleglacé Minze	10.50
Cheesecake cremig Beerenkompott	12.50



Kronendessertbuffet (ab 30 Personen)	29.50
Schokoladenmousse Erdbeer-Tiramisu Panna Cotta Cheesecake Toblerone-Brownie Crème brûlée Profiterole Früchteplatte Glacé- und Sorbetauswahl Toppings & Rahm	

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	5.50
Käseplatte Schweiz Hart,- Halbhart- und Weichkäse Birnenbrot Feigensenf	62.00/Kg
Popcorn-Maschine salzig Popcorn	4.00

MITTERNACHTSSNACK – ENERGIESCHUB UM 0 UHR

Wienerli Kartoffelsalat	10.50
Salty-Bar Brezel Nüsse Chips kleinen Snacks	9.50
Chili con Carne knuspriges Brot	13.50
Nachos Käse Guacamole	9.50
Mini Cheeseburger	3.50

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

PROSECCO UND CHAMPAGNER

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

WEISSWEINE

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



ROTWEINE

75cl Salvia Pinot Noir, Remigen, Aargau, Schweiz	48.00
75cl Pinot Noir, Hansruedi Adank, Graubünden, Schweiz	63.00
75cl Primitivo - Merlot SUD, Apulien, Italien	49.00
75cl Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	68.00
75cl Livrone, Merlot & Cabernet S., Toscana, Italien	59.00
75cl Raiza Reserva Rioja DOCA, Rioja, Spanien	51.00
75cl Duas Quintas Reserva Douro DOC, Douro, Spanien	79.00



GROSSFLASCHEN CAMPACCIO TOSCANA IGT

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

1.5 Liter Magnum

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	140.00
---	--------

3 Liter Doppel-Magnum

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	290.00
---	--------

5 Liter Jeroboam

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	540.00
---	--------

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)

«EASY»

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

«EXKLUSIV»

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

«SCHWEIZ»

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»

6.00 pro Person

«EXKLUSIV»

8.00 pro Person

«SCHWEIZ»

7.00 pro Person

UNSER BARANGEBOT

Whisky (Ballantines) Cola	12.50	Hugo	- alkoholfrei	12.00
Gin (Bombay) Tonic	12.50	Gin 0.0 (Tanqueray) Tonic	- alkoholfrei	12.50
Cuba (Havana Club) Libre	12.50	Lyre`s italian Spritz	- alkoholfrei	12.50
Wodka (Smirnoff) Lemon	12.50	Ipanema	- alkoholfrei	10.50
Mojito (Havana Club)	12.50	Virgin Mojito	- alkoholfrei	10.50

Selbstverständlich offerieren wir Ihnen die Pauschalen auch mit anderen Getränken.

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 Ihren Anlass. 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 19.00 / Person (max. CHF 950.00)

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

DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Dekoration einen Tag vor dem Anlass bei uns abzugeben. Auf Wunsch übernehmen wir sowohl den Hin- und Rücktransport 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:

- Törtlfee, 5034 Suhr, www.toertlfee.ch
- Make It Sweet, 5703 Seon, www.makeitsweet.ch

KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menu essen möchten, berechnen wir folgende Ansätze: 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

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

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 15 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.

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. (diese Anzahl bezieht sich auf die angemeldete Personenzahl)

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

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.

HERKUNFTSANGABE

Sofern nicht anders deklariert stammen unsere Fisch- und Fleischprodukte aus der Schweiz

DE = Deutschland | AT = Österreich | ES = Spanien | FR = Frankreich

SCT = Schottland | NL = Niederlande | SE = Schweden | AU = Australien | VT = Vietnam

NZL = Neuseeland | IRL = Irland | TK = Türkei | DK = Dänemark | NO = Norwegen

GR = Griechenland