

MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

# BANKETTE & CATERINGS

## HERBST / WINTER



KRONENPLATZ 18 | 5600 LENZBURG

T +41 62 886 65 65 | [mail@krone-lenzburg.ch](mailto:mail@krone-lenzburg.ch) | [www.krone-lenzburg.ch](http://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](mailto:mail@krone-lenzburg.ch) | [www.krone-lenzburg.ch](http://www.krone-lenzburg.ch)

# 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 <sup>(Vegi)</sup>  
Sbrinz Möckli <sup>(Vegi)</sup>  
Grüne Oliven | Rauchmandeln <sup>(Vegi)</sup>  
Tête de Moine | Südseemischung <sup>(Vegi)</sup>

**STEINBRÜCHLI APÉRO (AB 10 PERSONEN)** pro Person 21.00

Bruschetta Rindstatar  
Bruschetta Tomate <sup>(Vegi)</sup>  
Tatar | Rauchlachs <sup>(SCT)</sup> | Avocado | Rucola  
Canapé | Ei | Tartar <sup>(Vegi)</sup>  
Chili-Cheese-Balls | Mango Chutney <sup>(Vegi)</sup>

**KYBURGER APÉRO (AB 20 PERSONEN)** pro Person 32.50

Canapé Ei <sup>(Vegi)</sup>  
Canapé Rindstatar  
Mini Beef Burger | Käse  
Roastbeef | Salsa Verde | Gurkenscheibe  
Crevetten <sup>(VN)</sup> | Avocado | Limette  
Glasnudel | Sojasprossen | Cashewnüsse <sup>(Vegi)</sup>  
Taboulé Salat | Minze | Granatapfel <sup>(Vegi)</sup>  
Waldorfsalat | karamellisierte Nüsse <sup>(Vegi)</sup>

**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 <sup>(Vegi)</sup>                         | pro Stück | 3.50 |
| Ei   Tartar <sup>(Vegi)</sup>                    | pro Stück | 3.50 |
| Rindstatar                                       | pro Stück | 4.50 |
| Guacamole   getrocknete Tomate <sup>(Vegi)</sup> | pro Stück | 4.50 |

### CANAPÉ

|                                                    |           |      |
|----------------------------------------------------|-----------|------|
| Rohschinken                                        | pro Stück | 4.50 |
| Chorizo <sup>(ES)</sup>   Sesam-Mayonnaise         | pro Stück | 4.50 |
| Roastbeef   BBQ-Sauce                              | pro Stück | 4.50 |
| Rauchlachs <sup>(SCT)</sup>   Kräuter   Frischkäse | pro Stück | 4.50 |
| Camembert   Honig   Trauben <sup>(Vegi)</sup>      | pro Stück | 4.20 |

### IM WECKGLAS

|                                                               |           |      |
|---------------------------------------------------------------|-----------|------|
| Waldorfsalat   karamellisierte Nüsse <sup>(Vegi)</sup>        | pro Stück | 4.50 |
| Taboulé Salat   Minze   Granatapfel <sup>(Vegi)</sup>         | pro Stück | 4.50 |
| Tomate   Mozzarella   Balsamicoperlen <sup>(Vegi)</sup>       | pro Stück | 4.50 |
| Glasnudelsalat   Cashewnüsse   Sojasprossen <sup>(Vegi)</sup> | pro Stück | 4.50 |

### WARME KÖSTLICHKEITEN

|                                                      |           |      |
|------------------------------------------------------|-----------|------|
| Chäschüechli <sup>(Vegi)</sup>                       | pro Stück | 4.50 |
| Frühlingsrolle   Sweet Chili Sauce <sup>(Vegi)</sup> | pro Stück | 4.50 |
| Schinkengipfeli <sup>(DE)</sup>                      | 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 <sup>(Vegi)</sup>

Tatar | Rauchlachs <sup>(SCT)</sup> | Gurkenscheibe | Dill

Glasnudelsalat | Cashewnüsse | Sojasprosse <sup>(Vegi)</sup>

Bruschetta | Guacamole | getrocknete Tomate <sup>(Vegi)</sup>

Canapé | Rohschinken

Mini Beef Burger | Käse

Crevetten <sup>(VN)</sup> | Avocado | Limette

### HAUPTGÄNGE IM KLEINFORMAT

Rindsfilet <sup>(AU)</sup> | Rotwein | Schalotten | Kartoffelcreme

Swiss Lachsfilet | konfiert | Wakame

Gnocchi | Tomatensauce | Salbei | Feta Crumble <sup>(Vegi)</sup>

### SÜSSER ABSCHLUSS

Schwärzwälderschnitte

Duett | Schokolade | Mousse | Crunch

Chiapudding | Mango

Preis pro Person CHF 59.50

MERCURE

HOTEL

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

## WILDMENÜ

Terrine | Wild <sup>(DE/AT)</sup> | geröstete Baumnüsse  
Rote und gelbe Randen-Carpaccio | Sauce Cumberland

\*\*\*

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne

\*\*\*

IHR FLEISCH NACH WAHL  
Quarkspätzli | Herbstgemüse

\*\*\*

Tarte Tatin | Apfel | Tonkabohne | Vanilleglacé

### HAUPTGANG

Rindsfilet <sup>(AU)</sup> | am Stück | Rotweinjus  
Kalbssteak | Rahmsauce | Morchel  
Roastbeef am Stück | Rotweinjus  
Wildschwein Entrecôte <sup>(DE/AT)</sup> | Rotweinjus  
Alpstein Appenzeller Entenschenkel | geschmort

### 3- GANG MENÜ

83.50  
87.50  
78.50  
73.50  
59.50

### 4- GANG MENÜ

93.50  
97.50  
88.50  
83.50  
69.50

### vegetarischer Hauptgang

Randenspätzli | Chicorée | Orange

55.50

65.50

MERCURE

HOTEL

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

## HERBST- UND WINTERMENÜ

Nüsslisalat | Kronendressing  
Balsamico-Champignons

\*\*\*

Topinambursuppe | Pinienkerne | Chiliöl

\*\*\*

IHR FLEISCH NACH WAHL  
Kartoffelgratin | Marktgemüse

\*\*\*

Zitronen Creme brûlée | Kokos-Mochi

### HAUPTGANG

Rindsfilet <sup>(AU)</sup> | am Stück | Rotweinjus  
Roastbeef | am Stück | Kräuter-Rotweinjus  
Kalbsbacke | geschmort  
Hirsch Entrecôte <sup>(DE/AT)</sup> | Rahmsauce | Preiselbeer

### 3- GANG MENÜ

83.50  
78.50  
65.50  
74.50

### 4- GANG MENÜ

93.50  
88.50  
75.50  
84.50

### vegetarischer Hauptgang

Randenspaghetti | Ei | pochiert | Spinat | Geisskäse 59.50

69.50



## GERICHTE-IDEEN

## VORSPEISEN

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Blattsalat   Kirschtomaten   Kernen   Sprossen   Kronendressing                   | 13.50 |
| Roter Chicorée   karamellisierte Trauben & Nüsse   Vinaigrette                    | 14.50 |
| Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons   Kronendressing                              | 16.50 |
| Rinds-Carpaccio   Rucola   Parmesan   Pinienkerne   Zitronenöl                    | 22.50 |
| Rinds-Tatar   Toastbrot   Kapern Pop Corn                                         | 19.50 |
| Entenbrust <sup>(FR)</sup>   geräuchert   Millefeuille   Kumquats   Kürbischutney | 21.50 |

|                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vorspeisebuffet</b> (ab 30 Personen)                                                                                                                                                                         | 29.50 |
| zwei Blattsalate   sechs Gemüsesalate   verschiedenen Salatsaucen   Rauchlachsplatte   Räucherforelle   Meerrettichmousse   Fleischplatte   Aufschnitt   Trockenfleisch   Käseplatte   Feigensenf   Brotauswahl |       |

## SUPPEN

|                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tomatensuppe   Grissini                                                                                               | 12.50  |
| Rüebli-suppe   Ingwer   Rahmhaube  | 13.00  |
| Weissweinsuppe   Schaum   Trauben                                                                                     | 13.50  |
| Kokossuppe   Zitronengras                                                                                             | 12.00  |
| Zusätzlich Riesencrevette <sup>(VT)</sup>                                                                             | + 5.00 |
| Randensuppe   Ziegenkäseschaum                                                                                        | 13.50  |
| Rindskraftbrühe   Flädli                                                                                              | 12.00  |

## ZWISCHENGÄNGE

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Limonentortelli   Kräuter   Schaum   Parmesan | 15.50 |
| Risotto   Weisswein   Trüffel                 | 16.50 |
| Blumenkohl Panna Cotta   Ringelrande   Feige  | 14.50 |

# MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Roastbeef   rosa gebraten   Kräuterjus   Bratkartoffeln   Thymian   Ofengemüse                                                | 47.50 |
| Rindsfilet <sup>(AU)</sup>   rosa gebraten   Café-de-Paris   Kartoffelgratin   Saisongemüse                                   | 53.50 |
| Kalbsnierstück   Rahmsauce   Calvados   Bratkartoffeln   Saisongemüse                                                         | 54.00 |
| Kalbsfilet   Jus   Portwein   Macairekartoffeln   Mischgemüse                                                                 | 57.00 |
| Kalb   geschnetzelt   Zürcher Art   Tagliolini   Brokkoli                                                                     | 44.50 |
| Rindsfilet «Stroganoff» <sup>(AU)</sup>   Spätzli   Mischgemüse                                                               | 45.50 |
| Rindsfilet «Surf and Turf» <sup>(AU)</sup>   Riesencrevette <sup>(VT)</sup>   Rotweinjus   Bratkartoffeln   Gemüse            | 56.00 |
| Schweinebraten   Aargau   Zwetschgen   Rotweinjus   Karotten   Kartoffelstock                                                 | 36.50 |
| Kalb   Saltimbocca   Portweinjus   Risotto   Safran   Brokkoli                                                                | 47.50 |
| Kalbshuft   glasiert   Morchelsauce   Tagliolini   Mischgemüse                                                                | 45.50 |
| Rindsbacken   geschmort   Rotkohl   Spätzli  | 39.50 |
| Ochsenschwanz   geschmort   Cremige Polenta   Schmorgemüse                                                                    | 41.00 |

## HAUPTGÄNGE FISCH (Auch als Zwischengang möglich)

|                                                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweizer Lachsfilet   am Stück   Honig   Senf   Kürbis-Risotto  | 42.00 |
| Winter Kabeljau <sup>(SE)</sup>   Safransauce   Kartoffel-Lauchkuchen                                                                                | 48.50 |
| Zander <sup>(NL)</sup>   Weissweinsauce   Babykartoffeln   gegrilltes Gemüse                                                                         | 47.00 |

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tortilla   Gemüse   Sauerrahm   Cherrytomaten                                | 29.50 |
| Piccata   Aubergine   Zucchini   Tagliolini   Tomatenragout                  | 32.50 |
| Risotto   Steinpilz   Knusperparmesan                                        | 34.50 |
| Gemüestrudel   Pastinakenpüree   Salsa verde                                 | 29.50 |
| Kichererbsenragout   Filoteig   frittierter Ruccola                          | 28.00 |
| Auf Salz gegarter Sellerie   Randensalat   Kartoffelecken <sup>(vegan)</sup> | 32.00 |
| Ganze Aubergine   Kürbisragout   Wildkräutersalat <sup>(vegan)</sup>         | 31.00 |

# MERCURE

HOTEL

KRONE LENZBURG

## DESSERTS

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schokoladenmousse   Schokoerde   Minze                                                                                                 | 13.50 |
| Gebrannte Crème   Grossmutterart   Vanilleglacé                                                                                        | 12.50 |
| Karamellköpfl   Früchte   Schlagrahm                                                                                                   | 11.50 |
| Cheesecake   Yuzu   Merengue Crumble                                                                                                   | 12.50 |
| Apfelchüechli   Zimt   Zucker   Vanillesauce                                                                                           | 10.50 |
| Toblerone-Brownie   Vanilleglacé   Schokoladensauce   | 13.50 |
| Schokoladenküchlein   warm   Sauerrahm Glacé                                                                                           | 14.00 |
| Ganzer Bratapfel   Marzipan   Rumrosinen   Zimtglacé  | 14.50 |
| Kronen Zitrus Tiramisu                                                                                                                 | 13.50 |
| Hafer-Quitten Panna Cotta   Kumquat                                                                                                    | 12.50 |
| Fruchtsalat   Zwetschgensorbet                                                                                                         | 10.50 |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Kronendessertbuffet</b> (ab 30 Personen) | 29.50 |
|---------------------------------------------|-------|

|                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schokoladenmousse   Zitrus-Tiramisu   Profiterole   Panna Cotta   Cheesecake   Toblerone-Brownie   Patisserie Auswahl   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

## FONDUE CHINOISE

NUR IM CAVEAU UND KRONENSAAL ERHÄLTlich  
(SAISON)

Nüsslisalat | Ei | Balsamico-Champignons | French-Dressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Rind | Schwein | Kalb | Poulet

(250gr. Pro Person)

Curry | Cocktail | Knoblauchsauce | Sweet & Sour

Maiskolben | Silberzwiebeln | Cornichons | Essiggemüse

Wildreismix | Pommes Frites

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

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce

Preis pro Person CHF 76.50

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

#### WEISSWEIN

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 | Balsamico-Champignons | French-Dressing

\*\*\*

Käsefondue (Moitié – Moitié)  
Silberzwiebeln | Cornichons | Brot



\*\*\*

Sorbet | Zwetschgen | Früchte | Prosecco

Preis pro Person CHF 65.00

## Auf Wunsch mit Upgrade

Fondue mit schwarzem Trüffel + CHF 5.00

Zusätzlich Gschwelti + CHF 5.00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEISSEIN

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

### ROTWEIN

75cl Tutto A Posto, Toscana IGT, Italien à CHF 56.00

# 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 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](http://www.toertlfee.ch)
- Make It Sweet, 5703 Seon, [www.makeitsweet.ch](http://www.makeitsweet.ch)

### KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menü 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