



GASTHOF ZUR KRONE • SCHLOSSSTRASSE

8606 GREIFENSEE • TEL: 044/ 905 4656

Menüvorschläge für

Familienfeste

und

Bankette

Allgemeines

Anlässe im Garten	<i>Für die Bereitstellung der Anlässe im Garten oder Pavillon verrechnen wir Fr. 80.00</i>
Bestuhlung	<i>Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise finden wir sicher die passende Tischordnung.</i>
Menübesprechung	<i>Für Ihre Menübesprechung stehen wir Ihnen von Montag bis Samstag von 9.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin per E-Mail oder unter der Telefonnummer 044 905 46 56.</i>
Menükarten	<i>Gerne drucken wir Ihnen Menükarten</i>
Preise	<i>Alle Preise sind inklusive 8.1 % MwSt.</i>
Personenzahl	<i>Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.</i>
Süssspeisen	<i>Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeichen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person Fr. 4.00</i>
Tischdekoration	<i>Damit der Saal noch festlicher dekoriert ist, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen, Tischwäsche in Altrosa, Grün oder Weiss stellen wir für Ihren Anlass zur Verfügung</i>
Verlängerung	<i>Verlängerungen nach Absprache.</i>
Zahlungsbedingungen	<i>Sie können bei uns gerne vor Ort in Bar oder mit folgenden Kreditkarten bezahlen: Mastercard, Visa, Maestro und Postcard</i>
Zapfengeld	<i>Pro Flasche 75cl verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 25.00</i>

Apérogebäck Z'Vieriplatten

<i>Nüssli, Pommes Chips, Salzstängeli/Person</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Gemischtes kleines Blätterteiggebäck/Person</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Chäschüechli, Schinkengipfeli, Wurstweggen/Person</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Gemüsestängeli mit Dipsaucen/Person</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Melonen mit Rohschinken Spiessli/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Diverse Canapes/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Kalte Fleischplatten garniert mit Käse, Tomaten, Gurken/Person</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Auswahl an Party- und Meterbrote</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Crevettencocktail</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Warme Vorspeisen

<i>Hors-d'Oeuvre-Teller</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Felchenfilets mit Meerrettich-</i> <i>schaum auf gemischtem Salatbouquet</i>	

Suppen

<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Tomatencreme</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Spargelcreme</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Bouillon mit Gemüseeinlage</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Rüeblicremesuppe</i>	<i>Fr. 5.00</i>

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Grüner Blattsalat mit Ei</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Menuesalat (kleiner gemischter Salat)</i>	<i>Fr. 7.20</i>
<i>Gemischter Saisonsalat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> <i>(je nach Saison)</i>	<i>Fr. 14.00</i>

Hauptgerichte

Schweins- und Kalbsbraten	
hausgemachter Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 36.00
mit hausgemachtem Kartoffelgratin	Fr. 38.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	
Butternudeln	
Saisongemüse	Fr. 32.50
Schweinsfilet-Medaillon mit Pilzrahmsauce	
Nudeln	
Saisongemüse	Fr. 39.50
Schweinssteak mit Café de Paris	
Pommes frites	
Saisongemüse	Fr. 33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art	
hausgemachte Rösti und Saisongemüse	Fr. 40.50
mit Schweinefleisch	Fr. 32.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	
Butternudeln	
Saisongemüse	Fr. 52.50
Saltimbocca Romana	
(Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken)	
Steinpilzrisotto	
Saisongemüse	Fr. 45.00
Filettini	
Rindsfilet mit Café de Paris (180g)	
Kroketten	
Saisongemüse	Fr. 52.50
Entrecôte Café de Paris	
Pommes-frites	
Saisongemüse	Fr. 45.50
Rindsbraten nach Grossmutterart	
hausgemachter Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 38.00
mit hausgemachtem Kartoffelgratin	Fr. 40.00

Gebackene Felchenfilets mit Sauce Tartar

Salzkartoffeln

Fr. 35.50

mit gebackenen Eglifilets

Fr. 39.00

Gebackene Zanderfilets mit Mandelsplitter und Sauce Tartar

Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Fr. 38.50

Dessert

hausgemachte Caramelköpfl

Fr. 7.00

hausgemachte gebrannte Creme

Fr. 7.50

frischer Fruchtsalat nature

Fr. 9.80

Coupe Romanoff (Saison)

Fr. 12.50

Gemischte heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm (2 Kugeln)

(Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren

usw. je nach Saison)

Fr. 12.50

(Kleine Port. mit 1 Kugel Glace)

Fr. 9.80

Zitronensorbet mit Wodka (2 Kugeln Sorbet, 2cl Wodka)

Fr. 13.00

Zwetschgensorbet

mit frischen Früchten garniert

Fr. 8.80

mit Vieille Prune

Fr. 13.00

Schwarzwälder oder Fruchttorte/Stück

Preis auf Anfrage