

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	pro Person	8.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel		
APÉRO MÜLLERHAUS	pro Person	14.50
Tomaten-Mozzarella-Salat im Weckgläsli Rohmarinierter Lachs auf Blini Chorizowürfel im Sesambrot Roastbeef-Röllchen mit Rucolasalat Kleines Grillgemüse auf Pumpernickel		
APÉRO BURGHALDE	pro Person	18.50
Rauchlachs Panna Cotta im Weckgläsli mit Wasabi Amuse bouche mit Forellentatar Amuse bouche mit Kräuterfrischkäse und Rauchfleisch Kartoffelterrinen auf Pumpernickel Tomatentatar auf Crostini Auberginen-Röllchen gefüllt mit Pesto-Mozzarella		
APÉRO BERNERHAUS	pro Person	23.50
Wurst-Käse Salat im Weckglas Bündnerfleisch Heu auf Frischkäse mit Pumpernickel Speckzopf Gruyere Würfeli mit Trauben Würziges Poulet-Spiessli Schinkengipfeli Zwetschgen im Speckmantel Kleines Spinatchüechli		
APÉRO LENZBURG	pro Person	28.00
Roh marinierte Bremgartner Lachsforelle mit Honig Senf im Weckglas Forellenterrine mit Meerrettichschaum im Weckglas Dill-Savarin mit Frischkäse und Pfefferschinken Hobelkäse-Cannelloni Vitello Basilico im Weckglas Avocadotatar auf einem Crostini Brotchips mit pikantem Tomaten-Chili-Dip Grissini mit Rohschinken Poulet-Satéspiessli mit Sweet Chili Sauce		

APERITIF-KNABBEREIEN

PARISER BROT GEFÜLLT MIT...

Eier und Schnittlauch	pro Stück	2.20
Schinken	pro Stück	2.50
Salami	pro Stück	2.50
Brie und Trauben	pro Stück	2.50
SwissPrim Tatar	pro Stück	3.80
Bündnerfleisch	pro Stück	3.80
Roastbeef	pro Stück	3.80
Rauchlachs	pro Stück	3.80
Roh marinierter Lachsforelle	pro Stück	3.20

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Blini mit geräuchertem Stör	pro Stück	3.90
Bruschetta mit Ratatouille	pro Stück	2.80
Bruschetta mit Tomatenwürfel oder Oliventapenade	pro Stück	2.80
Blätterteigkissen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	3.20
Pumpernickel mit Gemüsetatar, Frischkäse oder Tête de Moine	pro Stück	2.00
Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	3.50
Käsecanelloni mit Schnittlauchfrischkäse	pro Portion	2.50

IM WECKGLAS

Pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Ananas	pro Stück	2.80
Basilikum Panna-Cotta mit Tomaten-Espuma	pro Stück	3.20
Crevettencocktail im Weckglas	pro Stück	3.80
Mediterraner Gemüsesalat mit saisonalen Nüssen	pro Stück	2.80
Wakame (Seealgensalat) mit geräucherter Entenbrust	pro Stück	3.20
Schinkenmousse mit Pfefferschinken und Grissini	pro Stück	3.20
Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette (saisonal)	pro Stück	3.50

APERITIF-KNABBEREIEN

SPIESSLI MIT

Engadiner Trockenfleisch, Nussbrot und Bündner Bergkäse	pro Stück	3.50
Zucchetti und Ziegenkäse	pro Stück	3.00
Feigen und Greyerzer (saisonal)	pro Stück	3.00
Tomaten Mozzarella	pro Stück	3.00
Crevetten mit Salsa	pro Stück	3.50
Rohschinken und Melone (saisonal)	pro Stück	3.50
Peperoni, Chili-Peccorino und Auberginen	pro Stück	3.00
Saisonalen Früchten	pro Stück	3.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Kleines Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Poulet-Satéspiessli mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	4.50
Mini-Pizza	pro Stück	2.50
Kleines Chäs- oder Spinatchüechli	pro Stück	2.00
Kalbs-Hacktätschli mit Tomatensalsa und Pariserbrot	pro Stück	3.20
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurem Dip	pro Stück	2.60
Scampi im Knuspermantel mit Wasabi-Limonen-Mayonnaise	pro Stück	3.80
Marinierte Dörrzwetschgen im Speckmantel (4 Stück)	pro Person	3.60
Warmes Bruschetta mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	2.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	pro Stück	2.50

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

mit Speck, Zwiebeln	pro Stück	12.00
mit Rauchlachs und Spinat	pro Stück	13.50
mit Peperoni und Spinat (vegetarisch)	pro Stück	12.00

UNSERE 4 MEISTGEBUCHTEN MENÜS

MENÜ 1

Preis pro Person 59.00

Kräuterfrischkäse-Terrine auf Tomatencarpaccio mit Rucola-Salat

Poulardenbrust im Speckmantel gebraten mit Rotweinjus
Kräuterrisotto und Bratgemüse

Kronen-Desserttrilogie

MENÜ 2

Preis pro Person 68.50

Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Rohschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Aceto-Balsamico-Honigjus, Kartoffelgratin
und Marktgemüse

Sorbetteller mit saisonalen Früchten

MENÜ 3

Preis pro Person 80.00

Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croutons an French Dressing

Aargauer Rüeblisuppe mit Rahmhaube

Ganz gebratenes Kalbskarree an Morchelrahmsauce, Tagliatelle
und saisonales Gemüse

Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse

MENÜ 4

Preis pro Person 91.50

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 weisser Nougatglace

GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Blattsalat mit Kernen und Sprossen	8.00
Gemischte Blattsalate an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette	10.50
Knackiger Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croutons	12.00
Pilztrilogie als Tatar, Mousse und Terrine mit Blattsalat	16.50
Hüttenkäseterrine mit Rohschinken an Salatbukett mit Tomatenvinaigrette	13.00
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salatbouquet	14.00
Hausmarinierter Lachs mit saisonalem Salatbukett und Wasabi-Popcorn	16.50
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
Gurkenrose auf Tomatencarpaccio mit mediterranem Gemüsetatar	12.50

Vorspeisebuffet (ab 30 Personen) mit zwei Blattsalaten, sechs Gemüsesalaten und verschiedenen Salatsaucen, Rauchfischplatte mit Meerrettichmousse, Fleischplatte mit Aufschnitt und Trockenfleisch, Pasteten und Terrinen, Crevettencocktail	18.00
--	-------

SUPPEN

Tomatenessenz mit Burrata Ravioli	11.00
Hausgemachte Minestrone	9.50
Weisse Zwiebelsuppe mit Brotcroutons	10.50
Steinpilzessenz mit seinem Ravioli	12.00
Pastinakencremesuppe mit Pestocrostini	10.50
Pilzrahmsuppe mit Estragonrahm	10.50
Champagnersüppchen mit Blätterteigstengel	11.50
Safranschaumsüppchen mit Crevette	12.50

GERICHTE-IDEEN

ZWISCHENGÄNGE

Zanderfilet „Grenobler Art“ auf Veneririsotto	18.50 / 38.50
Gebratene Lachstranche auf Rahmwirsing mit Pariser Kartoffeln	17.50 / 36.50
Sautierten Riesencrevetten auf roten Thaicurry-Tagliolini mit kleinem Gemüse	18.50 / 38.50
Gebratene Brust vom Stubenküken auf Pommery-Senfrisotto	16.00 / 34.00
Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips	16.00 / 28.50
Safrangnocchi mit Salbei und Parmesan	17.50 / 28.50

HAUPTGÄNGE

Kalbpiccata „Mailänder Art“ mit Safranrisotto und Ratatouille	42.50
Kalbsfilet im Chorizomantel mit Morcheln, blauen Kartoffeln und buntem Gemüsebukett	54.00
Ganz gebratenes Rindsfilet an Barolojus mit Süsskartoffelecken und Gemüsebukett	58.00
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Rosmarinjus, Bäckerinnen-Kartoffeln und Ofengemüse	38.00
Entrecote Double mit Rotweinjus, Thymian Bratkartoffeln und Gemüseallerlei	48.50
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	36.50
Zarte Rindsfiletwürfel Stroganoff, hausgemachte Butterspätzli und Broccoli mit Mandeln	48.00
Kronen „Deux Filets“	58.00
Zartes Rinds- und Kalbsmedaillons an feiner Morchelrahmsauce und Rotweinjus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	
Gerolltes Poulet-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto und buntes Gemüse	32.00
Schweinssteak Walliser Art an Kräuterjus, Tagliolini und saisonales Gemüse	33.50
Schweinsfilet „Kronen Art“ (mit Pilzen gefüllt) an Rotweinjus mit Petersilienwurzelpüree und Gemüseallerlei	41.00

VEGETARISCH

Auberginenschnitzel in der Pacopanade auf Pommery-Senfrisotto	25.50
Tofuschnitzel an Pilzrahmsauce, Tagliolini und Gemüseallerlei	28.50
Kräuter-Couscous mit Tomatensalsa und Gemüsespiess	26.50
Gefüllte Zucchettipäckchen auf Safranrisotto	27.50
Blaue Ofen-Kartoffel gefüllt mit saisonalem Gemüseragout und Kokosraspeln	27.00
Gemüse-Kartoffel Tortilla mit Sauerrahm	27.50

GERICHTE-IDEEN

DESSERTS

Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse	12.00
Grossmutter's gebrannte Crème mit Vanilleglacé	10.00
Sorbetteller mit saisonalen Früchten	14.00
Hausgemachtes Karamellköppli	9.50
Schokoladenvariation	14.00
Hausgemachtes, saisonales Früchte-Tiramisu	12.50
Warmes Schokoladenküchlein mit weisser Nougatglace	12.50
Zitrus Cheesecake mit frischen Früchten	12.00
Warmer Haselnuss Bronwnie mit Mocca Glace	11.50
Ananas Parfait auf seinem Carpaccio	14.00
3erlei Caramel (Cheesecake, Glace und Zeltli)	12.00
Orangen-Creme-Catalan mit Sauerrahm-Glace	12.50

UNSERE BELIEBTEN DESSERTBUFFETS

Kleines Kronendessertbuffet (mindestens 30 Personen)	18.00
Helles und dunkles Schokoladenmousse, saisonales Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, Fruchtwähe, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Auswahl an Glace und Sorbet mit Rahm	
Grosses Kronendessertbuffet (ab 50 Personen)	27.00
Schokoladenbrunnen mit fünf Komponenten, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Rahmtäfelchen oder Lächerlimousse im Glas, 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 58.00

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 5 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 20 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 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.

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.