

FEIERN | TAGEN | RELAXEN | GENIESSEN

hotel zur
krone
Einmalig

Kulinarischer Kalender

JANUAR – JUNI 2018



Liebe Gäste



Die erste Hälfte unseres kulinarischen Jahres bietet eine Fülle an neuen und bewährten KRONE-Angeboten. Hier ist wie gewohnt, von exklusiv bis regional herzhaft, für jeden Gaumen und Geschmack das Richtige dabei. Gerne sind wir selbstverständlich offen für Anregungen und Wünsche, welche Ihnen am Herzen liegen. Diese können immer eine innovative Bereicherung unseres Angebotes sein. Auf jeden Fall freuen sich alle im Hause KRONE auf schöne Tage und kulinarische Stunden.

Seit nunmehr 186 Jahren begrüßen wir als Familie und Gastgeber treue Stammgäste, neue KRONE-Besucher und alle, die unseren Spaß an abwechslungsreicher Gastronomie und unseren Events teilen.

Herzlichst Ihre Familie Schlosser und das KRONE-Team





Januar

Ab 7. Januar jeden Sonntag | 11:30 bis 14:00 Uhr

FAMILIEN-LUNCHBUFFET

Vom Sekt- und Cocktailempfang über edle Vorspeisen, pffiffige Suppen, vielerlei saisonale Hauptgänge, Dessertbuffet bis hin zur Kaffeebar. Ein tolles Familienerlebnis für Jung und Alt!

Selbstverständlich können Sie auch aus unserer Sonntagskarte à la carte wählen. Wir bitten um Tischreservierung!

Erwachsene: 25,00 Euro p. P.

inkl. 1 Glas Prosecco oder alkoholfreier Cocktail.

Kinder 6 bis 10 Jahre: 13,50 Euro p. P.

inkl. 1 Kindercocktail. Kinder unter 6 Jahren frei.

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.

Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.

27. Januar | 18:00 Uhr

ZAUBERABEND

mit Carsten Skill für die ganze Familie

In einer ganz besonderen Atmosphäre wird Sie Carsten Skill in die Welt der Magie entführen. Sie können dem Künstler hautnah auf die Finger schauen. Umrahmt von einem 3-gängigen Feinschmecker-Menü werden Sie einen unvergesslichen Abend erleben.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung!

Nur Kartenvorverkauf!

39,50 Euro p. P. 3-Gang-Menü und »Magie-Programm«.

Kinder bis 10 Jahre 19,50 Euro p. P. mit speziellem Kinderessen

- 1 Mo Restaurant 17 – 21 Uhr geöffnet
- 2 Di Restaurant geschlossen
- 3 Mi Restaurant geschlossen
- 4 Do Restaurant geschlossen
- 5 Fr Restaurant geschlossen
- 6 Sa Vitale Winterküche
- 7 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 8 Mo Vitale Winterküche
- 9 Di Vitale Winterküche
- 10 Mi Vitale Winterküche
- 11 Do Vitale Winterküche
- 12 Fr Vitale Winterküche
- 13 Sa Vitale Winterküche
- 14 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 15 Mo Vitale Winterküche
- 16 Di Vitale Winterküche
- 17 Mi Vitale Winterküche
- 18 Do Vitale Winterküche
- 19 Fr Vitale Winterküche
- 20 Sa **Kinder-Kochkurs**
- 21 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 22 Mo Vitale Winterküche
- 23 Di Vitale Winterküche
- 24 Mi Vitale Winterküche
- 25 Do Vitale Winterküche
- 26 Fr Vitale Winterküche
- 27 Sa **Zauberabend**
- 28 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 29 Mo **Kochkurs Adel des Meeres**
- 30 Di Vitale Winterküche
- 31 Mi Vitale Winterküche

- 1 Do Vitale Winterküche
- 2 Fr Vitale Winterküche
- 3 Sa Vitale Winterküche
- 4 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 5 Mo Vitale Winterküche
- 6 Di Vitale Winterküche
- 7 Mi Vitale Winterküche
- 8 Do **Altweiberfasching**
- 9 Fr Vitale Winterküche
- 10 Sa Vitale Winterküche
- 11 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 12 Mo Vitale Winterküche
- 13 Di **Heringessen**
- 14 Mi **Valentins-Menü
+ Heringessen**
- 15 Do Vitale Winterküche
- 16 Fr Hessische Spezialitäten
- 17 Sa **Kinder-Kochkurs**
- 18 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 19 Mo Hessische Spezialitäten
- 20 Di Hessische Spezialitäten
- 21 Mi Hessische Spezialitäten
- 22 Do **Kochkurs Tradition – Moderne**
- 23 Fr Hessische Spezialitäten
- 24 Sa Hessische Spezialitäten
- 25 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 26 Mo Hessische Spezialitäten
- 27 Di Hessische Spezialitäten
- 28 Mi Hessische Spezialitäten

Februar



8. Februar | Einlass 20:00 Uhr

ALTWEIBER- FASCHING

in der »Löhnberger Lilie«

VVK bis 7. Februar 12,00 Euro p. P.
danach AK 15,00 Euro p. P.

13. Februar | ab 17:00 Uhr

14. Februar | ab 11:30 und ab 17:00 Uhr

HERINGSESSEN

Wir versüßen Ihnen den Abschied der närrischen Zeit mit ca. 45 verschiedenen Heringszubereitungen aus Großmutter's Küche.

*Faschingsdienstag, 13. Februar:
ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.*

*Aschermittwoch, 14. Februar:
ab 11:30 Uhr für 13,13 Euro p. P.
und ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.*

Wir bitten um Tischreservierung!

14. Februar | ab 17:00 Uhr

VALENTINS-MENÜ



»Der kleine Urlaub für Verliebte«. Aperitif und Valentins-Menü am offenen Kamin oder überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einer Übernachtung in unserem »Valentins-Zimmer«

Menü ab 33,50 Euro p. P. oder
Valentinspaket: 4-Gang-Menü, Übernachtung und Frühstück (auf Wunsch im Zimmer) 69,50 Euro p. P.

Wir bitten um Tischreservierung!

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.

Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.



März

2. und 3. März | ab 17:00 Uhr

SCHLACHTFEST

Während der kalten Jahreszeit möchten wir Sie wieder aus unserer hauseigenen Schlachtküche mit deftiger Hausmannskost überraschen. **Wurstverkauf auch außer Haus!**

10. März | ab 18:00 Uhr

KRIMI-LESUNG MIT MENÜ

Wir freuen uns, eine sehr außergewöhnliche Menü-Krimi-Lesung anzubieten. Lassen Sie sich überraschen!

*35,00 Euro p. P. inklusive Lesung,
Aperitif und 4-Gang-Menü*

Nur Kartenvorverkauf!

17. März | ab 19:00 Uhr

BEEFTASTING MIT SÜDAMERIKANISCHEN WEINEN

präsentiert von Georgs Steakhouse

Die Harmonie und Rasse südamerikanischer Top-Weine, außergewöhnliche Rindfleischsorten und einheimische Gewürze entführen uns in eine ganz besondere Welt des Genusses.

Wir freuen uns auf einen besonderen Abend der Extraklasse mit höchstem Fleisch-Genuss. Lassen Sie sich in die Welt des »Beefs« entführen und lernen Sie die Unterschiede von Rassen, Fütterung, Edelteilen und Reifung.

75,00 Euro p. P. inkl. 5-Gang-Menü, Weine, Wasser & Moderation

Nur mit Voranmeldung!

- 1 Do Hessische Spezialitäten
- 2 Fr Schlachtfest
- 3 Sa Schlachtfest
- 4 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 5 Mo Hessische Spezialitäten
- 6 Di Hessische Spezialitäten
- 7 Mi Hessische Spezialitäten
- 8 Do Hessische Spezialitäten
- 9 Fr Seafood-Wochen
- 10 Sa Krimi-Lesung mit Menü
- 11 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 12 Mo Seafood-Wochen
- 13 Di Seafood-Wochen
- 14 Mi Seafood-Wochen
- 15 Do Kochkurs Büffel Fleisch
- 16 Fr Seafood-Wochen
- 17 Sa Beeftasting + süd. Weine
- 18 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 19 Mo Seafood-Wochen
- 20 Di Seafood-Wochen
- 21 Mi Seafood-Wochen
- 22 Do Seafood-Wochen
- 23 Fr Seafood-Wochen
- 24 Sa Kinder-Kochkurs
- 25 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 26 Mo Seafood-Wochen
- 27 Di Seafood-Wochen
- 28 Mi Seafood-Wochen
- 29 Do Seafood-Wochen
- 30 Fr Ostern in der KRONE
- 31 Sa Seafood-Wochen

- 1 So Ostern in der KRONE
- 2 Mo Ostern in der KRONE
- 3 Di Seafood-Wochen
- 4 Mi Seafood-Wochen
- 5 Do Kochkurs Frühlingserwachen
- 6 Fr Edelsteak-Wochen
- 7 Sa Kinder-Kochkurs
- 8 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 9 Mo Edelsteak-Wochen
- 10 Di Edelsteak-Wochen
- 11 Mi Edelsteak-Wochen
- 12 Do Edelsteak-Wochen
- 13 Fr Weinprobe
- 14 Sa Edelsteak-Wochen
- 15 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 16 Mo Edelsteak-Wochen
- 17 Di Edelsteak-Wochen
- 18 Mi Edelsteak-Wochen
- 19 Do Edelsteak-Wochen
- 20 Fr Edelsteak-Wochen
- 21 Sa Edelsteak-Wochen
- 22 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 23 Mo Edelsteak-Wochen
- 24 Di Edelsteak-Wochen
- 25 Mi Edelsteak-Wochen
- 26 Do Edelsteak-Wochen
- 27 Fr Spargel & Erdbeeren
- 28 Sa Spargel & Erdbeeren
- 29 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 30 Mo Weinfest in der KRONE

April



30. März, 1. + 2. April | ab 11:30 Uhr OSTERN IN DER KRONE

Karfreitag können Sie aus unserer aktuellen Karte wählen. Sonntag und Montag bieten wir Ihnen unseren traditionellen Oster-Lunch sowie verschiedene Oster-Menüs an. Für die Kinder gibt es eine kleine Bastel- und Spieckecke.

Oster-Lunch:

*Erwachsene: 29,90 Euro p. P. inkl. 1 Glas Prosecco oder alkoholfreier Cocktail,
Kinder 6 bis 10 Jahre: 15,00 Euro p. P. inkl. 1 Kindercocktail, Kinder unter 6 Jahren frei*

Wir bitten um Tischreservierung!

13. April | ab 19:00 Uhr WEINPROBE mit BattenfeldSpanier & Kühling-Gillot

Wir nehmen Sie mit auf einen Spaziergang durch die Weinregion Rheinhessen. Zahlreiche Auszeichnungen wie »Winzer des Jahres« (Falstaff 2015), »Kollektion des Jahres« (Feinschmecker 2016) und Höchstbewertungen bei Gault Millau und Eichelmann unterstreichen das Qualitätsstreben dieses Weinguts.

*59,50 Euro p. P. inklusive Aperitif,
5-Gang-Menü und 5 Weine*

Heimfahrerservice mit Voranmeldung 5,00 Euro p. P.

30. April | ab 19:00 Uhr WEINFEST IN DER KRONE

Weine von über 20 verschiedenen deutschen Winzern präsentiert an Marktständen im klassischen Stil eines Weinfests. Vom günstigen Schoppenwein bis zum erlesenen Tropfen ist alles im Programm. Musikalisch wird der Abend umrahmt von der »Basin Street Band« und kulinarisch mit einem reichlichen Vesper-Angebot vom Jause-Brett, Suppen über Flammkuchen bis zum Winzergulasch. Der Abend für gesellige Stunden im Kreise von Freunden, Kollegen und Familie.

Eintritt frei!!! Anmeldung erbeten!



Mai

27. April bis 31. Mai | täglich ab 17:00 Uhr

SPARGEL & ERDBEEREN

Das königliche Gemüse und die ersten Erdbeeren ... einfach gut!

Der Tipp unseres Küchenchefs: Spargel auch außer Haus – geschält, roh oder vorgegart.

**Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr
Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.**

Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.

13. Mai | ab 11:30 Uhr

MUTTERTAG

Wir servieren Ihnen mittags ab 11:30 Uhr unseren Familien-Sonntags-Lunch oder verschiedene mit Liebe zubereitete Menüs. Abends können Sie in entspannter Atmosphäre den Tag ausklingen lassen und à la carte aus unserer Spargelkarte oder aus der deftigen Karte wählen.

Muttertags-Lunch:

Erwachsene: 29,90 Euro p. P. inkl. 1 Glas

Prosecco oder alkoholfreier Cocktail,

Kinder 6 bis 10 Jahre: 15,00 Euro p. P.

inkl. 1 Kindercocktail, Kinder unter

6 Jahren frei

Wir bitten um Tischreservierung!

20. + 21. Mai | ab 11:30 Uhr

PFINGSTEN IN DER KRONE

Am Sonntag erwarten Sie unser Pfingst-Lunchbuffet (mit Spargel!) oder verschiedene Menüs aus unserer Pfingst-Speisekarte.

Am **Pfingstmontag ab 11:00 Uhr** findet der beliebte **traditionelle Frühschoppen** im Biergarten der KRONE statt. Zünftige Blasmusik, herzhaftes Essen und kühle Getränke in geselliger Runde. Oder Sie genießen unsere Speisen à la carte.

Wir bitten um Tischreservierung! Eintritt frei!

- 1 Di Spargel & Erdbeeren
- 2 Mi Spargel & Erdbeeren
- 3 Do Spargel & Erdbeeren
- 4 Fr Spargel & Erdbeeren
- 5 Sa Spargel & Erdbeeren
- 6 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 7 Mo **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 8 Di Spargel & Erdbeeren
- 9 Mi Spargel & Erdbeeren
- 10 Do Spargel & Erdbeeren
- 11 Fr Spargel & Erdbeeren
- 12 Sa Spargel & Erdbeeren
- 13 So **Muttertag in der KRONE**
- 14 Mo Spargel & Erdbeeren
- 15 Di Spargel & Erdbeeren
- 16 Mi Spargel & Erdbeeren
- 17 Do Spargel & Erdbeeren
- 18 Fr Spargel & Erdbeeren
- 19 Sa Spargel & Erdbeeren
- 20 So **Pfingsten in der KRONE**
- 21 Mo **Pfingsten in der KRONE**
- 22 Di Spargel & Erdbeeren
- 23 Mi Spargel & Erdbeeren
- 24 Do **Kochkurs Spargel/Erdbeeren**
- 25 Fr Spargel & Erdbeeren
- 26 Sa Spargel & Erdbeeren
- 27 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 28 Mo Spargel & Erdbeeren
- 29 Di Spargel & Erdbeeren
- 30 Mi Spargel & Erdbeeren
- 31 Do Spargel & Erdbeeren

- 1 Fr Kulinarische Europareise
- 2 Sa Kulinarische Europareise
- 3 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 4 Mo Kulinarische Europareise
- 5 Di Kulinarische Europareise
- 6 Mi Kulinarische Europareise
- 7 Do **Kochkurs It's Party Time**
- 8 Fr Kulinarische Europareise
- 9 Sa Kulinarische Europareise
- 10 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 11 Mo Kulinarische Europareise
- 12 Di Kulinarische Europareise
- 13 Mi Kulinarische Europareise
- 14 Do **Kochkurs It's Party Time**
- 15 Fr Kulinarische Europareise
- 16 Sa Kulinarische Europareise
- 17 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 18 Mo Kulinarische Europareise
- 19 Di Kulinarische Europareise
- 20 Mi Kulinarische Europareise
- 21 Do Kulinarische Europareise
- 22 Fr Kulinarische Europareise
- 23 Sa Kulinarische Europareise
- 24 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 25 Mo Kulinarische Europareise
- 26 Di Kulinarische Europareise
- 27 Mi Kulinarische Europareise
- 28 Do Kulinarische Europareise
- 29 Fr Kulinarische Europareise
- 30 Sa Kulinarische Europareise

June



1. Juni bis 5. Juli | täglich ab 17:00 Uhr

KULINARISCHE EUROPAREISE

In dieser sommerlichen Zeit unternehmen wir einen Streifzug der Kulinaristik von Skandinavien bis an die Spitze Siziliens.

Wir bitten um Tischreservierung!



GESCHENKGUTSCHEINE
erhalten Sie an unserer Rezeption!

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü. (Achtung Lunchbuffet Sommerpause 24.7. bis 12.8.)
Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.





Vorschau

2. Halbjahr 2018



OKTOBERFEST in der »Löhnberger Lilie« | 2. Oktober

KRONE-KÜCHENPARTY | 27. Oktober

FRANZÖSISCHER ABEND | 10. November

HERINGSESSEN | 11. November

SCHLACHTFEST | 23. & 24. November

EIN ABEND DER LEGENDEN | 24. November

HUMMERPOLONAISE | 1. Dezember

Wenn Sie Interesse an unserem E-Mail-Newsletter haben, geben Sie uns bitte Bescheid. Ansonsten finden Sie alle Informationen und Veranstaltungen auf unserer Homepage www.hotel-zurkrone.de

Kochkurse



29. Januar | 18:30 Uhr
ADEL DES MEERES

22. Februar | 18:30 Uhr
TRADITION TRIFFT MODERNE

15. März | 18:30 Uhr
**BÜFFELFLEISCH –
EIN EXKLUSIVER GENUSS**

5. April | 18:30 Uhr
FRÜHLINGSERWACHEN

24. Mai | 18:30 Uhr
SPARGEL UND ERDBEEREN

7. + 14. Juni | 18:30 Uhr
IT'S PARTY TIME

Nur mit Anmeldung – begrenzte Teilnehmerzahl!
Pro Kochkurs mindestens 8 und höchstens 12 Teilnehmer.

Anfragen gern an:
info@hotel-zurkrone.de oder Tel. 06471 6070
Fragen Sie bitte nach unserem separaten Kochkurs-Flyer,
dort finden Sie alle Details und Informationen.

Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.

Kochkurse auch bei Ihnen zu Hause
Anfrage unter: www.hotel-zurkrone.de





Kinder-Kochkurse



20. Januar, 17. Februar, 24. März, 7. April | ab 9:30 Uhr

KRONE-KINDER-KOCHKURSE

Empfohlenes Alter: 7 – 12 Jahre | Dauer: ca. 3,5 Std.

Unter der Anleitung unserer Köche lernen Ihre Kinder, vielleicht zusammen mit Ihnen, den Umgang und das Verständnis für frische Lebensmittel. Natürlich kommt der Spaß auch nicht zu kurz.

1 Kind: 23,50 Euro

1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro

*inkl. Softgetränke, Essen, Kinder-Kochschürze,
Kinder-Kochmütze und Rezeptmappe*

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Anmeldung!
(maximale Teilnehmeranzahl 10 Kinder)**



hotel zur
krone
Einmalig

Hotel »Zur Krone«

Obertorstraße 1
35792 Löhnberg
Tel. 06471 6070
Fax 06471 62107
info@hotel-zurkrone.de
www.hotel-zurkrone.de