

Weihnachten 2020

Liebe Gäste,

wie schon an den Osterfeiertagen sorgt die „Krone,, in Corona-Zeiten für kulinarische Momente zu Hause. Sie wählen aus, bestellen und unser Küchenteam produziert für Sie herrliche Gerichte. Alle Speisen sind fix und fertig vorgegart und vakuumverpackt zum einfachen Regenerieren bzw. Erwärmen für zu Hause. Gerne können Sie eine eigene Transport-Box mitbringen, aber bei Bedarf leihen wir Ihnen gegen eine kleine Pfandgebühr eine Box aus. Bei Kühlung der Speisen im Vakuumbbeutel wären diese sogar 5 Tage haltbar. Also lassen Sie sich und Ihre Liebsten verwöhnen, sparen Sie sich viel Arbeit und Zeit am Herd und genießen das besinnliche Weihnachtsfest.

Wir sagen schon jetzt recht herzlichen Dank für die damit verbundene Unterstützung in diesen wirklich einzigartigen schweren Zeiten. Ihnen allen ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch mit einem hoffentlich zufriedenen, gerne auch nur „gewöhnlichen,, Jahr 2021!

Ihre Familie Schlosser & Krone-Team

Weihnachts-Menü für zu Hause

Essens-Vorbestellung

- ab sofort über: 06471-6070 oder info@hotel-zurkrone.de

Essens-Abholung

- Bitte nur mit Maske an unserer Rezeption > Hotel-Eingang durch das Winterzelt
- am 23.12. / 24.12. / 25.12. / 26.12.2020
- täglich von 09.00 - 12.00 Uhr

Essens-Lieferung

- für Gäste, die nicht mobil sind im Umkreis von ca.15 km nur mit vorheriger Absprache

Bezahlung

- per Überweisung oder vorab an der Rezeption (täglich von 8.00-20.00 Uhr). Bitte haben Sie dafür Verständnis, es vereinfacht deutlich die Abwicklung der Speisenabholung zeitlich und hygienerechtlich, sicherlich im Interesse von uns allen!

Speisenauswahl

Vorspeise

Feinschmeckerplatte / ab 2 Personen

Vitello tonnato, Kräutergarnele, Caipirinha-Lachs mit Limetten-Schmand, Büffelmozzarella mit Pesto, Südtiroler Schinkenspeck, geräucherte Entenbrust, Sellerie-Apfel-Salat dazu Baguette

29,00 € für 2 Personen

12,00 € für jede weitere Person

Suppe

Enten-Consommé

mit Wurzelgemüse und Entenklein

7,00 €

Petersilienwurzel-Suppe

mit Croûtons

7,00 €

Hauptgang

„Westerwälder Bauernente„

mit Kartoffelknödel, Wirsing á la creme,
Bratapfel & Maronen-Jus

23,90 €

„Unser Rehgulasch„

mit Spätzle, Rotkohl und Birnen-Chutney

24,50 €

Filetspitzen vom Jungschwein

in Sherry-Rahmsoße mit Spätzle und Bohnenbündchen

22,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Kartoffel-Karotten-Stampf

24,00 €

Lachs-Kartoffelgratin

mit Blattspinat in Riesling-Rahm

25,00 €

Gratinierter Schafskäse

auf Kurkuma-Pfannengemüse mit grünem Spargel
und Kräuter-Crostini

19,70 €

Dessert im Mini-Gläschen

Zwetschgenröster mit Zimt-Schmand

3,00 €

Apfel-Crumble mit Lebkuchen-Mousse

3,00 €

Vanille-Orangen-Creme

3,00 €

Mousse au Chocolat

3,00 €

ab 10 Mini-Gläschen je Gläschen

2,00 €