

FEIERN | TAGEN | RELAXEN | GENIESSEN

hotel zur
krone
Einmalig

Kulinarischer Kalender



JANUAR – JUNI 2019

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 187 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 6. Januar jeden Sonntag | 11:30 bis 14:00 Uhr

FAMILIEN-LUNCHBUFFET

Der perfekte Rahmen für jeden familiären Anlass!

Vom Sekt- und Cocktailempfang über edle Vorspeisen, pfiffige 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: 27,50 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.

18. Januar | 18:00 Uhr

ZAUBERABEND

mit Zauberkünstler Ralf Weber für die ganze Familie

In einer ganz besonderen Atmosphäre wird Sie Ralf Weber 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 Di Restaurant geschlossen
- 2 Mi Restaurant geschlossen
- 3 Do Restaurant geschlossen
- 4 Fr Jahreswechelkarte
- 5 Sa Jahreswechelkarte
- 6 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 7 Mo Jahreswechelkarte
- 8 Di Jahreswechelkarte
- 9 Mi Jahreswechelkarte
- 10 Do Vitale Winterküche
- 11 Fr Vitale Winterküche
- 12 Sa Vitale Winterküche
- 13 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 14 Mo Vitale Winterküche
- 15 Di Vitale Winterküche
- 16 Mi Vitale Winterküche
- 17 Do Vitale Winterküche
- 18 Fr **Zauberabend**
- 19 Sa **Kinder-Kochkurs**
- 20 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 21 Mo Vitale Winterküche
- 22 Di Vitale Winterküche
- 23 Mi Vitale Winterküche
- 24 Do **Kochkurs Süßwasserfische**
- 25 Fr Vitale Winterküche
- 26 Sa Vitale Winterküche
- 27 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 28 Mo Vitale Winterküche
- 29 Di Vitale Winterküche
- 30 Mi Vitale Winterküche
- 31 Do Vitale Winterküche

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

Februar



8. und 9. Februar | ab 17:00 Uhr SCHLACHTFEST

Während der kalten Jahreszeit möchten wir Sie wieder aus unserer hauseigenen Schlachtküche mit deftiger Hausmannskost (u. a. mit Wurstsuppe, Sauer Brüh, rohem Hack, Wellfleisch mit Sauerkraut) überraschen.

Wurstverkauf auch außer Haus!

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.

28. Februar | Einlass 20:00 Uhr

55 JAHRE ALTWEIBER- FASCHING

in der »Löhnberger Lilie«

- Geilomat
- Kreisliga Legende
- DJ Mr Black (Partytunes)
- DJ Tim Ketter (Faschingsmusik)
- DJ Chris Theis (aktuelle Charts)
- Pit Grün & Band (Rock & Pop)

**VVK-Preis
zum 55. Jubiläum
nur 5,50 €***

* VVK bis 15. Februar: 5,50 Euro p. P.
danach AK: 12,00 Euro p. P.



März

5. März | ab 17:00 Uhr

6. März | ab 11:30 und ab 17:00 Uhr

HERINGSESSEN

Wir verwöhnen Sie mit circa 45 verschiedenen Heringszubereitungen vom Buffet. Selbstverständlich stehen auch alternative Speisen an den Tagen im Angebot.

Faschingsdienstag, 5. März:

ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.

Aschermittwoch, 6. März:

ab 11:30 Uhr für 14,14 Euro p. P.

und ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.

Wir bitten um Tischreservierung!

16. März | ab 18:30 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!

30. März | ab 19:00 Uhr

ARGENTINISCHER WEINABEND

mit »Argentinien Import AG«

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise nach Südamerika!

Top-Weine von argentinischen Familienweingütern aus Mendoza, Salta, San Juan und Patagonien werden vom exklusiven Direkt-Importeur präsentiert. Einzigartig ist bei den argentinischen Weinen der intensive, samtige Geschmack mit wenig Säure; 300 Sonnentage an den Osthängen der Anden sorgen für diese herausragende Kombination. Vom günstigen Tischwein bis zum preisgekrönten Gran Reserva – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

75,00 Euro p. P. inkl. 5-Gang-Menü,

Weine, Wasser & Moderation

Nur mit Voranmeldung!

Bester deutscher Händler
argentinischer Weine 2015
(»Weinmagazin Selection«)

- 1 Fr Hessische Spezialitäten
- 2 Sa Kinder-Kochkurs
- 3 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 4 Mo Hessische Spezialitäten
- 5 Di Heringessen
- 6 Mi Heringessen
- 7 Do Hessische Spezialitäten
- 8 Fr Hessische Spezialitäten
- 9 Sa Hessische Spezialitäten
- 10 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 11 Mo Hessische Spezialitäten
- 12 Di Hessische Spezialitäten
- 13 Mi Hessische Spezialitäten
- 14 Do Kochkurs Bella Italia
- 15 Fr Hessische Spezialitäten
- 16 Sa Krimi-Lesung mit Menü
- 17 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 18 Mo Hessische Spezialitäten
- 19 Di Hessische Spezialitäten
- 20 Mi Hessische Spezialitäten
- 21 Do Hessische Spezialitäten
- 22 Fr Hessische Spezialitäten
- 23 Sa Hessische Spezialitäten
- 24 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 25 Mo Hessische Spezialitäten
- 26 Di Hessische Spezialitäten
- 27 Mi Hessische Spezialitäten
- 28 Do Edelsteak-Wochen
- 29 Fr Edelsteak-Wochen
- 30 Sa Argentinischer Weinabend
- 31 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü

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

April



13. April 2019 | 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.

79,50 Euro p. P. inkl. 5-Gang-Menü,
Weine, Wasser & Moderation

Nur mit Voranmeldung!

19. April | ab 17:00 Uhr 21. & 22. 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 Spielecke.

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!

30. April | ab 18:00 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

25. April bis 29. Mai | täglich ab 17:00 Uhr SPARGELWOCHE

Zusätzlich zu unserem à la carte-Angebot bieten wir vielerlei Kreationen rund um das königliche Gemüse an.

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.

12. 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!

30. Mai bis 3. Juli | täglich ab 17:00 Uhr MITTELMEERWOCHE

Genießen Sie Speisen, die das Mittelmeer kulinarisch prägen! Es erwarten Sie Speisen und Rezepte aus folgenden Ländern: Italien, Griechenland, Türkei, Kroatien ... Lassen Sie sich überraschen, was unser Küchenteam für Sie kreiert.

Wir bitten um Tischreservierung!

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

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

Juni



9. Juni | ab 11:30 Uhr & 10. Juni | ab 11:00 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 (nur bei schönem Wetter) statt. Unterhaltungsmusik, herzhafte Speisen und kühle Getränke in geselliger Runde. Oder Sie genießen unsere Speisen à la carte.

Wir bitten um Tischreservierung! Eintritt frei!

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü. (Achtung Lunchbuffet Sommerpause 7.7. bis 4.8.)
 Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.



GESCHENKGUTSCHEINE
 erhalten Sie an unserer Rezeption!



Vorschau

2. Halbjahr 2019



OKLAHOMA JOE | ab 4. Juli

OKTOBERFEST in der »Löhnberger Lilie« | 12. Oktober

KRONE-KÜCHENPARTY | 19. Oktober

FRANZÖSISCHER ABEND | 9. November

HERINGSESSEN | 11. November

SCHLACHTFEST | 15. & 16. November

HUMMERPOLONAISE | 23. November

EIN ABEND DER LEGENDEN | 23. November

WEIHNACHTEN IN DER KRONE | 25. & 26. 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



24. Januar | 18:30 Uhr
SÜSSWASSERFISCHE
GRÄTENFREI SERVIERT

21. Februar | 18:30 Uhr
TRADITION TRIFFT MODERNE

14. März | 18:30 Uhr
BELLA ITALIA

4. April | 18:30 Uhr
FRÜHLINGSERWACHEN

16. Mai | 18:30 Uhr
SPARGEL UND ERDBEEREN

6. & 13. Juni | 18:30 Uhr
IT'S PARTY TIME

Nur mit Anmeldung – begrenzte Teilnehmerzahl!
Pro Kochkurs mindestens 8 und höchstens 10 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



19. Januar, 16. Februar, 2. März, 13. 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

Löhnberg

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