

FEIERN | TAGEN | RELAXEN | GENIESSEN

hotel zur
krone
Einmalig

Kulinarischer Kalender



JULI – DEZEMBER 2019

Liebe Gäste



Die zweite 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





Juli

Parallel zu allen Events bieten wir Ihnen selbstverständlich auch unsere Speisen à la carte an.

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

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!

4. Juli bis 4. September | täglich ab 17:00 Uhr BARBECUE-WOCHEN »OKLAHOMA JOE«

Unsere Sommerattraktion vom original amerikanischen Barbecue-Smoker!

»Around the globe«

Genießen Sie leckere Grillgerichte z. B. aus Australien, Amerika, Asien, Afrika und Europa.

Fleisch, Fisch oder Geflügel werden à la minute für Sie zubereitet. Dazu gibt es am Tisch servierte Salate und leckere Antipasti-Variationen. Nehmen Sie Platz in unserem schönen Sommergarten!

Jeden Sonntag | 11:30 bis 14:00 Uhr FAMILIEN-LUNCHBUFFET

Vom Sekt- und alkoholfreien 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 Sekt 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. (Achtung Lunchbuffet Sommerpause 7. Juli bis 4. August)

1	Mo	Mittelmeerwochen
2	Di	Kinder-Grill-Kochkurs
3	Mi	Mittelmeerwochen
4	Do	Kochkurs Barbecue
5	Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue
6	Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue
7	So	Oklahoma-Joe-Barbecue
8	Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue
9	Di	Oklahoma-Joe-Barbecue
10	Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue
11	Do	Kochkurs Barbecue
12	Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue
13	Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue
14	So	Oklahoma-Joe-Barbecue
15	Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue
16	Di	Oklahoma-Joe-Barbecue
17	Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue
18	Do	Oklahoma-Joe-Barbecue
19	Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue
20	Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue
21	So	Oklahoma-Joe-Barbecue
22	Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue
23	Di	Oklahoma-Joe-Barbecue
24	Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue
25	Do	Oklahoma-Joe-Barbecue
26	Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue
27	Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue
28	So	Oklahoma-Joe-Barbecue
29	Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue
30	Di	Oklahoma-Joe-Barbecue
31	Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue

1 Do	Oklahoma-Joe-Barbecue	1 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
2 Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue	2 Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue
3 Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue	3 Di	Oklahoma-Joe-Barbecue
4 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü	4 Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue
5 Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue	5 Do	Lahntal-Wochen
6 Di	Oklahoma-Joe-Barbecue	6 Fr	Lahntal-Wochen
7 Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue	7 Sa	Lahntal-Wochen
8 Do	Oklahoma-Joe-Barbecue	8 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
9 Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue	9 Mo	Lahntal-Wochen
10 Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue	10 Di	Lahntal-Wochen
11 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü	11 Mi	Lahntal-Wochen
12 Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue	12 Do	Lahntal-Wochen
13 Di	Oklahoma-Joe-Barbecue	13 Fr	Lahntal-Wochen
14 Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue	14 Sa	Lahntal-Wochen
15 Do	Oklahoma-Joe-Barbecue	15 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
16 Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue	16 Mo	Lahntal-Wochen
17 Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue	17 Di	Lahntal-Wochen
18 So	Kinder-Grill-Kochkurs	18 Mi	Lahntal-Wochen
19 Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue	19 Do	Lahntal-Wochen
20 Di	Oklahoma-Joe-Barbecue	20 Fr	Lahntal-Wochen
21 Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue	21 Sa	Weinprobe mit Weingut Beck
22 Do	Oklahoma-Joe-Barbecue	22 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
23 Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue	23 Mo	Lahntal-Wochen
24 Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue	24 Di	Lahntal-Wochen
25 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü	25 Mi	Lahntal-Wochen
26 Mo	Oklahoma-Joe-Barbecue	26 Do	Kochkurs Hessische Küche
27 Di	Oklahoma-Joe-Barbecue	27 Fr	Lahntal-Wochen
28 Mi	Oklahoma-Joe-Barbecue	28 Sa	Lahntal-Wochen
29 Do	Oklahoma-Joe-Barbecue	29 So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
30 Fr	Oklahoma-Joe-Barbecue	30 Mo	Lahntal-Wochen
31 Sa	Oklahoma-Joe-Barbecue		

August / September

5. September bis 2. Oktober | täglich ab 17:00 Uhr LAHNTAL-WOCHEN

Jede Landschaft produziert regionale Erzeugnisse, jede Region hat ihre eigene Küche mit besonderen Spezialitäten hervorgebracht. In der Region des Geoparks Westerwald-Lahn-Taunus wurde die Küche vor allen Dingen durch die jahrhundertlange Bergbaugeschichte und Nebenerwerbslandwirtschaft geprägt. Zudem spiegeln die landwirtschaftlichen Erzeugnisse die Beschaffenheit unserer Böden, die Geologie der Region und somit auch die Lebensweise der Menschen dieses Landes wider.

Kommen Sie deshalb mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise und genießen Sie eine neue Art des Geschmacks und die Vielseitigkeit regionaler Küche. Lassen Sie sich überraschen!

21. September | ab 19:00 Uhr WEINPROBE mit dem Weingut Beck

Unsere zweite Weinprobe mit dem »Weingut Beck – Hedesheimer-Hof«, ein Weingut seit 1736 in Rheinhessen, dem sogenannten Land der 1.000 Hügel. Hochwertige, saftig-frische Weißweine; Rotweine mit einer ganz eigenen Handschrift; flaschenvergorene Sekte aus exzellenten Grundweinen und andere Spezialitäten erwarten Sie. Die Mehrheit der Weine hat Kabinett- oder Spätlese-Niveau.

Die Philosophie heißt »Verzicht auf Masse, um Klasse zu produzieren«. Sie bringt den Erzeugnissen des Hedesheimer-Hofs seit langem höchste Anerkennung in der Fachwelt ein. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend!

79,50 Euro p. P. inklusive 5-Gang-Menü und 10 Weinen

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf! Heimfahrerservice mit Voranmeldung 5,00 Euro p. P.



Oktober

Die Unternehmensgruppe
Schlosser goes Party!

12. Oktober | Einlass 19:00 Uhr | Beginn 20:00 Uhr

OKTOBERFEST IN DER »LÖHNBERGER LILIE«

Die KRONE lädt zum vierten Mal zur zünftigen Wiesenparty in die »Löhnberger Lilie« ein. Musik mit der kultigen Partyband aus Bayern: »Karsten Webers Reinheitsgebot!«

Kartenvorverkauf ab sofort!

Eintritt ohne Tischreservierung:

8,00 Euro p. P. (Flanierkarte ohne Sitzplatz)

Eintritt mit Tischreservierung:

8,00 Euro p. P. (+ 60,00 Euro als »Tischkaution«)

Tischreservierung mit Vorkasse/Anmeldung 1 Tisch
à 6 Personen: 60,00 Euro inkl. Verzehr Gutscheinen
im Wert von ebenfalls 60,00 Euro (Erhalt in der
»Löhnberger Lilie« am Veranstaltungstag an der Kasse)



19. Oktober | ab 19:00 Uhr

KRONE-KÜCHENPARTY

Erleben Sie mit den Unternehmen KRONE, STEAKHOUSE GEORGS & VILLA KONTHOR einen Abend voller Genuss, toller Musik, mit netten Gesprächen und vielen Eindrücken. Beginnen werden wir mit einem KRONE-Aperitif und mit einer Vorstellung zum Inhalt und Ablauf des Abends. Abgerundet wird das Ganze durch Saxophon-Live-Musik, einen Schnupperkurs in die Welt des Whiskys und eine Schokoladenpräsentation. Wir zaubern 10 kleine Gänge auf die Teller, zu Ihrer freien Verkostung.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung!

Nur Kartenvorverkauf!

59,50 Euro p. P. inkl. Aperitif, 10-Gang-Flying-Menü,
Saxophon-Live-Musik, Whisky-/Schokoladen-Tasting

1	Di	Lahntal-Wochen
2	Mi	Lahntal-Wochen
3	Do	Bunte Herbstküche
4	Fr	Bunte Herbstküche
5	Sa	Bunte Herbstküche
6	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
7	Mo	Bunte Herbstküche
8	Di	Bunte Herbstküche
9	Mi	Bunte Herbstküche
10	Do	Bunte Herbstküche
11	Fr	Bunte Herbstküche
12	Sa	Oktoberfest Löhnberger Lilie
13	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
14	Mo	Bunte Herbstküche
15	Di	Bunte Herbstküche
16	Mi	Bunte Herbstküche
17	Do	Bunte Herbstküche
18	Fr	Bunte Herbstküche
19	Sa	7. KRONE-Küchenparty
20	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
21	Mo	Bunte Herbstküche
22	Di	Bunte Herbstküche
23	Mi	Bunte Herbstküche
24	Do	Bunte Herbstküche
25	Fr	Bunte Herbstküche
26	Sa	Bunte Herbstküche
27	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
28	Mo	Bunte Herbstküche
29	Di	Bunte Herbstküche
30	Mi	Bunte Herbstküche
31	Do	Bunte Herbstküche

1	Fr	Bunte Herbstküche
2	Sa	Bunte Herbstküche
3	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
4	Mo	Bunte Herbstküche
5	Di	Bunte Herbstküche
6	Mi	Bunte Herbstküche
7	Do	Bunte Herbstküche
8	Fr	Bunte Herbstküche
9	Sa	Französischer Abend
10	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
11	Mo	Heringessen
12	Di	Bunte Herbstküche
13	Mi	Gänse-Essen
14	Do	Vorweihnachtliche Gerichte
15	Fr	Schlachtfest
16	Sa	Schlachtfest
17	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
18	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
19	Di	Vorweihnachtliche Gerichte
20	Mi	Vorweihnachtliche Gerichte
21	Do	Vorweihnachtliche Gerichte
22	Fr	Vorweihnachtliche Gerichte
23	Sa	Hummer-Polonaise
24	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
25	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
26	Di	Vorweihnachtliche Gerichte
27	Mi	Vorweihnachtliche Gerichte
28	Do	Kochkurs Ente gut, alles gut
29	Fr	Vorweihnachtliche Gerichte
30	Sa	Ein Abend der Legenden

November



9. November | 20:00 Uhr (Einlass: 19:30 Uhr)

FRANZÖSISCHER ABEND

Ehemaliger Beaujolais-Abend

Lust auf einen tollen Abend mit guter Laune und großem Genuss?
 · Mix aus Hochtischen mit Barhockern und eingehusster Bankett-
 bestuhlung an den Tischen (freie Wahl bei Ihrer Reservierung) · Wein-
 stände mit vorgelagerter Stehzone · Cocktail-, Kaffee- und Digestif-Bar
 · Live-Cooking an Marktständen und das gewohnte kulinarische Buffet
 mit französischen Schwerpunkten · Das Ganze natürlich mit Pit Grün
 und danach DJ Chris Theis (ab 0:00 Uhr). Etwas Tradition muss halt
 doch sein!

49,50 Euro p. P. inkl. Buffet, Live-Musik und DJ

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf!

Heimfahrerservice mit Voranmeldung 5,00 Euro p. P.

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.

11. November | ab 17:00 Uhr

HERINGSESSEN

Dieses Jahr erleben Sie unser traditionelles Heringessen wieder
 zum Faschingsbeginn. Wir verwöhnen Sie mit vielen verschiedenen
 Heringszubereitungen vom Buffet. Selbstverständlich stehen auch
 alternative Speisen im Angebot.

16,16 Euro p. P.

ab 13. November | ab 17:00 Uhr

GÄNSE-ESSEN

Ausschließlich von deutschen Gänsen

Als 3-Gang-Menü 44,50 Euro p. P.

Als Hauptgang »Gans satt« 33,90 Euro p. P.

Nur auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage vorher oder auf Anfrage)!



November

Parallel zu allen Events bieten wir Ihnen selbstverständlich auch unsere Speisen à la carte an.

15. und 16. November | 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!

23. November | ab 18:30 Uhr

HUMMER-POLONAISE

Alles rund um Hummer, Austern, Riesengarnelen, Muscheln aller Art, Meeresfrüchtegratin ... Für alle Freunde des guten Geschmacks ist dieses Event das ultimative Genusserlebnis.

165,00 Euro p. P. inkl. aller Getränke

Nur auf Vorbestellung!

30. November | Einlass ab 18:30 Uhr | Beginn 19:00 Uhr

EIN ABEND DER LEGENDEN

Erleben Sie einen kurzweiligen und vergnüglichen Abend mit unvergesslichen Kultfiguren, perfekt gespielt, imitiert und parodiert von Hans-Jürgen Schupp in einer Show der Extraklasse!

Ein kulturelles Highlight gepaart mit dem kulinarischen Genuss eines 5-Gang-Menüs.

Schließen Sie die Augen ... und erleben Sie hautnah die Stars vergangener Tage: UFA-Schauspieler wie Hans Moser, Heinz Rühmann oder Hans Albers in Wort und Gesang, Politikerlegenden, z. B. Helmut Kohl, Hans-Dietrich Genscher oder Erich Honecker, Sportgrößen wie Franz Beckenbauer, Lothar Matthäus oder Boris Becker, Showstars, wie Harald Juhnke, Roberto Blanco, Freddy Quinn oder Udo Lindenberg und viele andere. Hans-Jürgen Schupp gewann mehrere Medienpreise in den Sparten Parodie und Moderation sowie den Internationalen Showpreis 2010. Aufgrund seiner Vielseitigkeit und Improvisationskunst gilt der studierte Jurist mit seinem Repertoire von über 100 Stimmen als Garant für gehobenes Entertainment. Musikalische Live-Begleitung & Dinnermusik übernimmt Bernd Planer, ein Weltenbummler in Sachen Musik und erfahrener Kreuzfahrt-Entertainer.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf!

59,50 Euro p. P. inkl. Aperitif, 5-Gang-Menü

1	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
2	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
3	Di	Vorweihnachtliche Gerichte
4	Mi	Vorweihnachtliche Gerichte
5	Do	Vorweihnachtliche Gerichte
6	Fr	Vorweihnachtliche Gerichte
7	Sa	Vorweihnachtliche Gerichte
8	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
9	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
10	Di	Vorweihnachtliche Gerichte
11	Mi	Vorweihnachtliche Gerichte
12	Do	Vorweihnachtliche Gerichte
13	Fr	Vorweihnachtliche Gerichte
14	Sa	Vorweihnachtliche Gerichte
15	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
16	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
17	Di	Vorweihnachtliche Gerichte
18	Mi	Vorweihnachtliche Gerichte
19	Do	Vorweihnachtliche Gerichte
20	Fr	Vorweihnachtliche Gerichte
21	Sa	Vorweihnachtliche Gerichte
22	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
23	Mo	Vorweihnachtliche Gerichte
24	Di	Restaurant geschlossen
25	Mi	Weihnachten in der KRONE
26	Do	Weihnachten in der KRONE
27	Fr	Jahreswechsel-Karte
28	Sa	Jahreswechsel-Karte
29	So	Lunchbuffet/Sonntagsmenü
30	Mo	Jahreswechsel-Karte
31	Di	Silvester in der KRONE

Dezember

**Weihnachts-Geschenk-Gutscheine
erhalten Sie an der Rezeption!**



Parallel zu allen Events bieten wir Ihnen selbstverständlich auch unsere Speisen à la carte an.

25. Dezember | 11:15 bis 14:00 Uhr

26. Dezember | 11:15 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 23:00 Uhr

WEIHNACHTEN IN DER KRONE

Es erwarten Sie 7 verschiedene festliche Weihnachts-Menüs, wahlweise mit Suppe oder Vorspeise und einer weihnachtlichen Dessert-Variation.

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Tischreservierung!
Nur mit Voranmeldung!**

***Unser Restaurant ist am 24. Dezember »Heiligabend«
ganztagig und am 25. Dezember abends geschlossen!***

Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.

31. Dezember | ab 19:30 Uhr

SILVESTER IN DER KRONE

Unser Silvester-Programm: · Aperitif- und Cocktailempfang · Festliches Gala-Gourmet-Buffer · Großes Feuerwerk zum Jahreswechsel · Neujahrs-Imbiss

· 2 Säle mit unterschiedlichen Musikrichtungen:

Saal 1: Live-Musik mit Pit Grün für Jung & Alt, ab 0:00 Uhr DJ Chris Theis mit Wunschmusik der 80er Jahre bis zu aktuellen Hits zum Tanzen bis in die Morgenstunden

Saal 2: Handgemachte Musik (ohne Strom und Elektronik) mit »Basin Street Band«, Dixie, Swing, Jazz und alte deutsche Schlager vom Feinsten

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf!

99,50 Euro p. P. (Heimfahrerservice nur verbindlich bei vorheriger zeitlicher Anmeldung, 5,00 Euro Kostenbeteiligung p. P., bitte haben Sie Verständnis, es können nicht alle gleichzeitig gefahren werden)

Zimmer-Sonderpreise: 85,00 Euro im Doppelzimmer Standard, 95,00 Euro im Doppelzimmer Classic, 100,00 Euro im Doppelzimmer Komfort, 60,00 Euro im Einzelzimmer, pro Zimmer/Nacht inkl. Neujahrs-Frühstücksbuffet



Vorschau

1. Halbjahr 2020



ZAUBERABEND | 1. Februar

SCHLACHTFEST | 7. & 8. Februar

VALENTINSMENÜ a | 14. Februar

ALTWEIBERFASCHING in der »Löhnberger Lilie« | 20. Februar

KRIMI-LESUNG | 21. März

HERINGSESSEN | 25. & 26. März

OSTERN IN DER KRONE | 10., 12. & 13. April

MUTTERTAG | 10. Mai

PFINGSTFRÜHSCHOPPEN | 1. Juni

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



4. und 11. Juli, 8. August | 18:30 Uhr

BARBECUE

26. September | 18:30 Uhr

**HESSISCHE KÜCHE –
REGIONAL LECKER**

28. November | 18:30 Uhr

ENTE GUT, ALLES GUT

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**



Alle Kochkurstermine für 2020 stehen schon fest. Details und Informationen unter www.hotel-zurkrone.de



Kinder-Kochkurse



»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.

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

Wir bitten Sie um rechtzeitige Anmeldung!

Kinder-Grill-Kochkurs: 18.08.2019 | 15:00 Uhr

1 Kind: 23,50 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 49,00 Euro

Weihnachtsbäckerei: 23.11.2019 | 9:30 Uhr

1 Kind: 25,00 Euro, 1 Kind und 1 Erwachsener: 50,00 Euro



hotel zur
krone
Einmalig

Hotel »Zur Krone«

Obertorstraße 1
35792 Löhnberg
Tel. +49 6471 607-0
Fax +49 6471 607-607
info@hotel-zurkrone.de
www.hotel-zurkrone.de