

## AUSWAHL VON COCKTAILHÄPPCHEN FÜR STEHEMPFÄNGE

(Ohne Besteck – nur mit Serviette aus der Hand zu verzehren)

Prosciutto-Melonen-Kugeln	St. 2,80
Lachs-Gurken-Röllchen	St. 2,80
Crevetten in Spinatblättern	St. 2,80
Mozzarella-Cocktailtomaten-Spießchen	St. 2,40
Marinierte Scampi	St. 3,20
Feigen mit Mascarponecreme	St. 2,80
Lammfilet auf Polenta	St. 3,00
Roastbeefröllchen mit pikantem Gemüsesalat	St. 3,00
Schinkenmousse auf Artischockenböden	St. 2,80
Geflügelsalat auf Chicorée-Blättern	St. 2,60
Lachsmousse auf Chicorée-Blättern	St. 2,60
Forellenfilet mit Lachskaviar	St. 3,00
Crostini mit Tomaten und Basilikum	St. 2,20
Cherrytomate mit Kräuterfrischkäsefülle	St. 2,40
Gurkenschiffchen mit Tabbouleh gefüllt	St. 2,40
Hackfleischbällchen mit Minze im Römersalatblatt	St. 2,60
Schwarzbrotcrostini mit Räucheraal und Rührei	St. 2,80
Kartoffelrösti mit Lachs	St. 2,80
Kartoffelrösti mit Matjestatar	St. 2,60
Gebackene Kartoffelchen mit Creme Fraiche und Keta Kaviar	St. 3,00
Marinierte Gemüsespießchen	St. 2,60

## SANWICHES & TRAMEZZINI

(Preis für 2 diagonal Sandwiches)

mit geräucherter Truthahnbrust	St. 3,80
mit Avocado & Bacon	St. 3,80
mit pikantem Hühnchen	St. 3,80
mit Mozzarella, Tomate und Pesto	St. 3,80
mit Ei, Tomaten und getrüffelter Mayonaise	St. 3,80
mit pikantem Thunfisch	St. 3,80
mit Crevetten	St. 3,80
mit Rucola und Parmesan	St. 3,80
mit Lachs	St. 3,80
mit Roastbeef	St. 3,80

### **CANAPÈEVARIATIONEN:**

Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerettich	St. 2,60
Lachstatar mit Keta Kaviar	St. 2,40
Spinat mit Schafskäse	St. 2,10
Matjestatar mit Dill	St. 2,20
Crevetten mit Ei	St. 2,60
Roastbeef mit Gemüsesalat	St. 2,40
Scampi mit Gurke	St. 3,20
Geräucherte Entenbrust mit Mango	St. 3,00
Kalbsmedaillons mit Thunfischcreme	St. 3,20
Bresaola mit Rucola	St. 2,80
Ziegenkäse mit Olivenpesto	St. 2,80
Paprikamousse mit Basilikum	St. 2,20
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Trüffelöl	St. 3,20
Hähnchenbrustfilet mit gegrillten Zucchini	St. 2,60
Tafelspitz mit Meerttichmousse	St. 2,60

### **WARM:**

Mini Wiener Schnitzerl	St. 2,60
Mini Fleischpflanzerl	St. 2,10
Mini Fischpflanzerl	St. 2,20
Mini Gemüsepflanzerl	St. 2,10
Mini Lachsstrudel	St. 2,20
Mini Gemüsestrudel	St. 2,20
Mini Lamfleischstrudel	St. 2,20
Mini Quiches mit diversen Füllungen	St. 2,40
Dörrpflaume im Speckmantel	St. 2,10
Saltimbocca-Röllchen	St. 2,80
Schweinsbratenwürfel mit Minikartoffelknödel	St. 2,60
Entenbrust auf Serviettenknödel	St. 2,80
Grillkeulchen vom Huhn süß-sauer	St. 2,80
Lammkoteletts unter Kräuterkruste	St. 3,20
Schweinefleisch Satéspießchen	St. 2,60
Scampispießchen	St. 3,20

### **GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN – WARM:**

mit Lammfleischfülle	St. 2,40
mit Schniken	St. 2,40
mit Spinat und Schafskäse	St. 2,40
mit Pilzen	St. 2,40
mit Lachs	St. 2,40

## **HERBSTLICHES BUFFET**

Herbstterrine mit Pflaumensauce

Geräucherter Heilbutt auf Gemüserösti

Gebratene Kaninchenleber auf Linsensalat

Aal-Forellen-Terrine mit Koriandervinaigrette

Pikanter Nudelsalat mit Gemüsejulienne, Waldpilzen  
und getrockneten Tomaten

Fasanenmousse an Feldsalat

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Crème

\*\*\*

Quiche von Waldpilzen

Gebratene Ente in Orangensauce

Ragout vom Wild mit Preiselbeeren und Äpfeln

Serviettenknödel, Spätzle

\*\*\*

Pochierte Rotweibirnen

Weintraubenstrudel mit Rieslingcrème

Walnuscrème

Preis pro Person Euro 38,00  
(inkl. MwSt.)

## **KRONPRINZ CLASSICS**

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und roten Zwiebeln

Kartoffelsalat mit gebratenen Edelfischen und grünem Spargel

Mousse vom roten Paprika mit Basilikumöl  
und marinierten Crevetten

Rucola mit Serrano Schinken, Parmesan und  
gerösteten Pinienkernen

Getrüffelte Kartoffelterrinen mit gebratener Entenbrust

Geräucherter Lachs auf Blinis mit Crème Fraiche und Keta Kaviar

Gebratene gefüllte Maispouardenbrüstchen  
auf Salat von gegrilltem Gemüse

\*\*\*

Lachsstrudel auf Schnittlauchcrème

Gemüsequiche auf Karottencrème

Lammfleischpflanzerl auf minzigem Tomatensalat

Mini Wiener Schnitzel, lauwarmer Kartoffelsalat

Gurkensalat, gemischte Blattsalate

\*\*\*

Sacherwürfeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Erdbeermousse

Käseauswahl

Preis pro Person Euro 42,00  
(inkl. MwSt)

## **BELLA ITALIA**

### **Friaul & Venetien**

Mozzarella mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven  
und Anchovis

Rucola mit grünen Bohnen, gebackenen roten Zwiebeln  
und Crôutons

Vitello tonnato

Bresaola mit Parmesan, Trüffelöl

Zucchini-Meeresfrüchte-Salat

Tomaten-Aubergine-Terrine mit Basilikumpesto

Marinierter Lachs mit Kirschtomaten und Balsamicoschalotten

\*\*\*

Samtsuppe von weißen Bohnen mit getrüffelten Crôutons

\*\*\*

Lasagne mit Spinat-Ricotta-Fülle auf Tomatenragout

Hausgemachte Ravioli mit Crevettenfülle auf Rucolaschaum

Geschmorte Poularde in Thymianrahm mit Pinienkernen

Gebratene Polenta, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Cappucino-Mousse mit  
Orangenkompott

Panna Cotta

Zuccotto  
(Biskuit mit Schokoladencrémefülle)

Preis pro Person Euro 42,00  
(inkl. MwSt.)

## **EAST MEETS WEST**

### **Von Indien bis Japan**

Sushi Variation  
(Auswahl verschiedener Nigiris und Makis)

Chinesischer Nudelsalat mit Erdnußdressing

Vietnamesische Frühlingsrollen

Vegetable Samosas mit Pfefferminz Dip

Thailändischer Rindfleischsalat

Mariniertes Sesamhähnchen

Salat von grüner Mango und Papaya  
mit Crevetten

\*\*\*

Spicy Tomaten-Linsen-Suppe

\*\*\*

Hähnchen Tikka  
(Gegrillte Indische Hähnchenspießchen)

Gebratenes Lamm mit Ingwer,  
grünen Gemüsen und Schitake Pilzen

Indisches Gemüsecurry

Zitronenreis  
Fladenbrot  
Joghurt mit Minze  
Hausgemachtes Mangochutney

\*\*\*

Exotischer Obstsalat

Mangopudding

Chinesische Glückskekse

Limonentarte

Preis pro Person Euro 48,00, ohne Sushi Variation Euro 44,00  
(inkl. MwSt.)

## KRONPRINZ AUFSTRICHVARIATIONEN AUF LANDBROT

Eieraufstrich	St. 1,90
Schinkenaufstrich	St. 1,90
Liptauer (pikanter Quarkaufstrich)	St. 1,90
Lachsaufstrich	St. 1,90
Kräuterquark	St. 1,90
Matjesaufstrich	St. 1,90
Gorgonzolaaufstrich	St. 1,90
Hausgemachter Leberaufstrich	St.
1,90	

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **Preise:**

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (soweit nicht anders angegeben).

### **Auftragsannahme/Auftragsbestätigung:**

Das Gasthaus Kronprinz ist für 14 Tage ab Angebotsdatum an das Angebot gebunden, wenn das Angebot keine andere Regelung enthält. Mit schriftlicher Angebotsbestätigung innerhalb dieser Frist kommt der Catering- bzw. Veranstaltungsvertrag zustande.

### **Teilnehmerzahl:**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Gasthaus Kronprinz die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt dann als garantierter Vertragsinhalt und wird der Endabrechnung zu Grunde gelegt.

### **Zahlung:**

Unsere Lieferungen und Leistungen sind zahlbar ohne jeden Abzug innerhalb von 14 Tagen ab Zustellung der Rechnung. Bei Aufträgen ab Euro 1000,00 ist eine Anzahlung von 50% bis spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungsdatum zu entrichten. Das Gasthaus Kronprinz kann im Einzelfall und nach vorheriger Absprache mit dem Veranstalter davon abweichende Regelungen vereinbaren.

### **Haftung:**

Bei Veranstaltungen, die nicht im Gasthaus Kronprinz stattfinden, haftet das Gasthaus Kronprinz nur für Schäden, die vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht wurden.

### **Stornierung:**

Der Veranstalter kann vom Vertrag zurücktreten, indem er den Auftrag schriftlich storniert. Dabei hat er jedoch dem Gasthaus Kronprinz folgenden pauschalierten Schaden zu erstatten:

bis 96 Stunden vor Veranstaltungsbeginn	30% des Auftragsvolumens
bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn	70% des Auftragsvolumens
danach	100% des Auftragsvolumens

Dem Veranstalter bleibt es vorbehalten, dem Gasthaus Kronprinz einen geringeren Schaden nachzuweisen.

### **Sonstiges:**

Aufträge/Bestätigungen können ohne rechtsverbindliche Unterschrift nicht bearbeitet werden. Mit dieser Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.



