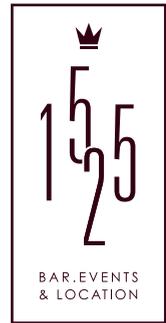


2019
UNSERE EVENTS



UNSERE EVENTS 2019 FÜR SIE

Viel Spaß beim Stöbern.



Krone 1525

Unsere regulären Öffnungszeiten:

montags bis freitags von 8 bis 23 Uhr, samstags von 8 bis 14 Uhr, sonn- & feiertags von 8 bis 17 Uhr

Frühstücken ist Kronezeit

Gemütlich frühstücken können Sie in der KRONE jeden Tag – auch am Sonntag!

Kurz telefonisch voranmelden, damit wir schon mal einen schönen Tisch für Sie decken können.

Frühstücksbuffetpreis: 22 € pro Person inkl. Getränke & Service

Unsere Frühstückszeiten:

montags bis freitags: 6.30 bis 11 Uhr | samstags: 7.30 bis 11 Uhr | sonn- & feiertags: 7.30 bis 12 Uhr

Tee- & Kaffeetrinken ist Kronezeit

Vorsicht: Der nachmittägliche Tee oder Kaffee in der KRONE könnte sich bald zu einer lieb gewordenen Auszeit-Gewohnheit mausern ... Biotees der Chiemgauer Teemanufaktur, leckere Kaffeespezialitäten, der tolle Blick auf den historischen Marktplatz, dazu ein leckeres Stück Kuchen oder Feines aus der Patisserie – und jeder noch so stressige Tag ist gerettet!

Markttreff ist Kronezeit

Erst gemütlich über den Wochenmarkt schlendern, schauen, wählen, einkaufen ... Und danach alte Freunde treffen und neue kennen lernen. Plaudern, vielleicht bei einem leckeren Cappuccino oder einer Matcha-Latte. Vielleicht einen Aperitivo genießen. Der Wochenmarkt findet immer mittwochs und samstags von 8 – 13 Uhr direkt vor unserer Haustüre statt.

Trinken & Snacken ist Kronezeit

Einfach mal vorbeischaun. Auf einen Drink an der Bar oder ein gutes Glas Wein. Ein Snack für den kleinen Hunger zwischendurch. Sich treffen. Den Augenblick genießen. Das ist Kronezeit pur!

Festlich feiern ist Kronezeit

Unsere 2019 komplett neu gestalteten und renovierten Veranstaltungsräume erwarten Sie mit außergewöhnlich hochwertigem Interieur, geschmackvollem Wohlfühlambiente und überraschender Vielseitigkeit!

Wir sind auf Feierlichkeiten ab 30 Personen eingerichtet.

Wählen Sie zu Ihrem Termin die Räumlichkeit, die zu Ihnen passt:

- unsere **Melanchthonstube** für 30 – 35 Personen
- den **KRONE Gastraum** für 35 – 55 Personen
- oder beide Räume kombiniert für bis zu 90 Personen
- unsere **Eventküche** – die ideale Location für individuelle Kochkurse – oder für eine fetzige Küchenparty!

Die KRONE ist der perfekte Ort für jede Feier, ob

- **Hochzeiten** – von Grün bis Gold und dazwischen und darüber
- **Familienfeste** – von Geburtstagen bis zu anderen Jubiläen oder festlichen Anlässen
- **Trauerfeiern** – für den Abschied von einem Leben, das nicht vergessen werden soll

Ihre Feierlichkeit wird bei uns zu etwas ganz Besonderem. Dafür stehen wir.

Und darauf freuen wir uns!



Sonntag, 17. Februar 2019 | 10 bis 12 Uhr

Jäger trifft ... Ai Heller! Das Opern- & Operetten-Verwöhnfrühstück

Frühstückspreis: 35 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Buffet & Konzert

Sonntag, 10. März 2019 | 10 bis 12 Uhr

„Guten Morgen, lieber Lenz!“ – Das Frühstück zum Frühlingserwachen

Wenn Osterglocken freudig-frisch zum Morgengenuss läuten und Mäzenbecher mit herrlichem Kaffeeduft locken, dann kann das nur eines bedeuten: Frühlingส์frühstück in der Krone!

Frühstückspreis: 25 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Buffet

Freitag, 15. März 2019 | 18 bis ca. 22 Uhr

Vegetarisch vom Feinsten – Kochkurs mit Bioköchin Elke Bräuninger

Wenn Elke Bräuninger von Kochkurs spricht, können Sie sich auf ein leidenschaftliches kulinarisches Event gefasst machen!

Das Menü

Schiefe Zucchiniwürmchen auf Tomaten-Carpaccio mit grünem Spargelpesto

Goldgelbe Paprikacremesuppe mit Belugalinsen

Orangen-Spargelrisotto mit gedünsteten Balsamico-Möhrrchen und paniertem Sellerie-Herz

Grüner Apfel-Trifle mit Erdbeer-Rhabarber-Topping

Menüpreis: 99 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso (Teilnehmerz.: mind. 8 P.)

Mittwoch, 03. April 2019 | 18 bis ca. 22 Uhr (ausgebucht)

Sterneküche – Kochkurs mit Küchenchef Marcus Böker

Ein paar Stunden Sternekoch sein ... mit „Kulinarische Welten“-Küchenchef Marcus Böker.

Das Menü

Verschiedene Zubereitungen von der Jakobsmuschel

Knusprig gebratener Skrei von den Lofoten mit Spargel und Kräutersaitlingen im Sud

Überb. Hohenloher Rinderfilet mit Ochsenchwanz und Bäckchen in Burgunderjus auf Selleriepüree

In Rotwein gegarter Griesknödel auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Menüpreis: 119 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso (Teilnehmerz.: mind. 8 P.)

OsterSONNTAG, 21. April 2019 | 11 bis 13 Uhr

Ostern, Ostern, Frühlingsweh'n ... das EXQUISITE Oster-Verwöhnfrühstück

Natürlich läuten wir auch diesen Ostersonntagmorgen wieder fröhlich mit Osterglocken ein und lassen bei den besten Hennen Ihr Frühstücksei legen. Aber dieses Jahr wird unser Frühstücksbuffet noch größer, noch besser, noch exquisiter: Schlag 12 Uhr dürfen Sie zuschlagen bei unseren feinen Fingerfood-Fantasien! Da wären zum Beispiel:

Gefäimter Anislachs mit Gewürzfenchel und Miso-Mayonnaise | Lackiertes Gewürz-Huhn mit asiatischem Sojassensalat | Kleine Waldpilzmautaschen auf Waldpilzsalat | Gezupftes Kraichgauer Schäufole mit Albtäler Linsensalat | Scheiben vom Tafelspitz mit Rote Bete und gehobeltem Meerrettich | Gebackenes Strudelblatt mit Ziegenfrischkäsetatar, Schnittlauch und Radieschen

... und das ist längst nicht alles!

Frühstückspreis: 49 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Frühstücksbuffet & Fingerfoodkomponenten

OsterMONTAG, 22. April 2019 | 10 bis 12 Uhr

Ostern, Ostern, Frühlingsweh'n ... das Oster-Frühstück

Legen Sie Ihren Lieben doch als Überraschung auch mal am Ostermontag ein buntes Oster-Krone-Frühstück ins Festnest! Der Osterhase hat nämlich heute frei – und kann sich deshalb gemeinsam mit uns ganz besonders aufmerksam um Sie und Ihren Frühstücks-Appetit kümmern!

Frühstückspreis: 25 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco & Buffet

Samstag, 04. Mai 2019 20 bis 22 Uhr

KontrAstprogramm in concert, Einlass 19 Uhr

Mal dynamisch-poppig, mal feinfühlig-romantisch, mal fröhlich-leger: KontrAstprogramm – ihr Name ist echt Programm! 5 sympathische Jungs + 5 fantastische Stimmen = mindestens 2 x 5 gute Gründe, warum Sie diesen Abend auf keinen Fall versäumen sollten! Manche Songs mögen dazu animieren, sich an der Bar einen zu genehmigen, andere lassen Sie sogar das volle Glas in der Hand glatt vergessen ... Wir garantieren Ohrenschaus de luxe, garniert mit tollem Sound und super Stimmung und gekrönt mit allem, was die Bar so hergibt ...

Eintrittspreis: 12 € pro Person



Freitag, 24. Mai 2019 | 18 – 22 Uhr

20 Jahre – 20 Gänge. Die KRONE-Jubiläumsfeier!

Mai 1999: Übernahme der KRONE. Die große Herausforderung beginnt! Es fing mit genau drei Übernachtungsgästen und einem sehr hohen Renovierungstau an. Mittlerweile sind 20 Jahre vergangen im harten Aufbau. 20 schöne Jahre mit tollen Begegnungen, schönen Momenten, wunderbaren Gästen, grandiosen Mitarbeitern, Rückenstärkern, Unterstützern und Mutzusprechern. Und sie hat sich gemauert ... Wir finden, das muss gefeiert werden!!

Unsere kulinarischen Partner Marcus Böker und Andreas Wolf haben sich deshalb ein ganz besonders zauberhaftes Jubiläums-Menü ausgedacht. Ein Menü mit 20 Gängen – für jedes KRONE-Jahr ein kulinarisches Miniatur-Kunstwerk!

Und genau wie wir seit der Eröffnung immer in Bewegung geblieben sind, entdecken auch Sie diesen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten: Hier eine Spezialität in der Küche probieren, dort an der festlichen Tafel schlemmen. Nach der Feier sind Sie herzlich dazu eingeladen, an unserer Bar 1525 mit uns weiter zu feiern.

Jubiläumsfeierpreis: 149 € pro Person, inkl. Service, 20 Gänge Miniatur-Kunstwerke, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso, fetzige Musik und viele kleine Überraschungen ...

Freitag, 07. Juni 2019 | 19 bis ca. 23 Uhr

South African Titbits – Küchenparty mit südafrikanischer Vielfalt – fest und flüssig

Die Mischung aus afrikanischen Koch- und Essgewohnheiten mit Einflüssen aus Europa, Malaysia, China und Indien macht die südafrikanische Küche zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis, das es so im Rest der Welt nicht gibt. Nicht zu vergessen die Spitzenweine aus Stellenbosch & Co! Der kulinarische-Welten-Koch Marcus Böker nimmt Sie mit in die südafrikanische Vielfalt kulinarischer Köstlichkeiten – mit vielen kleinen Gerichten zum Probieren und Genießen. Passend hierzu haben wir für Sie eine Auswahl südafrikanischer Weine zusammengestellt.

Küchenpartypreis: 99 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso

PfingstSONNTAG, 09. Juni 2019 | 11 bis 13 Uhr

Oh, wie schön kann Pfingsten sein ... das EXQUISITE Pfingst-Verwöhnfrühstück

Genießen Sie den Festtagsmorgen am geschmackvoll gedeckten Frühstückstisch. Ein bisschen Pfingstferiengefühl muss einfach sein, auch ohne Pfingstochsen-Almauftrieb. Als Ersatz kredenzen wir duftende Pfingstrosen sowie leckere Köstlichkeiten vom Buffet. Und Schlag 12 Uhr wird's am Frühstücksbuffet noch größer, noch besser, noch exquisiter. Greifen Sie zu bei unseren feinen Fingerfood-Fantasien! Da wären zum Beispiel:

Geflämmter Anislachs mit Gewürzfenchel und Miso-Mayonnaise | Lackiertes Gewürz-Huhn mit asiatischem Sojasprossensalat | Kleine Waldpilzmautaschen auf Waldpilzsalat | Gezupftes Kraichgauer Schäufole mit Albttäler Linsensalat | Scheiben vom Tafelspitz mit Rote Bete und gehobeltem Meerrettich | Gebackenes Strudelblatt mit Ziegenfrischkäsetatar, Schnittlauch und Radieschen

... und das ist längst nicht alles!

Frühstückspreis: 49 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Frühstücksbuffet & Fingerfoodkomponenten

PfingstMONTAG, 10. Juni 2019 | 10 bis 12 Uhr

Oh, wie schön kann Pfingsten sein ... das Pfingst-Frühstück

Auch am Pfingstmontag lässt es sich ganz entspannt schlemmen! Gönnen Sie sich zwei Stunden frühstückliches Verwöhnt-Werden. Unser Buffet erwartet Sie mit einer großen Auswahl an Köstlichkeiten.

Frühstückspreis: 25 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco & Buffet

Freitag, 19. Juli 2019 | 18 bis ca. 22 Uhr

Provence – Küche der Sonne und Leidenschaft. Kochkurs mit Bioköchin Elke Bräuniger

Freuen Sie sich auf einen provenzalisch-kulinarischen Abend voller Farben und Düfte! In den Topf, auf den Teller und ins Glas kommt das Beste, was Küche und Weinberge Südfrankreichs zu bieten haben. Die Basis: frische Kräuter – von Basilikum und Lavendel über Rosmarin und Thymian bis hin zu feinem Knoblauch, das beste Olivenöl, die aromatischsten Tomaten ... und jede Menge Sonne! Die ideale Kombination: würziger Fisch, leichte Fleischvariationen, leckeres Gemüse, raffinierte Saucen und Nudeln. Das Ganze wird begleitet von den edlen Weinen der Region. Ein Kochabend wie ein kleiner Urlaub ...

Menüpreis: 99 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso
(Teilnehmerzahl: mind. 8 Personen)

Mittwoch, 02. Oktober 2019 | 19 bis ca. 23 Uhr

Lecker – Locker – Küchenparty!! Kulinarisch-musikalischer Genuss mit Marcus Böker & Paradise Club

Der Sterne-erfahrene kulinarische Welten-Küchenchef verwöhnt Sie an diesem Abend mit einer köstlichen Vielfalt – von verschiedenen Fingerfood-Vorspeisen über raffinierte Gerichte bis zu feinen Desserts – zum Genießen und Zuschauen! Denn alles wird in unserer offenen Event-Küche frisch für Sie zubereitet – und Sie können dem Profi dabei über die Schulter schauen ... Zur Abrundung des leckeren Menüs gibt's ein lockeres musikalisches Potpourri.

Menüpreis: 119 € pro Person, inkl. Service, Aperito, Weine, Wasser, Espresso & Musik

Mittwoch, 16. Oktober 2019 | 18 bis ca. 22 Uhr

Kochkurs: Herbstlicher Genuss!

Marcus Böker, „Kulinarische Welten“ hat für Sie ein saisonales 4-Gänge-Menü zusammengestellt, das Ihnen die Genüsse des Herbstes auf den Teller bringt.

Das Menü

Geräucherte Rote-Beete-Creme mit Kalbstatar, Kapernsprossen und Feldsalat-Pesto

Knusprig gebratener Rheinzander im Kartoffel-Lauchschaum mit geschmorter Birne, Bohne u. Speck

Gebratenes Rehnüsschen aus heimischer Jagd in Madairaschaum

Kleine Kraichgauer Zwetschgentarte mit Zimtblütenzucker und Vanille

Menüpreis: 99 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso (Teiln.: mind. 8 P.)

Donnerstag, 14. November 2019 | 19 bis ca. 23 Uhr

Ga-Ga-Gänsezeit – Andreas Wolfs Gourmet-Martinsmenü

Sein Ruf als hoch dekorierter Meisterkoch reicht weit über die Grenzen Pforzheims hinaus. Nach seiner langen „Pyramidenphase“ im Herzen der Goldstadt hat er nun Zeit für Sie, liebe KRONE-Gäste! Und was er Ihnen heute Abend kredenzt, ist „gänzlich“ allererste Sahne ...

Das Menü

Gänsekraftbrühe mit selbstgemachter Ravioli in der Espressotasse serviert – Gruß des Hauses –

Badischer Feldsalat mit gebackenem Gänse-Wan-Tan

Brust & Keule von der Freilandgans in ihrer eigenen Soße, Kartoffelklöße, Eisenrotkraut & glas. Maronen

Gefüllter Bratapfel mit weißem Schokoladeneis

Menüpreis: 57 € pro Person, inkl. Service

Sonntag, 01. Dezember 2019 | 11 bis 13 Uhr

„Fünf Stimmen – ein Ohrenschmaus“. Das peppig-poppige Frühstück mit einem Hauch von Advent

Das Frühstück dürfen Sie sich auf gar keinen Fall entgehen lassen! Denn es gibt „Kontrastprogramm“! Die fünf virtuoson A-cappella-Sänger aus Karlsruhe interpretieren Hits und Evergreens mal modern, mal witzig, mal romantisch – und immer auf ihre ganz eigene Weise.

Frühstückspreis: 39 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Buffet & Musik

Sonntag, 15. Dezember 2019 | 10 bis 12 Uhr

Drei Kerzen und ein Halleluja – Das stimmungsvolle Weihnachtskerzenschein-Frühstück

Gemütliches Kerzenlicht, wohlige Wärme, entspannte Ruhe, dazu eine feine Prise Feierlichkeit und ein verführerisch gutes Weihnachtsfrühstück: Vergessen Sie an diesem Adventsvormittag die vorfest-tägliche Hektik und genießen Sie!

Frühstückspreis: 25 € pro Person, inkl. Service, Säfte, Aromawasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, ein Glas Prosecco, Buffet



Sie haben Fragen zu unseren Krone-Events? Wir informieren Sie gerne telefonisch unter 07252 97890, per E-Mail unter kontakt@krone-bretten.de oder direkt an unserer Hotelrezeption.

Bitte denken Sie daran: Ihre verbindliche Reservierung gilt ab Eingang Ihrer Zahlung, vor Ort mit EC-Karte oder bar oder Sie nutzen ganz bequem unsere Webseite: www.krone-bretten.de

Bitte haben Sie Verständnis: Die Eventkarte ist nach Kaufabschluss nicht stornierbar und kann nicht für ein Alternativ-Event verwendet werden. Es sind die vollen Teilnahmegebühren fällig. Sollten Sie am Tag der Veranstaltung verhindert sein, können Sie die Karten gerne auf andere Personen übertragen.





HOTEL KRONE

Marktplatz 2 • 75015 Bretten

Tel. 07252 9789-0 • Fax 07252 9789-66

kontakt@krone-bretten.de • www.krone-bretten.de