

EVENTS.2021

1. Halbjahr



KRONE EVENTS



Ihre Krone – immer ein Erlebnis!

Sie haben Fragen zu unseren Krone-Events?

Wir informieren Sie gerne telefonisch unter 07252 9789-0, per E-Mail unter kontakt@krone-bretten.de oder direkt an unserer Hotelrezeption.

Zu Ihrer Information:

Mit Eingang des vollständigen Rechnungsbetrages bestätigen Sie die Teilnahme an dem von Ihnen ausgewählten Krone-Event. Alle Tickets sind grundsätzlich übertragbar. Ein Umtausch oder eine Rückerstattung ist aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich. Zahlen können Sie bei uns im Haus oder bequem über unsere Website:

www.krone-bretten.de

Wir freuen uns auf Sie!

* Falls die Veranstaltung coronabedingt nicht stattfinden kann, werden wir den Gästen einen Ersatztermin mitteilen. Sollte der Termin nicht passen stellen wir einen Wertgutschein aus.



JANUAR

Donnerstag, 07. Januar | After Work Lounge
Sonntag, 24. Januar | Sonntagsfrühstück mit Cosmopolitan Soul
Sonntag, 31. Januar | Teestubenzeit
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

FEBRUAR

Donnerstag, 04. Februar | After Work Lounge
Sonntag, 14. Februar | Gourmet-Valentinsmenü mit Andreas Wolf
Sonntag, 28. Februar | Teestubenzeit
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

MÄRZ

Donnerstag, 04. März | After Work Lounge
Mittwoch, 10. März | Sterneküche – Kochkurs mit Marcus Böker
Sonntag, 28. März | Teestubenzeit
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

APRIL

Donnerstag, 01. April | After Work Lounge
Samstag, 24. April | Gourmet-Frühlingsmenü mit Marcus Böker
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

MAI

Donnerstag, 06. Mai | Maisommer-Special mit Djane Alegria Cole
Samstag, 15. Mai | Frühstück mit KontrAstprogramm
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

JUNI

Donnerstag, 03. Juni | After Work Lounge
Jeden Mittwoch und Samstag | Markttreff

MUSIK FRÜHSTÜCKE



Sonntag, 24. Januar | 10.30 bis 13 Uhr

Sonntagsfrühstück mit Cosmopolitan Soul

Genießen Sie Ihr Frühstück zu stilvoller Live-Musik mit Herz und Seele. Gefühlvolle Soul- und Pop-Balladen, groovige Funk-Klassiker und bekannte Jazz-Standards umfassen das Repertoire.

42 € pro Person, inkl. Service, Speisen und Getränken vom Buffet, Kaffee- und Teespezialitäten, 1 Glas Krone Chardonnay Sekt und Konzert

Samstag, 15. Mai | 10.30 bis 13 Uhr

Samstagsfrühstück mit 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. Der ideale Sound fürs Samstagsfrühstück. Ideal als Geschenk zum Muttertag!

42 € pro Person, inkl. Service, Speisen und Getränken vom Buffet, Kaffee- und Teespezialitäten, 1 Glas Krone Chardonnay Sekt und Konzert

KOCH KURSE



Die Kochkurse in der Krone sind ideal, um sich Tipps und Tricks vom Profi zu holen. Also Ärmel hoch und ran an die Töpfe!

Mittwoch, 10. März | 18 bis 22 Uhr

Sterneküche – Kochkurs mit Küchenchef Marcus Böker

Ein paar Stunden Sternekoch sein? Das geht!

Tauchen Sie ein in die kulinarischen Welten unseres Küchenchefs Marcus Böker.

Profitieren Sie von seiner Erfahrung aus der Sterne-Gastronomie und kreieren Sie mit ihm ein Menü, so abwechslungsreich wie eine Vier-Länder-Reise.

Das Menü

Kleines Mangold-Gemüse-Sushi mit Bluefin-Thunfisch

Bouillabaisse Sud von Rheinfischen mit knusprig gebratener Felsenrotbarbe und Sauce Rouille

Variationen vom heimischen Wagyu Beef, gebraten und geschmort

Warmer Topfen-Mandelkuchen auf eingelegten Cassisfeigen mit Vanille

Menüpreis: 119 € pro Person, inkl. Service, Aperitif, Weine, Wasser, Espresso
(Teilnehmerzahl: ab zehn Personen)



MENÜ ABENDE



Lassen Sie sich einfach verwöhnen und genießen Sie ein paar entspannte Stunden mit Ihren Lieblingsemenschen – und einem hochwertigen Menü aus saisonalen Spezialitäten.

Sonntag, 14. Februar | Aperitif ab 17.30 Uhr | MENÜ.ABEND: 18 bis 22 Uhr

Gourmet-Valentinsmenü – mit Küchenchef Andreas Wolf

Das Menü

Cappuccino von jungen Erbsen

Seeteufel-Medaillon im grünen Reis gebacken, Kokos-Thaisauce

Tagliatelle mit Spänen vom Wintertrüffel an seiner eigenen Soße

Rosa Barbarie-Entenbrust an Mohnnocchi, Maraschino-Kirschen

Pralinen-Semifreddo mit Cassis-Zabaione

Menüpreis: 69 € pro Person, inkl. Service
(Teilnehmeranzahl: ab zwanzig Personen)

Samstag, 24. April | Aperitif ab 18.30 Uhr | MENÜ.ABEND: 19 bis 23 Uhr

Gourmet-Frühlingsmenü – mit Küchenchef Marcus Böker

Das Menü

Verschiedene Zubereitungen vom Weingartner Wagyu Rind | Tatar vom Landei
Ravioli im Waldpilzsud | Geschmorte Süßkartoffel mit gezipftem Rind

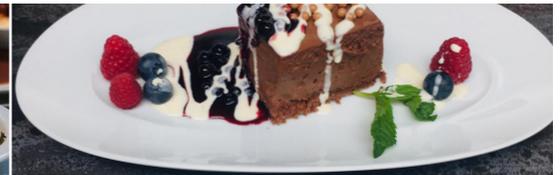
Zweierlei gegrillter Bruchsaler Spargel mit Kaviarnage und Wildgarnele

Knusprig gebratener Rheinzander mit Kräutersaitlingen und hausgemachter Bärlauchparpadelle

Gebratenes Hohenloher Kalb in brauner Butteremulsion mit Spargelpolenta

Mille feuille von Rhabarber und Erdbeere mit Topfenschaum

Menüpreis: 69 € pro Person, inkl. Service
(Teilnehmeranzahl: ab zwanzig Personen)





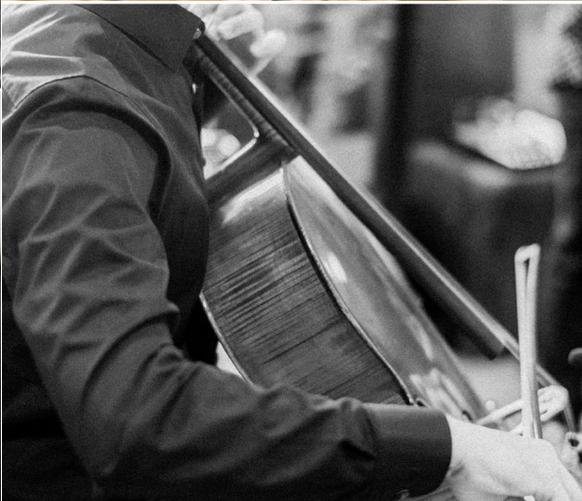
FESTE FEIERN

... wie sie fallen.

Das können Sie in der Krone zu jeder Jahreszeit. Egal ob Hochzeit, Familienfest, Trauerfeier oder auch Kochkurse – bei uns finden Sie den passenden Rahmen. Je nach individuellen Wünschen und Personenanzahl machen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Alle Details dazu finden Sie online in unserer Bankettmappe. Oder fragen Sie direkt bei uns an der Rezeption danach!

Wir freuen uns auf Sie. Und darauf, Ihre Feier unvergesslich werden zu lassen.





Fingerfoodmenü am Maisommer-Special

Gazpacho (spanische Nationalsuppe)

Bunter badischer Spargelsalat mit geräucherten Garnelen

Ratatouille-Ravioli auf Tomatensugo

Gesottene Rinderbacke auf soufflierten Serviettenknödel
oder
Eismeer-Lachsforelle im grünen Reismantel gebacken

Geeistes Mark von saisonalen Früchten mit seinem Schaum

Hausgemachte Toblerone Eiscreme & Erdbeer-Joghurt

AFTER WORK LOUNGE



Sich treffen. In lockerer & entspannter Atmosphäre! Ob auf einen Drink oder mit vollem Genuss unserer Köstlichkeiten, welche wir liebevoll zu jeder Krone After Work Lounge vorbereiten. Die Entscheidung überlassen wir ganz Ihnen.

Jeden ersten Donnerstag im Monat | ab 18 bis 22 Uhr

Preis: 16 € pro Person mit vollem Genuss unserer Köstlichkeiten

07.01. | 04.02. | 04.03. | 01.04. | 06.05. | 03.06. | 01.07. | 05.08. | 02.09. | 07.10. | 04.11. | 02.12.

Donnerstag, 06. Mai | Maisommer-Special mit DJane Alegre Cole

Live Mix von DJane Alegre Cole: Eleganz, Glamour & coole Beats.
Mit köstlichen Fingerfoodkomponenten von Küchenmeister Andreas Wolf, leckeren Drinks & einer besonderen Atmosphäre in und rund um die Krone 1525.

Preis: 69 € pro Person, inkl. Aperitivo, Fingerfoodmenü & Live Mix von DJane Alegre Cole.
Tickets nur online oder an unserer Hotelrezeption im Vorverkauf erhältlich.

TEESTUBEN ZEIT



Ein exquisites Angebot an besten Biotees, direkt vor Ihren Augen an unserem Show-Teewagen aus dem Chiemgau nach Ihrem ganz persönlichen Gusto frisch zubereitet, dazu süße Petit fours oder hausgemachten, ofenfrischen Kuchen.

Sie lieben es herzlich? Auch hier haben wir zu jeder Teestubenzeit etwas für Sie vorbereitet. Natürlich haben wir auch für Kaffeeliebhaber alles parat.

... das klingt ganz nach kleiner, feiner Nachmittagskultur! Und genau das soll sie sein, unsere Teestubenzeit zum Genießen und Entspannen!

Jeden letzten Sonntag | 15 bis 18 Uhr | Von September bis März

Teestubenzeit in der Krone – Wir bitten um Reservierung

31.01. | 28.02. | 28.03.



MARKT TREFF



Markttreff rund um die Krone mit gemütlichen Außenplätzen.

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.

Jeden Mittwoch und Samstag | bis 14 Uhr

Krone „1525“ Markttreff



MODERN TAGEN

... in der Krone.

Unsere beiden Tagungsräume erwarten Sie mit hochwertigem Interieur und modernster Tagungstechnik. Hier sind Sie ganz unter sich. Wählen Sie den Raum und die Bestuhlung, die zu Ihrer Veranstaltung passt.

Alle Details dazu finden Sie online in unserer Tagungsmappe. Oder fragen Sie direkt bei uns an der Rezeption danach!

Wir freuen uns auf Sie!





Gespannt auf die weiteren Events?
Fragen Sie nach dem
Eventkalender für's 2. Halbjahr.

Hotel Krone
Marktplatz 2 • 75015 Bretten
Tel. 07252 9789-0 • Fax 07252 9789-66
kontakt@krone-bretten.de • www.krone-bretten.de