
Verehrte Gäste,

unsere Vorschläge sind selbstverständlich beliebig nach Ihren Wünschen veränderbar. Wir sind immer bemüht, alle Ihre Vorstellungen zu erfüllen.

Um Ihnen das Beste zu bieten, stehen wir jederzeit mit Rat und Tat bei der Auswahl und Zusammenstellung der entsprechenden Speisen zur Verfügung.

Selbstverständlich können wir auch saisonale Angebote wie frischer Spargel, Pfifferlinge, Erdbeeren und anderes für Sie zubereiten.

Um zum Gelingen Ihres Festes beizutragen, werden wir Sie gerne unterstützen. Sehen Sie sich in Ruhe unsere nachfolgenden Menüvorschläge an, wählen Sie aus den angebotenen Möglichkeiten aus und reden Sie einfach mit uns über mögliche Veränderungen der Zusammenstellungen.

Ihre Familien Geigle und Kapp

Gasthaus **Krone** Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

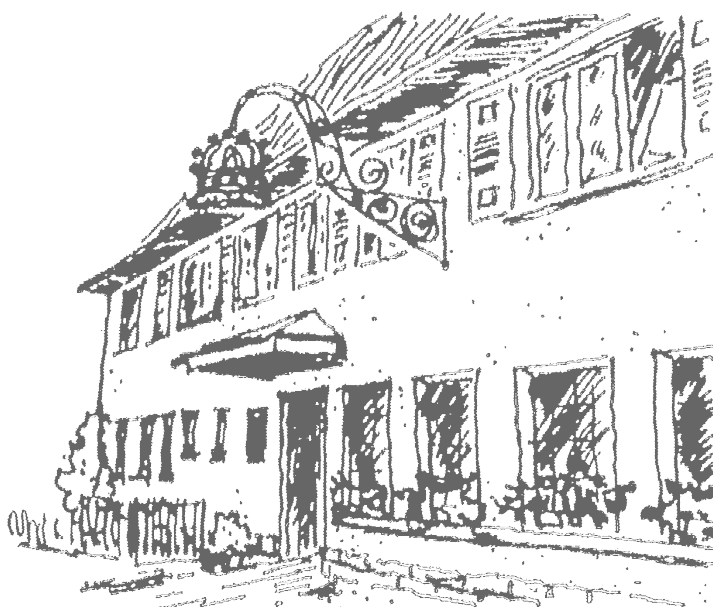
75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Unsere Vorschläge **für Ihre Festlichkeit**

Suppenauswahl:

Flädlesuppe

Grießklößchensuppe

Hochzeitssuppe

Maultaschensuppe

Nudelsuppe

Markklößchensuppe

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich

klare Tomatensuppe mit Kräuterklößchen

klare Wildkraftbrühe mit Basilikumklößchen

Tomatencremesuppe

Rauchforellensuppe

Hirnsuppe

Gemüsecremesuppe (Blumenkohl, Brokkoli oder Karotten)

Königinsuppe

Cremesuppe von Gartenkräutern

Spargelcremesuppe (nach Saison)

Champignoncremesuppe

Pfifferlingsrahmsuppe (nach Saison)

Kürbiscremesuppe (nach Saison)

Vorspeisenauswahl:

Rauchforellenfilet oder Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Räucherfischsteller (Lachs geräuchert und gebeizt, Rauchforellen und Garnelen mit Dips)

Roastbeef, zart rosa gebraten

Schinkenauswahl mit Melone oder Trauben

gemischter Salatteller

pikante Hackfleischbällchen mit Dips

Chicken Wings mit würzigen Soßen

Fingerfoodauswahl Canape´s mit Räucherlachs, Rauchforelle, Schwarzwälder Schinken, Salami und Frischkäse

Auswahl an verschiedener Antipasti von gefülltem, gegrilltem und eingelegtem Gemüse

hausgemachte Vesperplatte mit Wildschweinschinken und -salami

Salatbüfett: Kartoffel-, Karotten-, Gurken-, Weißkraut-, Bohnensalat
mit Blattsalat, mit zweierlei Dressing

Wahlweise: Griechischer Salat, Tomate Mozzarella, Nudelsalat, Hirtensalat
Spaghettisalat, Couscous-Salat, Rote-Beete-Salat, Maissalat

Hauptgänge:

Spanferkelbraten, Gemischter Braten, Kalbsbraten

gefüllte Kalbsbrust, gerollter Kalbsnierenbraten

Kalbsrückensteak, Kalbsschnitzel, Osso bucco

Kalbsgeschnetztes " Züricher Art", Putengulasch in Currysoße

gefülltes Schweinefilet im Rauchfleischmantel, Filetspitzen in Pilzrahmsoße

Braten von Hirsch, Reh oder Wildschwein, gefüllte Roulade vom Wild

gemischtes Wildgulasch, Hirschgulasch in Champignonrahmsoße

Medaillons von Hirsch-, Reh- oder Wildschweinerücken oder -Filet

Zwiebelrostbraten, Rumpsteak mit Bacon, Rinderfiletsteak

panierte Schnitzel, Cordon bleu, mediterranes Schnitzel,

zarte Schweinefiletmedaillons, Schweinerückensteak

Putenschnitzel in Mandelpanade, Putenschnitzel Hawaii mit Ananas

panierte Hähnchenschnitzel, Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella

Lachs-, Zander-, Doraden-, Schollen-, oder Forellenfilet

Hauptgänge vegetarisch:

hausgemachte Spinatknödel, Käseknödel, Bärlauchknödel

Kartoffel-Gemüserösti, Kürbistaler, Kohlrabi-Cordon-bleu

mediterrane Nudel-Gemüsepfanne, Gemüselasagne,

Bandnudeln mit asiatischem Gemüse, Käsespätzle mit Röstzwiebeln

hausgemachte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Als Soßen empfehlen wir:

Bratensoße, Rahmsoße, Wachholderrahmsoße

Pfifferlinge oder Steinpilze in Kräutersoße (nach Saison)

Pfeffersoße, Jägersoße, Balkansoße, Speck-Zwiebelsoße

gemischte Waldpilze, Champignonrahmsoße

Zitronensoße, Dillsoße, Bärlauchsoße, Gartenkräutersoße

Als Beilagen empfehlen wir:

hausgemachte Spätzle, Bärlauchpestonudeln,

Pommes frites, Kroketten, Kartoffelrösti,

Kartoffelgratin, Mandelbällchen, Kartoffelkrapfen,

Serviettenknödel, Semmelknödel, Kartoffelknödel

bunte Gemüseplatte nach Saison mit Blumenkohl, Brokkoli, Ratatouille

Speckbohnen und Erbsen-Karotten

Wahlweise: Blaukraut, Bayrisch Kraut, Speckrosenkohl, Kaisergemüse

weißer oder grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Als Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schattenmorellen oder Waldbeeren

heiße Zimtpflaumen mit Vanilleeis

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saison)

Eis mit frischem Obstsalat

gemischtes Eis

zweierlei Mousse au chocolat, Creme brulee, Panna Cotta mit
Fruchtspiegel, Tiramisu

hausgem. Vanille-, Kirschwasser-, Lebkuchen- oder Früchteparfait

Apfelküchle, Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße

Zu später Stunde:

pikante Gulaschsuppe

Käseauswahl reichhaltig garniert

rustikale Vesperplatte mit Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

verschiedene Wurstsalate im Glas

Currywurst im Glas

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

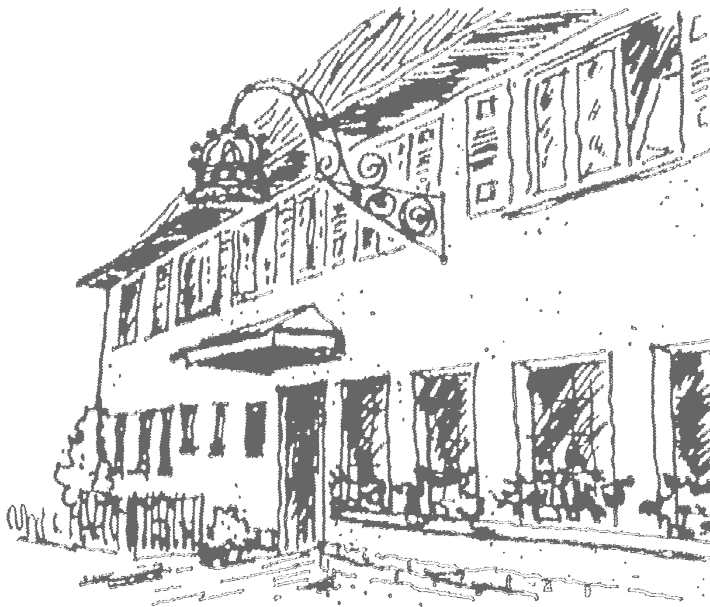
75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Büfettvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Räucherfischspezialitäten aus der Region
Schinkenauswahl von gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken
und Wildschweinschinken mit Melone und Trauben

Roastbeef, zart rosa gebraten
verschiedene Dips
verschiedene Baguettes und Partybrötchen

Buntes Salatbüfett nach Saison

Kleine panierte Schnitzel
feines Lachsfilet an Dill-Zitronensoße
Medaillons vom Schweinefilet
magerer Wildschweinbraten vom Altbulacher Revier
Spätzle, Kartoffelgratin, Pestonudeln und bunte Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

hausgemachte Kirschwassereisparfait, heiße Schattenmorrellen
zweierlei Mousse au chocolat, frische Erdbeeren (nach Saison)

Rustikale Vesperplatten mit Wurst und Käse, reich garniert
und bunter Brotauswahl

Pro Person berechnen wir 48,70 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

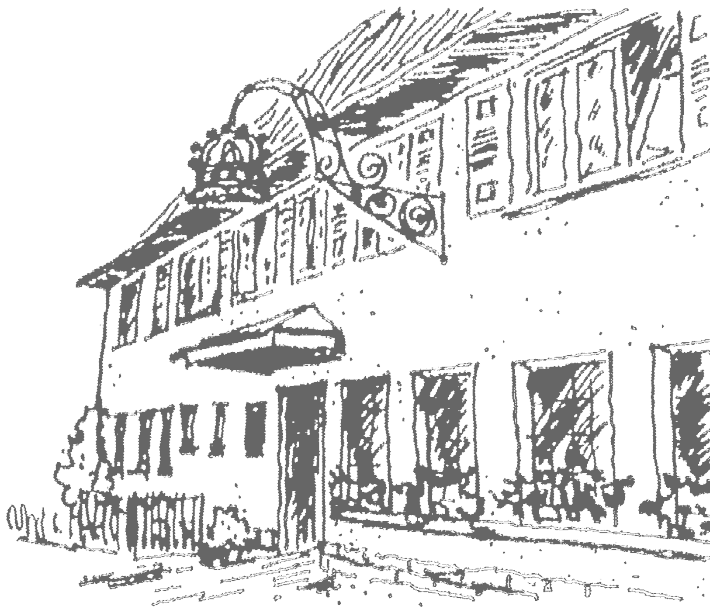
75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Büfettvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Rauchforellenfilet und Räucherlachs mit gefüllten Eiern
verschiedene kalte Braten, reich garniert
bunte Pastetenauswahl vom Kalb und heimischen Wild
verschiedene Dips
verschiedene Baguettes und Partybrötchen

Buntes Salatbüfett nach Saison

Kleine panierte Putenschnitzel
feines Doradenfilet an Dill-Zitronensoße
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
magerer Rehbraten vom Altbulacher Revier
Spätzle, Kartoffelgratin, Pestonudeln und bunte Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

zweierlei Mousse au chocolat, frische Erdbeeren (nach Saison)

Rustikale Vesperplatten mit Wurst und Käse, reich garniert
und bunter Brotauswahl

Pro Person berechnen wir 49,10 EUR

Besten Dank im Voraus

Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Büfettvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Bunte Räucherfischplatte mit Spezialitäten aus der Region
Schinkenauswahl von gekochtem und Schwarzwälder Schinken
mit Melone und Trauben

mild eingelegtes und gebratenes italienisches Antipasti
verschiedene Dips
verschiedene Baguettes und Partybrötchen

Buntes Salatbüfett nach Saison

Feines Wildschweingulasch in Wacholderrahmsoße
kleine Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt
Medaillons vom Rinderfilet, medium gebraten, mit Bauch und Kräuterbutter
zartes Kalbsrückensteak vom Efringer Milchkalb
Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelgratin und bunte Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße

Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au chocolat, Obstsalat von frischen Früchten

Rustikales Vesperbüfett mit hausgemachten Wurstspezialitäten
und Käseplatte reich garniert mit Nüssen und Trauben

Pro Person berechnen wir 52,70 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone

Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

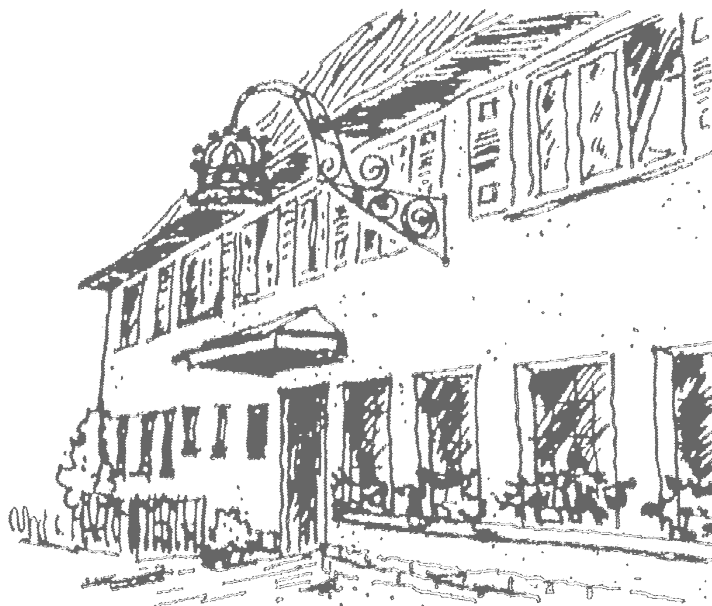
75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Spargelcremesuppe (nach Saison)

Bunter Salatteller nach Saison

Rumpsteak, medium gebraten mit gegrilltem Bauch und Kräuterbutter
zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken an Kräutersoße
Medaillons vom Wildschweinrücken zart rosa gebraten mit Grilltomate
pikant gefüllte Kalbsbrust vom Effringer Milchkalb
Spätzle, Kartoffelgratin, Serviettenknödel und Gemüse nach Saison
Waldpilzrahmsauce, Bratensoße, Wacholderrahmsauce

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Rustikale Vesperplatte mit hausgemachten Spezialitäten
Käseplatte bunt garniert mit Nüssen und Trauben
Baguette und Partybrötchen

Pro Person berechnen wir 49,40 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklößchen
und Maultäschle

Bunter Salatteller nach Saison

Hirschkalbsbraten, vom Herrenberger Revier,
kleine panierte Schnitzel
pikant gefülltes Schweinefilet im Rauchfleischmantel
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten und
feiner Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person berechnen wir 43,80 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Champignoncremesuppe

Bunter Salatteller nach Saison

Wildschweinbraten, vom Herrenberger Revier,
kleine Putenschnitzel in Mandelpanade
zweierlei Medaillons vom Rind & Schwein
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel Pommes frites und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

Vanilleeis mit Obstsalat von frischen Früchten

Pro Person berechnen wir 44,80 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Crèmesuppe von frischen Gartenkräutern mit Räucherlachsstreifen

Bunter Salatteller nach Saison

Magerer Rehbraten, vom Altbulacher Revier
kleine Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt
feiner Kalbsrahmbraten vom Efringer Milchkalb
dazu hausgemachte Spätzle, Kroketten, Serviettenknödel und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

Zweierlei Mousse au chocolat
mit heißen Schattenmorellen

Pro Person berechnen wir 42,60 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone

Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

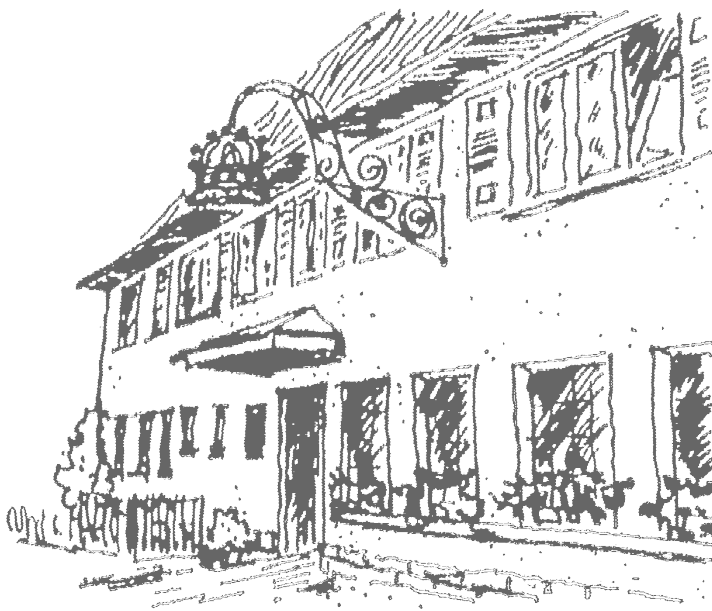
75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Tomatencremesuppe mit Brotcroutons

Bunter Salatteller nach Saison

Hirschkalbsgulasch in feiner Wacholderrahmsauce

kleine pikant gefüllte Rinderrouladen

Medaillons vom Schweinefilet

dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Semmelknödel und

feine Gemüseplatte nach Saison

Bratensoße, Waldpilzrahmsauce, Wacholderrahmsauce

Hausgemachtes Kirschwassereisparfait mit

heißen Schattenmorellen

Pro Person berechnen wir 43,40 EUR

Besten Dank im Voraus

Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Bunte Eierstichsuppe

Bunter Salatteller nach Saison

Medaillons vom Wildschweinrücken, medium gebraten mit Grilltomate
Rumpsteak mit gegrilltem Bauch und Kräuterbutter
gemischter Braten vom Rind und Schwein
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Bratkartoffeln und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

Pro Person berechnen wir 43,90 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Schwäbische Maultaschensuppe

Bunter Salatteller nach Saison

Kleine schwäbische Zwiebelrostbraten
kleine Putensteak Hawai mit Ananas und Käse überbacken
Filetspitzen in feiner Pilzrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kroketten und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsauce, Wacholderrahmsauce

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis

Pro Person berechnen wir 42,60 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Grießklößchensuppe

Bunter Salatteller nach Saison

Zarte Medaillons vom Rinderfilet, medium gebraten
pikant gefülltes Schweinefilet im Rauchfleischmantel
zartes Kalbsrahmgeschnetztes Züricher Art
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti, Kroketten und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße, Wacholderrahmsoße

Dessertteller mit hausgemachten Mousse, verschiedenem Eis,
Obstsalat von frischen Früchten, bunt ausgarniert

Pro Person berechnen wir 46,40 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Rauchforellencremesuppe

Bunter Salatteller nach Saison

Gemischter Braten, vom Rind und Schwein
kleine panierte Schnitzel
Medaillons vom Schweinefilet
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti, Kroketten und
feine Gemüseplatte nach Saison
Bratensoße, Waldpilzrahmsoße

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person berechnen wir 39,90 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Bunte Räucherfischplatte mit Spezialitäten aus der Region
verschiedene Dips
verschiedene Baguettes

Buntes Salatbüfett nach Saison

Kleine Putenschnitzel in Mandelpanade
magerer Wildschweinbraten vom Altbulacher Revier
mediterranes Schnitzel mit Speck, Käse und Pepperoni gefüllt
Spätzle und Kartoffelgratin
Bratensoße, Wacholderrahmsoße

Zweierlei Mousse au chocolat
Obstsalat von frischen Früchten

Pro Person berechnen wir 41,60 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone

Gasthaus Krone Altbulach

Familien Geigle & Kapp

Mühlstraße 12

75387 Neubulach-Altbulach

Telefon: (0 70 53) 71 56

Telefax: (0 70 53) 96 77 88

E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

www.krone-altbulach.de



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten

Bunte Schinkenauswahl mit Melone und Trauben garniert
feine Antipasti-Auswahl von gefüllten, gegrilltem u. eingelegtem Gemüse
verscheiden Dip´s und Baguetteauswahl

Buntes Salatbuffet nach Saison

zarte Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
Roastbeef, am Stück medium gegrillt, vom Rotfelder Jungbulle
Spareribs, pikant mariniert
feine marinierte Spieße von der Hähnchenbrust, mediterrane Art
kleine Rote Wurst, kleine Kräuterbratwurst
Garnelenspieße
Lachs am Stück vom offenen Feuer
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites und Wedges
buntes Grillgemüse, mariniertes Schafskäse
Knoblauchdip, Barbecuesoße, Cocktaildip, Curry-Mangodip
Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Tomaten-Pepperoni-Salsa

Zweierlei Mousse au chocolat, Panna Cotta
Obstsalat von frischen Früchten

Pro Person berechnen wir 48,40 EUR

Besten Dank im Voraus
Gasthaus Krone