

Schnottwil



Krone



Lust auf
Genuss?

Familie Christen
Familie Schilder

Bernstrasse 16
3253 Schnottwil

032/351 14 33

www.krone-schnottwil.ch
krone-schnottwil@bluewin.ch

Montag und Dienstag Ruhetag

Sämtliche Preise inkl. MWST



Herzlich Willkommen...

...im **Gasthof zur Krone** in Schnottwil. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Das ganze "Chrone-Team" ist bestrebt, Ihnen genussvolle Stunden zu bereiten und zum guten Gelingen Ihres Anlasses beizutragen.

Unsere **Apérovorschläge** sollen Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung oder Ihres Empfangs erleichtern. Gerne stellen wir Ihnen individuell gestaltete Vorschläge nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammen. Für eine Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag
Mittwoch bis Sonntag

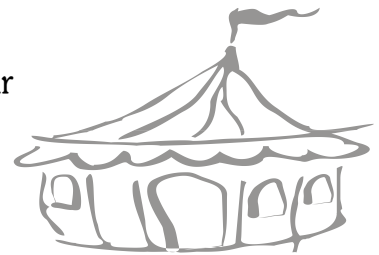
Ruhetag
08.30 bis 23.30/00.30

Räumlichkeiten

Das gemütliche *Säli* (bis 25 Personen) eignet sich speziell für Geburtstage, Taufen und Konfirmationen.

Ab 20 bis 45 Personen feiern Sie bequem im *Chrono-Saal*, welcher auch Platz für Musik und Tanz bietet (ohne Tanz bis 65 Personen).

Unser *Chröndli*, die wettersichere Gartenwirtschaft und -bar unter Kastanienbäumen, ist von April bis September der ideale Ort für Ihr Aperitif oder Ihren Grillplausch in ungezwungener Atmosphäre. Das Zelt bietet Platz für ca. 60 Personen, bei schönem Wetter kann der schattige Vorplatz dazu genutzt werden (ca. 200 Personen).



Organisatorisches

Um Ihren Anlass vorbereiten und einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir Sie um folgende Mitteilungen:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 5 Arbeitstage im voraus | - ungefähre Gästezahl |
| | - Ihre Apérowahl |
| 24 Stunden im voraus | - möglichst genaue Teilnehmerzahl |

Weine

Bei unseren Menüvorschlägen verzichten wir bewusst auf eine Weinkarte. Gerne möchten wir Sie diesbezüglich individuell beraten. Aus unserer Auswahl an in- und ausländischen Spezialitäten finden wir für Ihren speziellen Anlass den passenden Wein zu Ihrem Menü.



Blumen/Tischdekoration/Kerzen etc.

Kleinere Blumenarrangements, Kerzen und Tischdekorationen sind inbegriffen. Grössere Blumenarrangements sowie aufwendigere Saal- und Tischdekorationen nach Ihren Wünschen verrechnen wir gemäss der Rechnung der Gärtnerei/des Lieferanten.

Weisswein 5 dl ab separater Karte	Fr. 16.00 – Fr. 19.00
Weisswein 7 dl ab separater Karte	Fr. 35.00 – Fr. 42.00
Cremant brut oder Cremant rosé brut/demi-sec 7 dl	Fr. 38.00
Prosecco 7 dl	Fr. 38.00
Früchte-Bowle mit frischen Früchten (zur Wahl) pro lt	Fr. 28.00
Bier Lager ab Fass pro lt	Fr. 10.50
Bier Klosterbräu ab Fass pro lt	Fr. 11.00
Mineralwasser/Jus pro lt	Fr. 9.50
Mineralwasser süss pro 1.5 lt	Fr. 12.50



Blätterteiggebäck hausgemacht pro Person (Käse, Mohn, Sesam, Kümmel, Paprika)	Fr. 3.50
Mini-Schinkengipfeli 3 Stück	Fr. 5.00
Mini-Käseküchlein 3 Stück	Fr. 5.00
Mini-Party-Küchlein 3 Stück assortiert	Fr. 5.00

Melone-Rohschinken-Schiffli 2 Stck.	Fr. 3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2 Stck.	Fr. 3.00
Gemüse-Dip mit 3 verschiedenen Saucen	Fr. 4.00
Gemüse-Dip mit Schnittlauch-Quark	Fr. 3.00
Cazpacho im Glas pro Glas	Fr. 2.50

Speckzopf am Meter pro kg	Fr. 25.00
Zopf am Meter pro kg	Fr. 16.00

Windbeutel (salzig) z.B. mit Forellen-/Schinken-/Cantadoumousse 2 Stk.	Fr. 6.00
Windbeutel (süss) z. B. mit Schoggi-/Erdbeer-/Holunderbeermousse 2 Stk.	Fr. 6.00

Canapés (Baguette; assortiert) Rohschinken, Salami, Schinken, Käse, Lachs, Ei, Tomaten/Mozzarella	3 Stück/Pers. Fr. 7.00
Kalte Platte gemischte Fleisch- und Käseplatte pro Person	Fr. 10.00

Apero 1 (5 Häppchen pro Person)	Gemüse-Dip Schinkengipfeli Käseküchlein Gemischte Baguette-Brötli (Schinken, Thon, Käse, Salami) Melonen-Rohschinken-Schiffli	Fr. 10.00
Apero 2 (6 Häppchen pro Person)	Gemüse-Dip Mini-Party-Küchlein assortiert Gemischte Baguette-Brötli (+Lachs, Tartar, Rohschinken) Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr. 12.00
Apero 3 (6 Häppchen pro Person)	Gemüse-Dip Windbeutel mit Forellenmousse Tzatziki-Espuma mit Olive Cazpacho im Glas Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Fr. 13.00
Apero 4 (7 Häppchen pro Person)	Hausgemachtes Blätterteiggebäck Tomaten-Mozzarella-Spiessli Marinierte Oliven Campari-Orange-Schaum im Glas Gemischte Baguette-Brötli (Thon, Lachs, Tartar) Windbeutel mit Tirami-Sù-Espuma	Fr. 17.00
Apero 5 (7 Häppchen pro Person)	Gemüse-Dip Melone-Rohschinken-Schiffli Olivenschaum-Törtli Windbeutel mit Cantadoumousse Avocado-Espuma im Glas Käse- und Fleischplatte mit Zopf	Fr. 18.00



sämtliche Preise inkl. 7.6 MwSt./CH Fleisch