



Veranstaltungsmappe

Köhlers Krone

Feiern in Köhl's Krone

Liebe Gäste,

unser Leitgedanke „dort, wo man sich wie zuhause fühlt“ gilt bei uns auch dann, wenn es ums Feiern geht. Sich wohl und herzlich willkommen zu fühlen, ist die Grundlage für eine gelungene Hochzeit, die Familien- oder Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion und vielem mehr. Ob im kleinen Kreis oder mit allen Freunden und der ganzen Familie; ob in unserem Haus oder einem Veranstaltungsort Ihrer Wahl – bei uns sind Sie in besten Händen.

Das fängt bereits bei der Planung an.

Diese Veranstaltungsmappe ist dazu da, Ihnen alle wichtigen Eckpunkte und Möglichkeiten aufzuzeigen, damit Ihr Fest mit uns unvergesslich wird.

Natürlich stehen Sie und Ihre individuellen Wünsche im Mittelpunkt. Deshalb möchten wir Sie, nachdem Sie mit dieser Veranstaltungsmappe Appetit geholt haben, persönlich zu einem Gespräch einladen und alles im Detail besprechen.

Rufen Sie uns dazu an unter 07395-331 oder schreiben Sie eine kurze Email an info@koehlers-krone.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Familie Köhler und das KRONEN-Team

Inhaltsverzeichnis

Feiern in Köhl's Krone

1. Räumlichkeiten.....	4
2. Raummiete und Nachtzuschlag.....	5
3. Dekoration, Fotografie und Konditorei.....	6
4. Übernachtung und Taxi.....	7
5. Aperitif.....	8
6. Menüvorschläge.....	9
7. Buffetvorschläge.....	12
8. Menüs zum selbst zusammenstellen.....	13
9. Kaffee und Kuchen.....	18
10. Feiern im Backhaus.....	19
11. Impressionen.....	20
12. Wissenswertes A-Z.....	21
13. Finanzielles.....	22
14. Anfahrt und Kontakt.....	23

1. Räumlichkeiten

Nebenzimmer:

Unser kleines und feines Nebenzimmer ist der ideale Raum für eine gemütliche und private Feier.

Platz für 15-28 Personen



Kronensaal:

Im Saal finden traditionell die größeren Feiern statt. Offen hin zur Gaststube oder als geschlossene Veranstaltung. Der Saal kann zur Hälfte abgetrennt werden. Ideal für Ihre Hochzeit oder größere Veranstaltungen.

Platz für 20-140 Personen



Gaststube:

Das Herz unseres Restaurants – direkt im Geschehen. Unsere neu renovierte Gaststube ist der gemütliche Treffpunkt für Jedermann und für Gruppen bis 35 Personen buchbar.

Platz für 2-35 Personen



Backhaus:

Ein einzigartiges Erlebnis ist eine Feier in unserem Backhaus. Gemütlich und für sich. Hier kann zugeschaut werden wie das Essen direkt zubereitet wird. Wir empfehlen ein Live-Buffer.

Platz für 8-33 (+12) Personen



2. Raummiete und Nachzuschlag

Nebenzimmer:	Bis zu 15 Personen	90,-€
	Ab 16 Personen	Kostenfrei
Saal (Sonntag):	Ganzer Tag bis 79 Personen	200,-€
	Halber Tag bis 79 Personen	150,-€
	Ab 80 Personen	Kostenfrei
Backhaus:		150,-€
Nachzuschlag ab 00:00 Uhr:	Pro angefangene ½ Stunde und pro Servicepersonal	20,-€



3. Dekoration, Fotografie und Konditorei

Dekoration festlich vom Haus	2,- € pro Person
Dekoration einfach vom Haus	kostenfrei
Blumengestecke vom Florist	auf Anfrage
Menükarten vom Haus	1,- € pro Stück
Stuhlhussen weiß (max. 100 Stück)	2,- € pro Stuhl
Stoffservietten weiß	1,- € pro Stück

Empfehlung Florist/Dekorateur:

[Blumenatelier Holik](#), Ehingen, 07391/72067

[Gartenbau Kaspar](#), Emerkingen, 07393/1058

Dekoration kann am Abend zuvor gebracht werden.

Empfehlung Fotograf:

[Atelier Lorenz](#), Ehingen, 07391/71468

[Simon Anhorn Photography](#), Blaubeuren, 0176 96110800

Empfehlung Konditor:

[Tiffany's](#), Ehingen, 07391/753511

Es können auch Kuchen vom Haus bestellt werden.

4. Übernachtung und Taxi

Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört natürlich auch sorglos das Haupt niederlegen zu können.

Wir bieten verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten an:

- 4 x Doppelzimmer
- 2 x Komforteinzelzimmer (auch als DZ möglich)
- 1 x Zweibett-Zimmer (separate Zimmer)
- 7 x Appartement 2-Bett oder King-Size Bett
- 2 x Appartement 4-Bett
- 1 x Appartement 3-Bett

Danach laden wir Sie zu einem gemeinsamen Frühstück ein mit regionalem Frühstücksbuffet.

Wir reservieren gerne die benötigten Zimmer für Sie und brauchen dann eine verbindliche Zusage bis spätestens 2 Woche vor der Veranstaltung.

Empfehlung Taxi-Service

Taxi Gräter, Ehingen, 07391/2211

Taxi Kräutle, Ehingen, 07391/6000

Die Fahrten bitte im Voraus buchen.



5. Aperitif

Gerne bieten wir Ihnen ein regional inspiriertes Buffet, ein Menü als Tellerservice oder eine Mischung aus beidem an.

Folgendes sind Vorschläge, gerne setzen wir auch Ihre Ideen und Wünsche um.

Alle Speisen sind jahreszeitlich bedingt.

Sektempfang und Aperitiv

Je nach Wetterlage bieten wir Ihnen einen Sektempfang im Haus, vor dem Backhaus oder im kleinen Garten an. Wir empfehlen unter anderem:

- Haussekt / Sekt-Orange von Schloss Affaltrach 0,7l
- Prosecco von der Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei) 0,7 l
- Haussekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup 0,7 l



Fingerfood zum Sektempfang

- verschiedenes Blätterteiggebäck
 - Tomate-Mozzarellaspieß
 - Trauben-Käsespieß
 - Speck-Käsestängle
- Zwiebel- oder Lauchkuchen
- Lollipop – Flädle und Kräuter

6. Menüvorschläge

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie zunächst 8 von uns zusammengestellte 4-Gänge Menüs. Diese sollen Ihnen als Anregung für ihr Festtagsmenü dienen. Die einzelnen Gänge dieser Menüs können beliebig kombiniert werden.

Alle Menüs können auch als 2-3 Gänge Menüs angeboten werden. Gleichzeitig lassen sich diese Menüs auch um weitere Gänge erweitern.

Wir kochen alle unsere Speisen stets nach saisonaler Verfügbarkeit. Nicht jedes Menü und jede Komponente ist deshalb ganzjährig verfügbar.

Kinder, die nicht das Menü der Eltern essen möchten, wählen ganz einfach von unserer Kinderkarte. Das Kinderessen wird nach Absprache mit einem beliebigen Gang serviert.

Sollten Sie Ihr Wunschmenü oder –buffet noch individueller zusammenstellen wollen, so können Sie das auf den nachfolgenden Seiten tun. In unserem Speisenbaukasten haben Sie dazu die Möglichkeit.

Viel Spaß beim Appetit holen!



6. Menüvorschläge

Schwäbisches Menü I

Schwäbische Flädlesuppe

Saisonale Salate

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit Spätzle, Pommes, Gemüse garnitur
und Bratensoße

Gemischtes Eis mit Sahne

Schwäbisches Menü II

Schwäbische Klößchensuppe

Saisonale Salate

Roulade vom Schweinefilet und kleiner
Rostbraten mit Gemüse garnitur, dazu
Spätzle, Kroketten und Bratensoße

Apfelküchle mit Vanilleeis

Feinschmecker Menü

Zweierlei von der Honauer Lachsforelle
- gegrillt und gebeizt –
auf marinierten Alblinsen an frischem
Zupfsalat mit Quitten-Balsamico-Dressing

Spargelcremesuppe

„Duo von Schwein & Rind“ - Schweinefilet
im Blätterteig, Bürgermeisterstück
sous vide gegart an einer Gemüse garnitur,
dazu Spätzle, Kroketten und
Albkräutersoße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Biosphären Menü

Hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse
mit Schinken
vom Alblinsenschwein

Cremesuppe
vom Hokkaidokürbis

Äbler Rehbraten mit Preiselbeerbirne,
dazu Blaukraut mit Serviettenknödel
und Spätzle
an Wacholderrahmsoße

1 Kugel Lautertaleis
an frischem Obstsalat und Sahne

6. Menüvorschläge

Frühlings Menü

Wildkräutersalat an Walnussdressing
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Bärlauchcremesuppe

Zweierlei vom Alblamm vom Schäfer Stotz
Gefüllte Brust & Keule
an grünen Bohnen, Kartoffel-
Pastinakenpürée und Lammjus

Holunder Panna Cotta mit Roter Grütze

Sommer Menü

Pickanter Ackersalat mit Speckwürfel
und Birnenspalten

Spargelcremesuppe

Medaillon vom Landschwein im
Speckmantel auf Kräutersoße an einer
Gemüse garnitur mit Bubenspitze
und Spätzle

Dessertteller rund um die Erdbeere

Herbst Menü

Gegrillte Entenbrust
und Praline von der Entenleber
im Apfelring am Blattsalatnest

Wildkraftbrühe mit Pilzravioli

Älbler Rehrücken auf Pfifferlingsragout
dazu Kartoffelkrapfen
und Serviettenknödel an einer
Wachholderrahmsoße

Tiramisu
mit karamellisierten Birnenspalten

Winter Menü

Gegrillte Rehleber mit Zwetschgenchutney
auf marinierten Alblinsen an frischem
Zupfsalat

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Thymian-Karamell

Knusprige, viertel Ente mit Rotkohl und
Kartoffelknödel an Geflügeljus

Winterlicher Dessertteller
mit Schoko-Nougatschnitte, Bratapfelmus
und Spekulatuseis aus dem Lautertal

7. Buffet-Vorschläge

Schwaben Buffet

Salatauswahl
Tomate Mozzarella
Anti Pasti
Dinkelplätzchen mit Frischkäse

Brot aus Köhl's Backhaus

Geschmorter Braten vom Weiderind in
Rotweinsauce

Paniertes Schweineschnitzel

Putengeschnetzeltes mit Champignon

Gemüse-Buchweizenlasagne (vegetarisch)

dazu hausgemachte Spätzle,
Serviettenknödel und Pommes frites

glaciertes Karottengemüse und
Rahmwirsing

Bratensoße und Tomatensoße

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Roter Grütze

Grill Buffet im Backhaus

Salatauswahl
Tomate Mozzarella
Anti Pasti
Dinkelplätzchen mit Frischkäse

Brot aus Köhl's Backhaus

Frisches vom Grill:

Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak,
Rehsteak, Lachsforelle

Mit mediterranem Ofengemüse

dazu hausgemachte Spätzle
und Kartoffel-Wedges

Salze, Soßen und verschiedene Dips

Apfelstrudel aus dem Backofen
mit Vanilleeis

8. Selbst zusammenstellen

Salate vom Buffet oder als Tellerservice

- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Linsensalat
- Gurkensalat
- Paprikasalat
- Tomate-Zucchinisalat
- Blumenkohlsalat
- Nudelsalat
- Blatt-, Ruccola- oder Feldsalat

Vorspeisen vom Buffet

- Tomate-Mozzarella
- Fleischküchle auf Linsengemüse
- Hähnenspieße auf Buchweizengemüse
- Dinkelplätzchen mit Frischkäsehäubchen
- Maultaschen mit Käse-Speckschmelze
- Hausgemachtes Anti-Pasti

Dazu Brot aus Köhl's Backhaus



8. Selbst zusammenstellen

Suppe in der Tasse, Terrine oder am Buffet

Klare Suppen:

- Flädle-, Klößchen-, Brätstrudel-, oder Grießklößchensuppe
- Hochzeitssuppe mit dreierlei Knödel

Zu allen klaren Suppen servieren wir unsere hausgemachten Backspätzle

Cremesuppen (saisonal):

- Kürbis-/ Kürbis-Apfel-Suppe
- Champignon-, Pfifferlingssuppe
- Blumenkohl-, Brokkolisuppe
- Frühlingslauch mit Streuobstapfelsuppe
- Kartoffelsuppe
- Sellerie, Rote Beetesuppe
- Kalte Cazpacho
- Wildkraftbrühe mit Ravioli vom Reh (0,15l)



8. Selbst zusammenstellen

Hauptgänge als Teller- oder Plattenservice oder am Buffet

Wählen Sie im folgenden Ihre Hauptkomponenten. Die angegebenen Preise gelten pro ganzer Portion. d.h. bei 2 Komponenten und 50 Personen rechnen wir je 25 Portionen der jeweiligen Komponente bei gleicher Gewichtung.

Bei Fisch- und Fleischgerichten sind 2 Beilagen inklusive

Vegetarisch/Vegan:

- Dinkelflädle mit Buchweizen-Gemüsefüllung
- Alb-Quinoa-Falafel auf mediterranem Grillgemüse
- Alb-Quinoa-Küchle auf Champignon-Rahm

Fisch:

- Honauer Lachsforelle
- Honauer Saiblingsfilet
- ganzer Lachs in der Salzkruste (ab 20 Port.)

Schwein:

- Locker gefüllte Roulade vom Schweinefilet
- Rücken vom Landschwein
- Medaillons vom Landschwein (Filet)
- Panierte Schweineschnitzel
- Gebackener Schweinebraten

Pute:

- Gegrilltes Putenkeulensteak
- Gefülltes Poulardenbrüstchen
- Putengeschnetzeltes mit Champignons

8. Selbst zusammenstellen

Wild / Ente:

- Gegrillte Ente (saisonal)
- Wildragout
- Braten vom Äbler Rehbock
- Rehsteaks
- Rehrücken

Rind/Kalb:

- Geschmorter Braten vom Weiderind
- Kalbsrahmbraten
- Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Weiderind
- Kalbstafelspitz sous-vide gegart
- Traditionelle Rindsroulade
- Gegrilltes Rinderfilet

Sättigungsbeilagen

Spätzle, Pommes, Kroketten, Bubenspitze, Kartoffelkräpfen, Kartoffelgratin/Kartoffel-Zucchini-Gratin, Rahmkartoffel, Servietten-, Kartoffelknödel oder Semmelknödel

Gemüsebeilagen

Gemüseplatten mit hausgemachtem Gemüse

(Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Brokkoli)

Soßen

Bratensoße, Rahmsoße, Pilzsoße, Linsensöbke, Tomatensoße,

Wildsoße, Geflügelsoße

8. Selbst zusammenstellen

Nachspeisen als Buffet

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Verschiedene Fruchtjoghurtcremes
- Eispyramide
- Tiramisu/Apfel-Kirschtiramisu
- Obstsalat mit saisonalen Früchten

Nachspeisen im Glas (2-3 Stück pro Person)

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Verschiedene Fruchtjoghurtcremes
- Eiskugeln
- Tiramisu/Apfel-Kirschtiramisu
- Obstsalat mit saisonalen Früchten
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Raffaello – Kokos und Mandel
- Eierlikörkuchen im Glas
- Birne – Blaubeere – Nougatcreme



Mitternachtsbuffet

- Käseplatten und Platten mit geräucherter Hartwurst
- Currywurst
- Gulaschsuppe

Wir rechnen immer mit vollen Portionen. In der Regel ist davon auszugehen, dass Ihre Gäste im Durchschnitt nur eine halbe Portion essen. So kalkulieren wir dann auch.

9. Kaffee und Kuchen

Eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen gehören einfach dazu. Es fördert die Ruhe und die Geselligkeit.

Ihre selbstgebackenen Kuchen sind uns natürlich willkommen. Diese können Sie direkt vor der Veranstaltung bei uns abliefern und wir kühlen und schneiden sie auf. Tortenschaufeln werden von uns gestellt.

1,5 – 2 Stück Kuchen pro Person sind generell ausreichend.

Kaffee wird nach Wunsch ausgeschenkt und aufgefüllt.

Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen

Kuchen vom Haus auf Anfrage.

10. Feiern im Backhaus

Unser Backhaus liegt gegenüber von unserem Restaurant.

Im Erdgeschoss ist eine Backstube mit offener Küche, die auch als Schauküche genutzt werden kann. Dort befindet sich auch unser Biosphärenladen, in dem wir regionale Produkte anbieten.

Im 1. Stock ist der Hauptveranstaltungsraum mit max. 33 Plätzen. Darüber ist eine Empore, die entweder für weitere 12 Personen Platz bietet oder als Kinderecke/Sitzecke genutzt werden kann.

Das Backhaus hat außerdem einen alten Gewölbekeller, welcher als Wein-, Schnapps- und Whiskeykeller genutzt werden kann – ein toller kleiner Programmpunkt für Ihre Feier.

Die Besonderheit unseres Backhauses ist ein „Live-Buffer“. Es werden Salate, Vorspeisen und später Dessert vor dem Veranstaltungsraum als Buffet aufgebaut. Den Hauptgang holen Sie sich in der Live-Küche. Dort sehen Sie direkt wie Ihre Steaks gebraten werden.



11. Impressionen



12. Wissenswertes A-Z

Gästezahl: Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Die ist die Zahl welche für die Berechnung verwendet wird.

Getränke: bei Veranstaltungen im Haus ist der Getränkeservice natürlich mitinbegriffen. Diese werden nach Verbrauch berechnet.

Kinder: sind bei uns willkommen! Wir haben ein mit Spielsachen voll besüccctes Kinderzimmer mit Wickeltisch und ein Spielplatz neben dem Haus.

Kinderessen: gerne bieten wir den Kleinen unter uns Kindergerichte als Alternative zum Menü. Dies sollte allerdings vorher abgesprochen werden.

Musik/Band: wir arbeiten gerne mit Ihrer ausgesuchten Band oder Musikgruppe zusammen.

Nachtruhe: wir bitten Sie ab 00.00 Uhr die Lautstärke zu drosseln.

Nachtzuschlag: Für den zusätzlichen Koordinationsaufwand berechnen wir 20,-€ pro angefangener ½ Stunde pro Servicemitarbeiter ab Mitternacht.

Parkplätze: sind vor und hinter dem Haus vorhanden. Auf dem Dorfplatz vor der Kirche bitte nur nach Absprache parken.

Probeessen: Bei einer größeren Veranstaltung dürfen Sie gerne vorbeikommen und verschiedene Speisen probieren. Dazu bitte kurz anrufen. Am besten geschieht dies parallel zur Besprechung.

Technik: Beamer, Leinwand, Lautsprecher und Mikrophon sind vorhanden.

Vegetarische Gerichte: gerne bieten wir nach Bedarf auch vegetarische Alternativen zum Menü, dies muss allerdings vorher ausgemacht werden.

Weinempfehlung: der passende Wein vollendet ein gutes Essen. Diesen werden wir während dem persönlichen Gespräch heraussuchen.

Wein- und Schnappskeller: im Backhaus haben wir einen alten Gewölbekeller, welcher ursprünglich zum Bierbrauen verwendet wurde. Heute beinhaltet er verschiedene Weine, die sie flaschenweise trinken und regionale Destillate sowohl als auch Whiskeys, etc. die sie gläschenweise genießen können.



13. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:

$$\text{Vereinbarter Menüpreis} \times \text{Gästezahl.}$$

Getränkeumsatz wird nach Verbrauch dazugerechnet.

Unsere Preise sind Bruttopreise. 19% MwSt. und Serviceleistungen sind inbegriffen. Ausnahme sind Partyservice ohne Serviceleistung, welche 7% MwSt. enthalten.

Zahlungsziel:

In der Regel verlangen wir keine An- oder Vorauszahlung.

Wir bitten Sie die Rechnung innerhalb 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu überweisen. Alternativ können Sie auch am Tag der Veranstaltung die Rechnung direkt begleichen.

Wir akzeptieren EC – und Kreditkarten (Master Card und Visa).

Stornierung:

Es gibt viele Gründe die Veranstaltung kurzfristig absagen zu müssen. Wir unterstützen Sie darin soweit wir können.

Wird die Veranstaltung bis 2 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb 2 Wochen berechnen wir 30% des Speiseumsatzes und Raummiete. Dies wird als "Guthaben" für eine spätere Veranstaltung verstanden, welches bis zu 5 Jahren gutgeschrieben wird.

14. Anfahrt und Kontakt

Köhlers Krone

Alfons Köhler
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen

Telefon: [07395 331](tel:07395331)
Telefax: 07395 1095

E-Mail: info@koehlers-krone.de

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag von 11:30 – 14:00 Uhr

Täglich 17:00 – 20:30 Uhr

-> Menübesprechungen gerne jeweils um 16:00-17:30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Email oder Besuch!

