



HOTEL KRONE UNTERSTRASS

RAFFINIERT.  
DELIKAT.  
EINZIGARTIG.

MEETINGS@HOTEL-KRONE.CH / 044 360 56 60

*unsere Buffetauswahl*



# HOTEL KRONE UNTERSTRASS

## Buffet-Schmaus

### Einfach diferente

(ab 50 Personen)

#### **Raffinierter Suppenschmaus**

Steinpilz-Creme mit Cognac verfeinert

#### **knackiges vom Gärtner**

Marktfrische Blattsalate | Gurkensalat an Jogurt-Dilldressing | Karottensalat mit Orangendressing  
rezepter Mais-Pepperonissalat an Sesamdressing | Kartoffelsalat mit Essiggurken  
Kabissalat mit Speck-Würfeli | Tomaten-Mozzarelladuett mit Basilikum-Pesto  
Pulposalat mit Jalapeño, geschmorter Paprika und Mandeln

Dazu reichhaltige Palette von  
gerösteten Kernen, Brot-Croûtons, Röstzwiebeln, Kapern, Granatapfel  
sämiges French-Kräuterdressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

#### **Kalte Leckerbissen**

Roastbeef an Remouladensauce und Essiggurken | geräucherte Zürcher Forelle an Meerrettichschaum und Dill  
klassische Anti Pasti mit Zucchetti, Aubergine und Peperoni  
hausgemachte Ziegenkäse-Nougat, verfeinert mit Pistazien & Mandeln an Preiselbeeren

#### **Tatar Livestation**

Kalbs- & Rindstatar, von unserem Koch klassisch vor Ort zubereitet  
dazu Kapern, Zwiebeln, gehacktes Bio-Ei, ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*

#### **Hauptgang**

Rinds Entrecôte «Café de Paris» an dunkler Portwein Jus  
Züri-Geschnätzelt an Champignon Rahmsauce  
Grilliertes Lachsfilet an fruchtiger Safransauce  
Ravioli Jardiniere gefüllt mit Spinat & Ricotta an sämiger Trüffelsauce

#### **Beilagen**

Spitzmorchel Caponata | glasierte Kohlraben | Blumenkohl mit Pesto-Brotbrösel  
Romanesco in Pesto geschwenkt | Waadtländer Kartoffelgratin  
Polenta-Gnocchi an Salbeibutter | gekräuterte Huus-Tagliatelle

\*\*\*\*

#### **Süsse Sünden**

Exotischer Fruchtsalat mit Minze | Zitronen Meringue Torte | Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art  
Himbeeren Panna Cotta Schnitte | Opera-Schnitte | knusprige Apfel-Jalousie  
helles Kaffeemouse nach hauseigenem Rezept | verschiedene Macarons  
Mini-Brioche mit Vanillecreme | zweierlei Fruchtsaucen | zweierlei Sorbets & Glaces

Käseplatte mit Schweizer Hart- | Halbhart- | Weichkäse mit Frucht Chutney

110.-



# HOTEL KRONE UNTERSTRASS

## Buffet-Schmaus

## Schweizer Buffet Schmaus

(ab 50 Personen)

### Raffinierter Suppenschmaus

getrüffelte Gerstensuppe nach Grossmutter-Rezept

### Kalte Leckerbissen & Salate

Marktfrische Blattsalate (vier Sorten) | Kartoffelsalat mit Essiggurken  
Karottensalat mit Orangendressing italienischer  
Nudelsalat mit Trockentomate und Pinienkernen | Schweizer Wurstsalat mit Käse und Essigurke

Geräucherte Zürcher Forelle und Rauchlachs an Meerrettichschaum und Honig-Senfauce  
Tranchen vom Limmattaler Rohschinken, Walliser Coppa und Bündner Mostbröckli an Honigmelone  
Tessiner Gemüse Wähe, frisch aus dem Ofen

Dazu reichhaltige Palette von: gerösteten Kernen, Knoblauch-Croutons  
Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten  
sämiges French-Kräuter dressing, Toscana Dressing, Balsamico Dressing

\*\*\*\*

### Hauptgang

Tessiner Schweins-Braten, im Ofen glasiert an Rosmarin Jus  
Kalbs Picatta, kurz gebraten an rezenter Tomatensauce  
Swiss-Alpine Lostallo Lachsfilet, gebraten an fruchtigem Safranschaum

### Beilagen

Rote und gelbe Karotten | Grüne Bohnen mit Zwiebel  
junger Blattspinat an Knoblauchbutter | Vichy Karotten mit Estragon  
dazu Waadtländer Kartoffelgratin | Bündner Pizokel | gekräuterte Huus-Tagliatelle

\*\*\*\*

### Dessert Kreationen

Saisonaler Fruchtsalat mit Minze | klassisches Tiramisu im Glas  
Himbeere Panna Cotta Schnitte | Toblerone Mousse  
Tarte Tatin | Pfarrhaus Torte nach altem Rezept  
Meringue Schalen mit Waldbeeren und Schlagrahm | zweierlei Sorbets & Glaces  
Käseplatte mit Schweizer Hart- | Halbhart- | Weichkäse und Früchte Chutney

90.-



# HOTEL KRONE UNTERSTRASS

## Buffet-Schmaus

### Pasta e Basta

(ab 50 Personen)

#### Einfach knackig

Marktfrische Blattsalate | Gurkensalat an Jogurt-Dilldressing  
Karottensalat mit Orangendressing | Schweizer Wurst-Käsesalat | Kartoffelsalat mit Essiggurken  
Kabissalat mit Speck-Würfeli | Tomatensalat mit Mozzarella  
Griechischer Salat mit Gurke, Olive und Feta

Dazu reichhaltige Palette von:  
gerösteten Kernen, Brot-Croûtons, Röstzwiebeln, Kapern, Granatapfel  
sämiges French-Kräuter dressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

#### Pasta e Basta

Kartoffel Gnocchi | Rigatoni-Teigwaren | Farfalle-Teigwaren | Frischkäse-Spinat Ravioli  
Huus Tagliatelle | Canneloni

Kalbsfleisch Bolognese | Champignon Rahmsauce | rassige sizilianische Tomatensauce  
Käsesauce | Sauce Carbonara | Basilikum Pesto | sonnengetrocknetes Tomaten Pesto

Dazu geriebener Parmesan, Emmentaler und Gruyère

\*\*\*\*\*

#### Sweet, sweet, sweet

Saisonaler Fruchtsalat | süsse Windbeutel mit Vanillecreme | Schokoladenkuchen  
Mini-Muffins vom Zürcher Bäcker | zweierlei Sorbets & Glaces  
Fruchtsaucen | Aprikosen Topfenknödel mit Kokosraspeln

70.-