

KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

GENUSSMOMENTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN



**WO DIE
WELT AUF
DEM TELLER LIEGT,
WIRD JEDER BISS ZUR
BEGEGNUNG.**

AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDEN SIE UNSERE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

WEINDEGUSTATION IM GEWÖLBKELLER

Erleben Sie eine exklusive Weinprobe in unserem stimmungsvollen Gewölbekeller und geniessen Sie 5 erlesene Weine aus der Region, begleitet von feinen Häppchen

PASTA-PARTY

Eine bunte Auswahl von drei Sorten Pasta und fünf verschiedenen Saucen.
Dazu gibt es reichlich italienischen Reibkäse

ANTIPASTI

Unsere italienische Brotzeit ist der perfekte Fingerfood für jeden Anlass!
Leckere Häppchen, knuspriges Brot und viele Toppings, dazu italienischen Wein

TOSKANISCHER LANDABEND

Erleben Sie die rustikale Küche der Toskana mit hausgemachter Focaccia, Ribollita-Suppe, Bistecca alla Fiorentina zum Teilen und besten Wein aus der Region.

SPANISCHE TAPAS

Lassen Sie sich von der spanischen Lebensfreude verzaubern!
Geniessen Sie eine Auswahl an köstlichen Tapas und spanische Weine

PAELLA-ABEND

Geniessen Sie die Aromen von Meeresfrüchten, Huhn, Tomaten, Gemüse sowie Rosmarin und Safran. Natürlich nach original spanischem Rezept

BBQ & GRILLFEST

Saftige Steaks, würzige Würstchen und Gemüse frisch vom Grill.
Dazu gibt es hausgemachte Saucen, Beilagen und erfrischendes Bier

VEGETARISCHE GENUSSREISE

Ein Abend voller vegetarischer Highlights –
Lassen Sie sich von aromatischen Gewürzen und innovativen Kreationen begeistern

TASTING MENÜ – EIN ABEND VOLLER ÜBERRASCHUNGEN

Ein exklusives Degustationsmenü mit mehreren kleinen Gängen,
zusammengestellt aus saisonalen und regionalen Zutaten

MITTELALTERABEND IM CAVEAU

Tauchen Sie ein in die mystische Welt des Mittelalters und erleben Sie einen Abend voller Geschichte, Genuss und Unterhaltung in unserem einzigartigen Gewölbekeller

WEINDEGUSTATION IM GEWÖLBKELLER

Erleben Sie eine exklusive Weinprobe in unserem stimmungsvollen Gewölbekeller. Geniessen Sie 5 erlesene Weine aus der Region, begleitet von feinen Häppchen und erfahren Sie spannende Geschichten rund um die Weine und ihre Herkunft. Der perfekte Aperitif für einen genussvollen Abend voller Gespräche

Ihre Weindegustation beinhaltet:

- Begrüssung mit einem Glas Schaumwein
- Verkostung von 5 Aargauer Weinen
- Begleitende Häppchen wie Käse, Brot, Oliven und saisonale Spezialitäten.
- Einblicke in die Geschichte und Besonderheiten der Weine – Schriftlich dazu

Preis pro Person CHF 49.00

Das Weinprobe-Angebot ist nur im Mercure Hotel Krone Lenzburg mit vorgängiger Reservation ab 15 bis maximal 25 Personen erhältlich. Dauer ca. 1- 1,5 Stunden

PASTA-PARTY

Lassen Sie sich von der Vielfalt der italienischen Küche begeistern! Bei unserer Pasta-Party erwartet Sie ein genussvolles Fest mit einer Auswahl an Pasta-Sorten und leckeren, selbstgemachten Saucen. Erleben Sie die Vielfalt der Aromen – von der klassischen Bolognese bis hin zu aufregenden, kreativen Varianten

Ihre Pasta-Party beinhaltet:

- Auswahl an 3 Sorten Pasta
- 5 verschiedene Saucen (2x Fleisch-, 1x Fisch- und 2x Vegetarische Sauce)
- Reichlich italienischer Reibkäse
- Knuspriges Brot und Oliven

Preis pro Person CHF 32.50 (exkl. Getränke)
Dauer ca. 2- 2,5 Stunden

ANTIPASTI – DER GESCHMACK ITALIENS

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt der italienischen Antipasti und geniessen Sie eine Vielfalt an leckeren Vorspeisen, die den perfekten Auftakt für einen genussvollen Abend bieten. Von würzigen Oliven über aromatische Wurst- und Käsesorten bis hin zu gegrilltem Gemüse und feinen Dips

Ihr Antipasti-Buffer beinhaltet:

- Verschiedene italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Knuspriges Brot, Focaccia und Bruschetta
- Würzige Oliven, eingelegtes Gemüse und Dips
- Tomaten-Mozzarellasalat

Preis pro Person CHF 25.50 (exkl. Getränke)

Dauer ca. 1- 1,5 Stunden

TOSKANISCHER LANDABEND – EIN ABEND IN MITTELITALIEN

Der Toskanische Landabend entführt Sie in die sanften Hügel und Weinberge der Toskana, wo herzliche Gastfreundschaft und köstliche Hausmannskost zu Hause sind. Geniessen Sie traditionelle Gerichte, die mit Liebe und besten Zutaten zubereitet werden

Ihr Toskanischer Landabend beinhaltet:

- Vorneweg eine Ribollita-Suppe mit Focaccia
- Deftiges Bistecca alla Fiorentina mit kleinen Kräuter-Kartoffeln und Grillgemüse zum Teilen
- Tiramisu mit Cantucci

Preis pro Person CHF 89.50 (exkl. Getränke)

SPANISCHE TAPAS – EIN ABEND VOLLER MEDITERRANER GENUSSMOMENTE

Lassen Sie sich in die kulinarische Welt Spaniens entführen und geniessen Sie eine Auswahl köstlicher Tapas in geselliger Atmosphäre. Ob klassisch mit Jamón und Manchego, herzhaft mit Albondigas und Patatas Bravas oder frisch mit Meeresfrüchten – unsere Tapas-Variationen lassen keine Wünsche offen

Ihr Tapas-Abend beinhaltet:

- Spanischer Käse, luftgetrockneter Serrano-Schinken und knuspriges Brot
- Klassische Tapas wie Patatas Bravas, Albondigas und Pimientos de Padrón
- Aus dem Meer: Gambas al Ajillo und Calamares
- Spanische Tortilla

Preis pro Person CHF 46.50 (exkl. Getränke)

Dauer ca. 2- 2,5 Stunden

PAELLA-ABEND – SPANISCHE TRADITION & MEDITERRANER GENUSS

Erleben Sie die Aromen Spaniens mit unserer originalen Paella, frisch und traditionell für Sie zubereitet. Ob mit Meeresfrüchten und Huhn oder auch vegetarisch – die Paella ist das perfekte Gericht für einen geselligen Abend. Geniessen Sie das Flair der spanischen Küche

Ihr Paella-Abend beinhaltet ein Buffet mit:

- Original spanische Paella in zwei Varianten
- Frische Zutaten: Safranreis, Gemüse, Hähnchen und Meeresfrüchte
- Dazu knuspriges Brot und Aioli
- Zum Abschluss eine Crema Catalana

Preis pro Person CHF 42.00 (exkl. Getränke)

Dauer ca. 1,5- 2 Stunden

BBQ & GRILLFEST – EIN ABEND VOLLER GRILLGENUSS

Rustikales BBQ mit saftigen Steaks, herzhaften Beilagen und gegrilltem Gemüse – frisch vom Rost und mit Liebe zubereitet. Ob klassisches Fleisch, Fisch oder vegetarische Spezialitäten – bei unserem Grillfest ist für jeden Geschmack etwas dabei

Ihr BBQ und Grillfest beinhaltet:

- Hochwertige Fleischspezialitäten: Steaks, Spare Ribs, Würstchen & Hähnchen
- Frischer Fisch & vegetarische Alternativen: Lachs, Halloumi, Grillgemüse
- Köstliche Beilagen: Maiskolben, Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln & frische Salate
- Hausgemachte Dips, Saucen und knuspriges Brot
- Kühles Bier und erfrischende Getränke

Preis pro Person ab CHF 58.00 (exkl. Getränke)

Nur auf unserer Terrasse oder im Gärtli möglich. Dauer ca. 2- 2,5 Stunden

TASTING-MENÜ – EIN ABEND VOLLER KULINARISCHER ÜBERRASCHUNGEN

Lassen Sie sich von einem exklusiven Degustationsmenü überraschen und erleben Sie eine Reise durch aussergewöhnliche Aromen, raffinierte Kombinationen und kreative Kreationen. Unser Küchenteam zaubert ein mehrgängiges Menü mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, inspiriert von saisonalen und regionalen Köstlichkeiten

Ihr Degustationsmenü beinhaltet:

- Begrüssungsdrink zur Einstimmung auf den Abend
- Ein mehrgängiges Überraschungsmenü
- Jeder Gang eine neue Geschmacksexplosion – mit saisonalen & regionalen Zutaten
- Kleine süsse Überraschung zum Abschluss
- Perfekt abgestimmte Weinbegleitung (optional)

5-Gang Menü Preis pro Person CHF 91.00 (exkl. Getränke)

mit Weinbegleitung CHF 129.00

6-Gang Menü Preis pro Person CHF 102.00 (exkl. Getränke)

mit Weinbegleitung CHF 148.00

MITTELALTERABEND IM CAVEAU – EIN FESTMAHL WIE IM MITTELALTER

Tauchen Sie ein in die mystische Welt des Mittelalters und erleben Sie einen Abend voller Geschichte, Genuss und Unterhaltung in unserem einzigartigen Gewölbekeller. Geniessen Sie ein zünftiges Gelage mit rustikalen Speisen, erlesenen Getränken und authentischer Atmosphäre

Ihr Mittelalterabend beinhaltet:

- Willkommensgetränk – ein traditioneller, würziger Met
- Mittelalterliches Festmahl - (das Speiseangebot kann leicht abweichen)
Würzige Brot- und Käseplatte, begleitet von Kräuteraufstrichen und eingelegtem Gemüse

Gemischte Platten auf der Tafel zur Selbstbedienung mit Schweine- und Wildschweinbraten, Gebackene Flügel vom Hofhuhn, Geschmorte Rinderbrust, Steckrüben, Sauerkraut und Wurzelgemüse dazu gibt es rustikales Steinofenbrot

Bunte Kuchenauswahl und Griessbrei mit Apfelmus
- Begleitende Getränke: Lenzburgerwasser, Met, Hauswein, Bier und Apfelsaft
- Ritterliche Dekoration und passende Hintergrundmusik

Preis pro Person ab CHF 88.50 (inkl. Willkommensgetränk, exkl. Getränke)

IHR UPGRADE

Auf Wunsch kann ein Live-Musiker, Liedermacher oder Geschichtenerzähler organisiert werden (Nur bei Verfügbarkeit, ohne Garantie)

Der Mittelalterabend im Caveau ist nur im Mercure Hotel Krone Lenzburg mit vorgängiger Reservation ab 15 bis maximal 25 Personen erhältlich.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

ABLAUF / ANSPRECHSPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

BLUMENDEKORATION

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Blütenzauber, Martina Maurer, Kirchleerauerstr. 7, 5053 Staffelbach, Tel. 078 761 77 56
- Blumen Impression GmbH, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77
- Blumen Ruschmann, Hinterdorfstrasse 3, 5707 Seengen, Tel. 079 231 88 77
- Gärtnerei Vogel, Seetalstrasse 103, 5703 Seon, Tel. 062 775 20 10

DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Dekoration einen Tag vor dem Anlass bei uns abzugeben. Auf Wunsch übernehmen wir sowohl den Transport wie auch das Dekorieren für Sie, wobei wir einen Stundensatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter berechnen. Sollten größere Mengen an Dekoration anfallen, wird ein zusätzlicher Aufwand separat verrechnet.

KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menü essen möchten, berechnen wir bis folgende Kosten: Bis 2 Jahre isst der Nachwuchs kostenfrei, für 3 – 7jährige verrechnen wir 30% und für 8 - 11jährige verrechnen wir 50% des Menüpreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menüpreis.

MENÜS

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen.

MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen werden per E-Mail versandt, und sind netto zahlbar innert 20 Tagen. Wir erlauben uns, für den Briefversand CHF 5.00 in Rechnung zu stellen und ebenso Rechnungen unter CHF 500.00 mit einer Administrationspauschale von CHF 30.00 zu ergänzen.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Gerne bieten wir Ihnen Stuhlhusen ab CHF 8.00 inklusive Montage & Reinigung an.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung eine ungefähre Anzahl Teilnehmer anzugeben. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

ÜBERNACHTUNGEN

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Ihrer Gäste die Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.

VERLÄNGERUNG / FREINACHT

Die Mehraufwendungen (Nachtarbeitszuschlag) für Mitarbeiter betragen ab 24.00 Uhr pauschal bis 80 Personen CHF 300.00 pro angefangene Stunde / bis 150 Personen CHF 400.00 pro angefangene Stunde / ab 150 Personen CHF 800.00 pro angefangene Stunde.

MEHRAUFWAND KÜCHE

Unsere Küche ist regulär bis 22:30 Uhr geöffnet. Für einen Mehraufwand nach 22:30 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von CHF 55.00 pro Mitarbeiter. Dieser Betrag gilt für den Einsatz unseres Küchenpersonals über die reguläre Arbeitszeit hinaus

MUSIK IM HOTEL

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik im Hotel auf maximal 90 dB begrenzt ist. Diese Regelung dient dazu, die Ruhe und den Komfort aller Gäste zu gewährleisten.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.