

Veranstaltungsmappe



Köhlers Krone

- Preise auf Anfrage -

(für Veranstaltungen ab 2024 rechnen Sie bitte
mit einem Inflationsaufschlag von +5%)

Feiern in Köhlers 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@koeblers-krone.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Familie Köhler und das KRONEN-Team

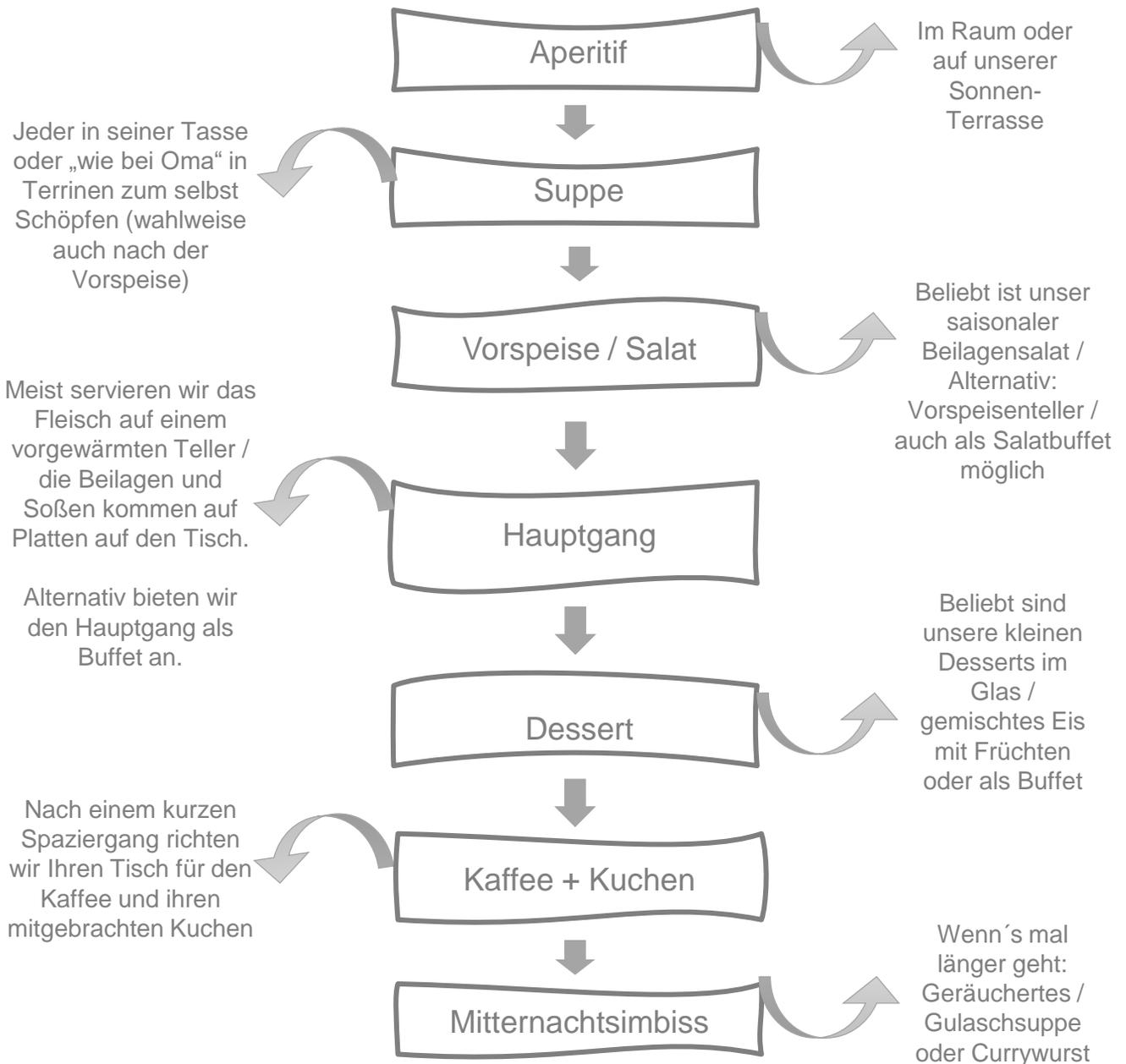
Inhaltsverzeichnis

Feiern in Köhlers Krone

1. Aperitif.....	5
2. Menüvorschläge.....	6
3. Buffetvorschläge.....	7
4. Varianten.....	8
5. Sonstiges.....	11
6. Räumlichkeiten.....	12
7. Feiern im Backhaus.....	14
8. Raummiete und Nachtzuschlag.....	16
9. Dekoration, Fotografie und Konditorei.....	17
10. Übernachtung und Taxi.....	18
11. Impressionen.....	19
12. Wissenswertes A-Z.....	20
13. Finanzielles.....	21
14. Anfahrt und Kontakt.....	22

So könnte Ihre Feier aussehen

Wir haben beispielhaft einen möglichen Ablauf Ihrer Feier skizziert. Diesen können Sie entweder vollständig oder teilweise so übernehmen, aber selbstverständlich auch auf Ihre Wünsche hin anpassen.



1. 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.

Die Speisen sind saisonbedingt nicht ganzjährig verfügbar.

Sektempfang und Aperitiv

Je nach Wetterlage bieten wir Ihnen einen Sektempfang im Haus oder auf unserer Sonnenterrasse 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



Fingerfood zum Sektempfang

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

(ca. 2-3 pro Person)

2. Menüvorschläge

Das sind unsere beliebtesten Menüs zu den verschiedenen Anlässen. Nach Absprache lassen sich diese auch ergänzen oder anders zusammenstellen. Viel Spaß beim Stöbern ☺

Schwäbisches Menü I

Schwäbische Klößchensuppe

Saisonaler Salatteller

Roulade vom Schweinefilet und kleiner Rostbraten mit dazu Spätzle, Krokette, Pommes und Bratensoße
 +Gemüseplatten

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Schwäbisches Menü II

Schwäbische Flädlesuppe

Saisonaler Salatteller

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

Panna-Cotta mit Roter Grütze

Biosphären Menü

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Äbler Rehrücken auf Pfifferlingsragout dazu Kartoffelkrapfen und Serviettenknödel an einer Wachholderrahmsoße

Tiramisu mit karamellisierten Birnenspalten

„Fleisch von der Platte“

Schwäbische Klößchensuppe

Saisonaler Salatteller

Von der Platte:
 -Schweinefilet, kleiner Rostbraten, Panierte Schnitzel

dazu Spätzle, Krokette, Pommes und Bratensoße
 +Gemüseplatten

Mousse au Chocolat im Glas

3. Buffet-Vorschläge

Schwaben Buffet

5-6 verschiedene
Salate

Brot aus Köhlers Backhaus

Geschmorter Braten vom Weiderind in
Rotweinsauce

Paniertes Schweineschnitzel

Putengeschnetzeltes mit Champignon

Gemüse-Buchweizenlasagne (vegetarisch)

dazu hausgemachte Spätzle,
Serviettenknödel und Pommes frites

Kaisergemüse

Bratensoße und Tomatensoße

Kaiserschmarren mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Roter Grütze

Genießer-Buffet

Salatauswahl

Tomate Mozzarella

Hausgemachtes Anti Pasti

Dinkelplätzchen mit Frischkäse

Brot aus Köhlers Backhaus

Bürgermeisterstück vom Rind sous-vidé
gegart und live tranchiert

Roulade vom Schweinefilet im Speckmantel

Lachsforellenfilets auf Kartoffel-Lauch
Gemüse

dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin
und Kroketten

Frisches Blumenkohl- und Broccoli-Gemüse
und Rahmwirsing

Bratenjus und Champignonrahmsauce

Desserts im Glas:

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Roter Grütze

Frischer Obstsalat

4. Varianten

Als Alternative zu den Beispielenmenüs und Buffets bieten wir je nach saisonaler Verfügbarkeit nachfolgende Speisen an, die Sie wahlweise zu einem Wunschmenü zusammenstellen können.

Vorspeisen:

- Saisonaler Salatteller
- Wildkräutersalat an Walnussdressing mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
- Pickanter Ackersalat mit Speckwürfel und Birnenspalten
- Zweierlei von der Honauer Lachsforelle - gegrillt und gebeizt – auf marinierten Alblinsen an frischem Zupfsalat mit Quitten-Balsamico-Dressing
- Hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse mit Schinken vom Alblinsenschwein
- Gegrillte Entenbrust und Praline von der Entenleber im Apfelring am Blattsalatnest
- Gegrillte Rehleber mit Zwetschgenchutney auf marinierten Alblinsen an frischem Zupfsalat



Suppen:

- Schwäbische Klößchensuppe
- Schwäbische Flädlesuppe
- Bärlauchcremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
- Pfifferlingcremesuppe mit Einlage
- Wildkraftbrühe mit Pilzravioli



4. Varianten

Hauptgänge:

Vegetarisch:

- Dinkelflädle mit Buchweizen-Gemüsefüllung (vegi)
- Mediterran gefüllte Champignons im Ausbackteig auf saisonalem Gemüse (vegi)
- Alb-Quinoa-Falafel auf mediterranem Grillgemüse (vegi)
- Gebratenes Kartoffel- Sauerrahmküchle auf Rosenkohl-Kürbis Gemüse (vegi)

Schwein / Rind / Pute:

- Zweierlei vom Alblamm vom Schäfer Stotz Gefüllte Brust & Keule an grünen Bohnen, Kartoffel-Pastinakenpürée und Lammjus
- Medaillon vom Landschwein im Speckmantel auf Kräutersoße an einer Gemüse garnitur mit Bubenspitze und Spätzle
- Medaillon vom Landschwein im Speckmantel auf Kräutersoße an einer Gemüse garnitur mit Bubenspitze und Spätzle
- Schwäbische Rindsrouladen an Blaukraut mit Spätzle, Serviettenknödel und Schmorsoße



Wild:

- Äbler Rehbraten mit Preiselbeerbirne, dazu Blaukraut mit Serviettenknödel und Spätzle an Wacholderrahmsoße
- Knusprige, viertel Ente mit Rotkohl und Kartoffelknödel an Geflügeljus



4. Varianten

Alternative Sättigungsbeilagen:

Spätzle, Pommies, Kroketten, Bubenspitze, Kartoffelkrapfen,
 Kartoffelgratin/Kartoffel-Zucchini-Gratin, Rahmkartoffel, Servietten-,
 Kartoffelknödel oder Semmelknödel

2 Komponenten bei Fleisch- und Fischgerichten inklusive

Gemüseplatten:

Diese bestehen aus handgemachtem, einzeln gekochtem Gemüse
 (Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Brokkoli)

Alternative Soßen:

Bratensoße, Rahmsoße, Pilzsoße, LinsensöÙe, Tomatensoße, Wildsoße,
 Geflügelsoße

Korrespondierende Soßen inklusive

Desserts:

- Gemischtes Eis mit Sahne
- Apfelkühle mit Vanilleeis
- Mousse au chocolat
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Panna-Cotta mit Roter Grütze
- Tiramisu mit karamellisierten Birnenspalten
- Winterlicher Dessertteller
 mit Schoko-Nougatschnitte, Bratapfelmus
 und Spekulatiuseis aus dem Lautertal



5. Sonstiges

Mitternachtsbuffet

- Käseplatten und Platten mit geräucherter Hartwurst (90g) – 6 €
- Currywurst (150g)– 3,90 €
- Gulaschsuppe (150 ml) – 3,90 €

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 willkommen. Diese können Sie direkt vor der Veranstaltung bei uns abliefern. Während Ihrer Feier kühlen wir die Kuchen, schneiden sie dann zum gewünschten Zeitpunkt auf und präsentieren sie auf einem Kuchenbuffet. Tortenschaufeln werden von uns gestellt.

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

Die Tische werden von uns mit Kaffeetassen eingedeckt. Den Kaffee stellen wir Ihnen in unbegrenzter Menge in Kannen zur Verfügung.

Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen

Kuchen vom Haus auf Anfrage.



6. Räumlichkeiten

Nebenzimmer:

Unser kleines und feines Nebenzimmer ist der ideale Raum für eine gemütliche und private Feier. Es lässt sich durch eine Schiebetür von der Gaststube abtrennen. Für eine exklusive Nutzung behalten wir uns vor eine Raummiete zu verlangen.

Platz für 16-24 Personen



Kronensaal:

Der multifunktionale Saal lässt sich entweder ganz Ganzes für größere Veranstaltungen nutzen, oder durch feste und mobile Trennwände in mehrere kleine Teile abtrennen. Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine Raummiete, für kleinere Veranstaltungen nicht.

Platz für 20-140 Personen



6. Räumlichkeiten

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 1-35 Personen



Terrasse:

Unsere Terrasse befindet sich vor dem Backhaus Richtung Dorfplatz. Ein großes Scheunen-Vordach, drei Sonnenschirme und ein Pavillon spenden Schatten. Es kann für Grillfeste oder als Platz für Ihren Aperitif genutzt werden.

Platz 140 Personen stehend, 60 sitzend



7. Feiern im Backhaus

Unser Backhaus liegt gegenüber von unserem Restaurant und ist unsere exklusivste Location.

Im Erdgeschoss befindet sich eine Backstube mit offener Küche, die auch als Schauküche genutzt werden kann. Nebenan liegt 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.



7. Feiern im Backhaus

Grill Buffet im Backhaus

Salatauswahl
Tomate Mozarella
Anti Pasti
Dinkelplätzchen mit Frischkäse
Brot aus Köhlers 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. Raummiete und Nachtzuschlag

Nebenzimmer:	Bis 15 Personen	90,-€
	Ab 16 Personen	Kostenfrei
Kronensaal:	Bis 79 Personen	200,-€
	Ab 80 Personen	Kostenfrei
Backhaus:	Bis 25 Personen	250,-€
	Ab 26 Personen	150,-€
Nachtzuschlag ab 00:00 Uhr:	Pro angefangene ½ Stunde und pro Servicepersonal	20,-€

Hochzeiten, Geburtstage und anderen Feierlichkeiten, die etwas Vorbereitung benötigen, länger andauern und bei denen Musik abgespielt wird, bieten wir ausschließlich mit unserer **Feier-Pauschale** an. Diese beinhaltet:

- Die Nutzung des Kronensaals am Vortag ab 15:00 Uhr
- Platz für einen Sektempfang im Haus oder auf der Sonnenterrasse
- Die Nutzung des Kronensaals und des Nebenzimmers für die Veranstaltung (Feier, Buffet, Fotobox, Vorbereitungsraum etc.)
- Sofern verfügbar: Unsere 5 über dem Kronensaal liegende Gästezimmer (3 Doppel- / 2 Einzelzimmer) inkl. Frühstück

Gesamtpreis: 500 €

(sofern Ihre Gäste die Zimmer selbst bezahlen, reduziert dies die Pauschale)



9. Dekoration, Fotografie und Konditorei

Gerne stellen wir die Tische nach ihren Wünschen, decken diese mit weißer Tischwäsche und einem farblich passenden Bank ein, schmücken den Tisch mit saisonal passendem Blumenschmuck und Teelichtern. Dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen, berechnen wir 2,-€ pro Person.

Zusätzlich möglich:

Blumengestecke vom Florist	auf Anfrage
Menükarten vom Haus	2,- € pro Stück
Stuhlhussen weiß (max. 100 Stück)	5,- € pro Stuhl
Stoffservietten weiß	2,- € 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

[Teamwork Studio](#), Ehingen & Schelklingen, 0174 246 29 93

Empfehlung Konditor:

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



10. 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

Den nächsten Morgen können Sie mit einem gemeinsamen Frühstück in unserem Restaurant beginnen. Die Räumlichkeiten dafür stehen bis 10:30 Uhr zur Verfügung.

Wir reservieren gerne die benötigten Zimmer für Sie. Nur solange verfügbar.

Empfehlung Taxi-Service

Taxi Gräter, Ehingen, 07391/2211

Taxi Kräutle, Ehingen, 07391/6000

Die Fahrten bitte im Voraus buchen.



11. Impressionen



12. Wissenswertes A-Z

Gästezahl: Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Dies ist die Zahl welche für die Berechnung verwendet wird.

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

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

Kinderessen: Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir lediglich 1,50€ pro Lebensjahr für das Menü. Als Alternative zum Menü bieten wir Kindern auch verschiedene Kinderessen an. Dies sollte allerdings vorher abgesprochen werden.

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

Nachtruhe: ab 00.00 Uhr müssen die Fenster geschlossen und ab 1:00 Uhr die Lautstärke auf Zimmerlautstärke gedrosselt werden.

Nachtzuschlag: Für den zusätzlichen Koordinationsaufwand berechnen wir 20,-€ pro angefangener ½ Stunde pro Servicemitarbeiter ab Mitternacht. In der Regel betreuen Sie dann noch 2-3 Mitarbeiter:innen.

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

Probeessen: Ein Probeessen Ihres Wunschmenüs können wir nicht anbieten. Da wir im Restaurant jedoch mit den selben frischen und regionalen Produkten arbeiten, können Sie sich bei einem Restaurantbesuch in der Krone einen guten Überblick verschaffen.

Technik: Beamer, Leinwand, Lautsprecher und Mikrofon 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 herausuchen. Bringen Sie Ihren eigenen Wein, so berechnen wir dafür ein Korkgeld.

Wein- und Schnapskeller: 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 sowie verschiedene Whiskeys, etc. die Sie gläschenweise genießen können.



13. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:

Vereinbarter Menüpreis x Gästezahl.

Getränkeumsatz und weitere Leistungen werden nach Verbrauch dazugerechnet.

Unsere Preise sind Bruttopreise. Die gesetzliche MwSt. und Serviceleistungen sind inbegriffen.

Sollte der aktuell reduzierte Mehrwertsteuer-Satz von 7% auf Speisen ab 2024 auf 19% erhöht werden, erhöht sich unser Bruttoverkaufspreis entsprechend.

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 Barzahlungen, sowie EC – und Kreditkarten (Master Card / Visa / Amex).

Stornierung:

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

Wird die Veranstaltung bis 4 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb von 4 Wochen berechnen wir 30% des Speisenumsatzes und der Raummiete (mindestens jedoch 10€ pro Person).



14. Anfahrt und Kontakt

Köhlers Krone

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

Telefon: [07395 331](tel:07395331)

E-Mail: info@koehlers-krone.de

Schmeck den Süden

Gastronomen
Baden-Württemberg

Menübesprechungen:

Menübesprechungen sind nur nach Terminvereinbarung und außerhalb der Essenszeiten möglich.

➤ gerne zwischen 16:00 Uhr und 17:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Email oder Besuch!

