



Luttingerstrasse 22
79725 Laufenburg
www.kranz-luttingen.de
Telefon +49 (0)7763 93 990

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag von 17.30 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag von 11.30 – 14.30 und 18.00 – 23.00 Uhr
Sonntag von 10.00 – 14.30 und 17.30 – 23.00 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Inhaberin: Patrizia Scianna Münch

Umsatzsteuer-Nr.: DE298306928

Bankett Menüvorschläge / Getränkekarte

Herzlich willkommen! Wir freuen uns darauf, Sie im Gasthaus Kranz in Luttingen begrüßen zu dürfen.

Diese Menüvorschläge dienen Ihnen als Ideengeber. Auf Wunsch kochen wir Ihnen natürlich auch Ihr Leibgericht, oder beraten Sie kompetent abgestimmt auf Ihren Anlass und Ihre Bedürfnisse. Gerne dürfen Sie auch ein eigenes Menü zusammenstellen, welches wir für Sie gerne kalkulieren. Diese Menüvorschläge sind dafür gedacht ein **einheitliches Menü** für Ihren Anlass zusammenzustellen. Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir Ihnen viel Freude und hoffen, dass Sie sich für ein passendes Menü begeistern können.

Wichtige Informationen

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise zu beachten.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab 10 Personen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können bitten wir Sie für eine Bankettbesprechung und die Auswahl des Menüs telefonisch einen Termin mit Frau Patrizia Scianna zu vereinbaren.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.

Personenzahl

Spätestens 7 Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und 48 Stunden vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garantiezahl) gilt als verbindlich für die Rechnung.

Dauer des Anlasses

Sie buchen unsere Räumlichkeiten grundsätzlich zwischen 11.00 Uhr und spätestens 16.30 Uhr (für einen Anlass über Mittag mit Kaffee & Kuchen) oder zwischen 17.30 Uhr und 01.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, dann sprechen Sie uns einfach darauf an.

Bitte beachten Sie, dass die Räumlichkeiten ab 17.00 Uhr wieder belegt sein können bei einem Anlass über Mittag und planen dies in Ihren Ablauf mit ein.

Personalkosten nach 23.00 Uhr

Bis 23.00 Uhr sind unsere Personalkosten inbegriffen. Ab 23.00 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde und Servicekraft EUR 35.00. Dies gilt bei Anlässen über Mittag auch ab 16.30 Uhr.

Restaurant-Räumlichkeiten

Folgende Räumlichkeiten stehen für Sie in unserem Hause je nach Anlass zur Verfügung:

Wirtschafts - Stühle	25 Personen / Stehaperitif möglich
Poststube	20 Personen / auch als Tagungsraum verfügbar
Nebenzimmer 1	30 Personen
Nebenzimmer 2	45 Personen
Ganzes Nebenzimmer	80 Personen
Gartenterrasse	40 Personen / Im Sommer gut geeignet für Ihren Aperitif
Tischformen	T-Form bis zu 18 Personen (Nebenzimmer 1) Blockform bis zu 14 Personen (Nebenzimmer 2) U-Form bis zu 80 Personen (Ganzes Nebenzimmer)

Die Angaben zu den Tischformen nennen die maximalen Möglichkeiten ohne Berücksichtigung eines Platzes für mögliche Unterhalter.

Wein

Für Anlässe in einem unserer Räumlichkeiten treffen sie Ihre Weinauswahl direkt bei der Menübesprechung. Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir einen Betrag von EUR 15,00 pro Flasche.

Kuchen

Die Kuchen für Ihre Feierlichkeiten dürfen sie gerne auch selbst mitbringen. Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Hygienerichtlinien von Ihrem Kuchen und Torten Proben für etwaige Kontrollen einfrieren müssen. Für unsere Dienstleistung berechnen wir pro Person EUR 3.00.

Blumen

Gerne beraten wir Sie individuell bezüglich Ihres gewünschten Blumenschmuckes oder für Ihre Dekorationswünsche für Ihren Anlass.

Menükarten

Gerne übernehmen wir für Sie den Druck Ihrer Menükarten zum Preis von EUR 2,00 pro Karte.

Stornierung

Bei einer Stornierung der kompletten Veranstaltung bis 11 Tage vor dem Termin berechnen wir Ihnen EUR 150,00 Bearbeitungsgebühren bei Buchungen bis 25 Personen, darüber behalten wir uns vor pro Person weitere EUR 2,00 in Rechnung zu stellen. Bis 3 Tage vor dem Termin berechnen wir Ihnen 50% des Menüpreises. 1 Tag vor dem Termin müssen wir Ihnen den gesamten Menüpreis in Rechnung stellen.

Rahmenprogrammen

Für Beiträge, welche den Ablauf des Service beeinflussen können, bitten wir Sie dies uns rechtzeitig mitzuteilen.

Musikalische Unterhaltung

Bei der Verpflichtung einer musikalischen Unterhaltung bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass die Lautstärke auf einem Pegel gehalten ist, welcher die Hotelgäste und Innenstadtbewohner nicht stört. Bitte beachten Sie, dass ab 01.00 Uhr die Musik nur noch auf Zimmerlautstärke abgespielt werden darf.

Sonderpreise für Kinder

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren werden mit 50% des Menüpreises berechnet. Für das Einsetzen eines „Räubertellers“ für Kinder bis 3 Jahre berechnen wir nichts, zwischen 3 und 6 Jahren beträgt der Preis pro Kind EUR 9,00.

Bezahlung

Sie können bei uns in Bar, mit EC-Karte sowie den gängigen Kreditkarten bezahlen.

Hotel / Zimmerbuchungen

Sie haben bei uns für Ihre Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit in unserem Hotel. Wir bieten in unserem Hause 7 Einzelzimmer, 7 Doppelzimmer und 3 verschiedene Familien-Studios an.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier oder Veranstaltung bei uns im Hause organisieren zu dürfen und stehen Ihnen gerne für alle weiteren Fragen zur Verfügung.

*Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro
und servieren dazu:*

Chips & Nüsse	pro Person EUR 1,00
Blätterteiggebäck (Schinken, Käse, Lachs)	pro Person EUR 4,50
Apérobuffet in Gläschen (fragen Sie uns nach dem möglichen Angebot)	je nach Angebot
Pumpernickelbrot mit Frischkäse & Lachsmousse	pro Stk. EUR 1,30
Speckzopf	pro Stk. EUR 12,00

Beginnen Sie Ihr Menü mit

Bunter Marktsalat mit unserem Hausdressing	EUR 5,50
Bunter Marktsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel und Dörripflaumen	EUR 9,50
Käseküchlein mit Rotweinschalotten an einem Salatbouquet	EUR 10,50
Lachs-Frischkäseroulade mit kleinem Kartoffelrösti	EUR 10,00
Tomaten-Mozzarella Bruschetta und Rohschinken	EUR 8,50
Rote Beete Carpaccio mit Meerrettich und Blattsalaten	EUR 7,50
Eisbergsalat an Joghurtdressing mit Forellenfilet und Granatapfelkerne	EUR 9,00

Zwischendurch noch eine Kleinigkeit

Hausgemachte Pasta mit Blattspinat & Kabeljau	EUR 13,50
Blätterteigpastetele mit Ragôut von der Hähnchenbrust und Zuckerschoten	EUR 11,50
Mediterrane Ravioli mit Artischocken und Auberginen gefüllt an einem Parmesanschaum	EUR 14,00
Pfannkuchen gefüllt mit Wirsing und Walnüssen gefüllt und mit Käse überbacken	EUR 12,00

Für den Suppenkasper

Curry-Kokossuppe mit Garnelenspiess	EUR 8,50
Bunte Flädlesuppe	EUR 5,50
Kartoffel-Basilikum-Rahmsüpple mit Rauchlachsstreifen	EUR 6,00
Brunnenkressesuppe mit einer Käse-Sesam-Stange	EUR 7,00
Weincrèmesuppe mit Brezel-Speck-Croûtons	EUR 7,50

Sorbets dazwischen sind lecker

Himbeersorbet mit Prosecco	EUR 4,50
Zitronensorbet mit Gin	EUR 4,50
Birnensorbet mit Rosmarinsekt	EUR 4,50

Und dann der Hauptgang

Gebratenes Schweinefilet an Kräuterrahmsauce, Spätzle und Gemüse	EUR 21,00
Zarte Hähnchenbrust mit Orangen-Estragonsauce, Reis und Gemüse	EUR 18,00
Kalbsrücken mit geschmorten Cherrytomaten, Kartoffelgratin und Gemüse	EUR 28,00
Duett vom Rinder- und Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Spätzle und Gemüse	EUR 24,50
Gefüllte Rinderrouladen an Rotweinjus mit Kartoffelpüree und Gemüse	EUR 17,50
Lammfilet an Thymianjus, Kartoffelgratin und Gemüse	EUR 29,00
Rinderbraten mit Dörripflaumen, Polentaschnitten und Gemüse	EUR 19,00
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Gemüse	EUR 20,50

Entrecôte mit Pfeffersauce, Bandnüdele und Gemüse	EUR 24,50
Rehgulasch (saisonal) mit Spätzle, Rotkohl und Rotweibirnen	EUR 19,50
Lachstranche auf hausgemachter Haselnusspasta und Spinatschaum	EUR 22,50

Gerne dürfen Sie die Beilagen austauschen. Im Preis inklusive sind jeweils 2 Beilagen.

Für alle die es fleischlos mögen

Feigen-Pecorino-Ravioli an Salbeibutter mit gerösteten Nüssen	EUR 15,50
Kichererbsencurry mit Paprika und Ingwer	EUR 14,50
Hausgemachte Pasta mit Cherrytomaten, Ruccola und Mandelsplitter	EUR 16,00

Zur süßen Schluss

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	EUR 8,00
Apfelküchle mit Vanilleeis und Mandelcrumble	EUR 7,50
Panna Cotta mit Himbeerkompott und Sahne	EUR 7,00
Zwetschgenparfait mit Zwetschgenkompott und weisser Schokolade	EUR 7,00
Schwarzwälder Kirsch im Glas mit Kirschorbet	EUR 6,50
Semifreddo vom Cappucino mit Amarenakirschen	EUR 7,00
Meringue mit Beerenkompott, Vanilleeis und Sahne	EUR 7,50
Gegrillte Ananas mit Joghurteis und Granatapfelsauce	EUR 8,00

