

Die Kronjuwelen im Jahr 2013



HOTEL KRONE
L E N Z B U R G

☆☆☆☆

Herzlich willkommen zu den Kronjuwelen 2013

Liebe Krone-Gäste!

Wir wagen den Blick in die Zukunft und möchten Sie ein bisschen neugierig machen auf das kommende Jahr. Beginnen wir mit dem Wetter. Der Januar und der Februar begrüßen uns mit frostigen Temperaturen. Der Frühling beschert uns den einen oder anderen Regentag. Dafür werden wir mit einem fantastischen Sommer und einem goldenen Herbst belohnt. 2013 möchte sich gerne mit weissen Weihnachten verabschieden. In der Wirtschaft könnte es nach Meinung der Experten einen deutlichen Aufschwung geben. Auch der Schweizer Tourismus dürfte sich langsam, aber stetig von den schwierigen Jahren erholen. Alles in allem wären das doch höchst erfreuliche Aussichten. Ob wir mit unseren Prognosen ins Schwarze treffen, wird sich zeigen. Eines können wir Ihnen aber bereits heute mit Sicherheit garantieren: Auch im neuen Jahr werden wir Sie mit unseren Krone-Events ein ums andere Mal verzaubern und begeistern.

Neben den beliebten Klassikern wie dem Muttertagsbrunch, der Gourmet-Metzgete und dem Silvesterball blicken wir 2013 nicht nur astrologisch in die Sterne. Wir überraschen Sie darüber hinaus erstmals in der Geschichte der Kronjuwelen mit der temperamentvollen Küche Ungarns und bescheren dem Piemont mit seinen erlesenen Weinen ein lustvolles Comeback. Und für alle Freunde des Rock 'n' Roll haben wir ein ganz besonderes Highlight im Angebot.

Für welchen Anlass Ihr Herz auch schlägt, wir werden alles dafür tun, Ihre Träume in der Krone wahr werden zu lassen. Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserem Programmheft. Wir freuen uns schon heute auf ein Wiedersehen.

HOTEL KRONE LENZBURG



Käthi und Otto Gerber-Gruber mit dem Krone-Team



Kaiserliches und Königliches – Ungarn zu Gast in der Krone

Samstag, 16. Februar 2013, 18.30 Uhr

Obschon zu den kleineren Ländern auf der Weltkarte zählend, fasziniert Ungarn mit seiner bewegten Geschichte, seiner jahrhundertealten Tradition, mit wunderschönen Landschaften wie der Puszta-Ebene, dem Balaton und dem Mátra-Gebirge und natürlich mit der Hauptstadt Budapest, der Grande Dame unter den Metropolen. Auch in Sachen Kulinarik hat Ungarn einiges zu bieten. Entdecken Sie die Vielfalt der ungarischen Küche und geniessen Sie bei unserem mehrgängigen Degustationsmenu Delikatessen, denen bereits Kaiserin Sissi nicht widerstehen konnte. Wie es sich für eine ehemals kaiserliche und königliche Dynastie gehört, werden die Speisen in der Krone weltmeisterlich zubereitet. Károly Varga, seines Zeichens Kochweltmeister, verwöhnt Ihren Gaumen mit Paprika in verschiedensten Varianten, mit dem ungarischen Nationalgericht Pörkölt, das auf den Speisekarten der Welt fälschlicherweise Gulasch genannt wird, und natürlich zum krönenden Abschluss mit verlockend süssen Palatschinken. Untermalt wird dieser facettenreiche Abend mit ungarischer Musik.

Preis pro Person: CHF 98.– exkl. Getränken

Let's Rock 'n' Roll mit der Showband 50's-Five



Samstag, 6. April 2013, 18.30 Uhr

Im Frühjahr «rockt und rollt» es in der Krone wie nirgendwo sonst. Wir lassen das goldene Zeitalter von Elvis Presley, Buddy Holly, Twist, Jeans und Petticoats wieder aufleben. Vergessen Sie für einen Abend den Alltagstrott und tauchen Sie ein in das ausgelassene Lebensgefühl der wilden fünfziger Jahre.

Niemand Geringeres als die Schweizer Meister im Rock 'n' Roll, die Band 50's-Five, bringen den Kronensaal zum Vibrieren und ausnahmslos alle auf die Tanzfläche. Das Krone-Team begleitet Sie mit einem locker-leichten Frühlingssmenu durch den Abend, sodass Ihnen der Schwung beim Tanzen garantiert nicht ausgehen wird. Schnappen Sie sich Ihren Tanzpartner und genießen Sie einen stimmungsgeladenen Abend in der Krone.

Preis pro Person: CHF 120.– exkl. Getränken

Muttertagsbrunch mit René Heimgartner



Sonntag, 12. Mai 2013, 10.00 – 14.00 Uhr

So traditionell wie der Muttertagsbrunch im Kronensaal ist auch die musikalische Begleitung durch René Heimgartner. Jedes Jahr verzaubert der Entertainer sein Publikum aufs Neue. Kein Wunder hat sich im Laufe der Zeit eine kleine Fangemeinde in Lenzburg gebildet, die es nicht erwarten kann, ihn wiederzusehen. Diesen Gefallen tun wir Ihnen mit dem grössten Vergnügen.

Frei nach dem Motto «Never change a winning team» präsentieren wir Ihnen den beliebten Krone-Brunch. Freuen Sie sich auf vielfältige Frühstücksleckereien, auf ein kräftiges Mittagessen und auf zahlreiche Dessert-Köstlichkeiten, die Ihnen das Leben versüssen. Alle Frühstücksgetränke und ein Glas Prosecco sind selbstverständlich inbegriffen.

Preis pro Person: CHF 68.– exkl. Getränken

KulinAstro – ein Abend im Zeichen der Sterne mit Mani Sokoll



Freitag, 9. August 2013, 18.30 Uhr

Was sagen die Sterne über Geniesser? Lässt sich im Horoskop ein Koch-Gen finden? Und wo liegen die astrologischen Parallelen und Unterschiede zwischen Jamie Oliver, Paul Bocuse und weiteren Starköchen?

Die Astrologin Mani Sokoll entführt Sie auf humorvolle, undogmatische und genussreiche Weise in die Welt der Elemente und Sternzeichen. Seien Sie gespannt auf persönliche Aha-Erlebnisse an einem überaus inspirierenden Abend. Das Krone-Team begleitet Sie mit einem fantastischen Menu, das die Sterne an diesem Sommerabend noch heller funkeln lässt.

Preis pro Person: CHF 110.– exkl. Getränken

Verführerisches aus dem Piemont



Samstag, 2. November 2013, 18.30 Uhr

Überaus reich an Kunst- und Kulturschätzen sowie mit einer Fülle von hochwertigen kulinarischen Spezialitäten gehört das Piemont zu den schönsten Gebieten Italiens. Romantische Dörfer mit verwinkelten Gassen und idyllische Landschaften, aber auch ausgezeichnete Trüffel und erlesene Weine verwöhnen alle Sinne. Lassen Sie sich von uns in die Krone entführen auf eine wunderbare Reise durchs Piemont.

In Zusammenarbeit mit einheimischen Winzern und Köchen servieren wir Ihnen ein Menu der Spitzenklasse, begleitet mit edlen Tropfen aus dieser fruchtbaren Region. Zur Vollendung gelangt der verführerische Abend dank südländischen Klängen, die nochmals die schönsten Erinnerungen an den vergangenen Sommer wecken.

Preis pro Person: CHF 145.– inkl. Getränken

Gourmet-Metzgete mit dem Echo vom Säntis



Sonntag, 10. November 2013, 13.00 – 17.00 Uhr

2010, im Gründungsjahr der Gourmet-Metzgete, durften wir 35 Gäste im Kronensaal begrüßen. Nur zwei Jahre später haben wir die «100-Gäste-Marke» geknackt. Werner Alder, Kopf der Appenzeller Formation «Echo vom Säntis», die auch 2013 für Stimmung sorgen wird, verspricht: «Wir spielen so lange bei euch, bis der Kronensaal voll ist.»

Gerne nehmen wir diese Herausforderung an und kreieren immer wieder aufs Neue feine Metzgete-Spezialitäten auf höchstem Niveau. Das Fleisch beziehen wir auch in diesem Jahr von der renommierten Metzgerei Sandmeier aus Kölliken. Wie kann man einen grauen Novembernachmittag besser verbringen als bei einem feinen Essen in gemütlicher Atmosphäre?

Preis pro Person: CHF 70.– exkl. Getränken

Sandmeier
Fleisch und Feinkost

Grosser Silvesterball



Dienstag, 31. Dezember 2013, 18.30 Uhr

«The same procedure as last year, Miss Sophie?»

«The same procedure as every year, James!»

Diese Worte aus dem berühmten Sketch des Komikers Freddie Frinton erheitern seit beinahe einem Vierteljahrhundert jeden Silvester die Schweizer Fernsehzuschauer. In gewisser Weise gelten sie auch für den grossen Silvesterball in der Krone. Mal um Mal begrünnen wir mehr und mehr Gäste, die mit uns ins neue Jahr feiern möchten. Sie kommen, weil sie sich auf drei Dinge verlassen können: hervorragendes Essen, mitreissende Musik und eine ausgelassene Stimmung.

Auch wenn der Abend nicht wie in «Dinner for One» endet, so fühlt er sich doch wie ein wunderbares Fest in einer Familie an, die jedes Jahr grösser wird. Seien auch Sie mit dabei!

Preis pro Person: CHF 140.– exkl. Getränken

Die kulinarischen Highlights des Restaurants «Charly»



Saisonale Gaumenfreuden

Donnerstag, 3. Januar, bis Sonntag, 10. Februar 2013

Die beliebtesten Gerichte aus Grossmutter's Küche

Von der Brotsuppe über den Hackbraten bis hin zur gebrannten Crème – wir lassen die schmackhaften Klassiker aus vergangenen Tagen neu aufleben.

Montag, 11. Februar, bis Sonntag, 24. Februar 2013

Kaiserliches und Königliches – Ungarn zu Gast in der Krone

Kochweltmeister Károly Varga zaubert für Sie mit viel Temperament feurige und süsse ungarische Spezialitäten auf den Tisch.

Montag, 25. Februar, bis Mittwoch, 27. März 2013

Viva la Pasta!

Die letzten Wintertage stehen im Restaurant «Charly» ganz im Zeichen des grössten kulinarischen Juwels der Italiener.

Donnerstag, 28. März, bis Mittwoch, 29. Mai 2013

Frühlingserwachen mit Spargel & Bärlauch

Ein knackiger Frühlingssalat mit Bärlauch-Vinaigrette und ein würziges Spargelgratin sind nur zwei kleine Kostproben aus unserer bunten Speisekarte.

Donnerstag, 30. Mai, bis Mittwoch, 4. September 2013

Sommerliche Tour de Suisse

Von Lugano nach Schaffhausen und von Genf nach Klosters – wir steigen nicht nur sportlich in den Sattel, sondern auch kulinarisch.

Donnerstag, 5. September, bis Freitag, 1. November 2013

Herbstliche Delikatessen aus Wild, Pilzen und Kürbis

Mit Hirsch, Reh, Rotkraut, Marroni und Spätzli starten wir vollmundig in den goldenen Herbst.

Samstag, 2. November 2013, bis Sonntag, 5. Januar 2014

Benvenuti in Piemonte

Die kulinarische Schatzkiste aus dem Norden Italiens lockt mit Trüffeln, ausgezeichneten Weinen und vielem mehr.

Fühlen Sie sich in der Krone wie zuhause

Unser vielfältiges Angebot:

- 70 moderne, komfortable Hotelzimmer
- Hallenbad und finnische Sauna
- 6 funktionelle Seminar- und Konferenzräume für 2 bis 500 Personen
- Restaurant «Charly» – gehobene Gastronomie à la carte
- «Le caveau» – Weinkeller für Apéros und Abendessen im kleinen Rahmen (bis 20 Personen)
- «Laubear» – der Treffpunkt zum Morgenkaffee und zum abendlichen Glas Wein
- grosse Sommerterrasse
- Krone-Catering auf Schloss Lenzburg und anderenorts



Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg

Tel. 062 886 65 65
Fax 062 886 65 00

www.krone-lenzburg.ch
mail@krone-lenzburg.ch