



EVENTS & FEIERN
im Landhotel 3Kronen

HERBST/WINTER



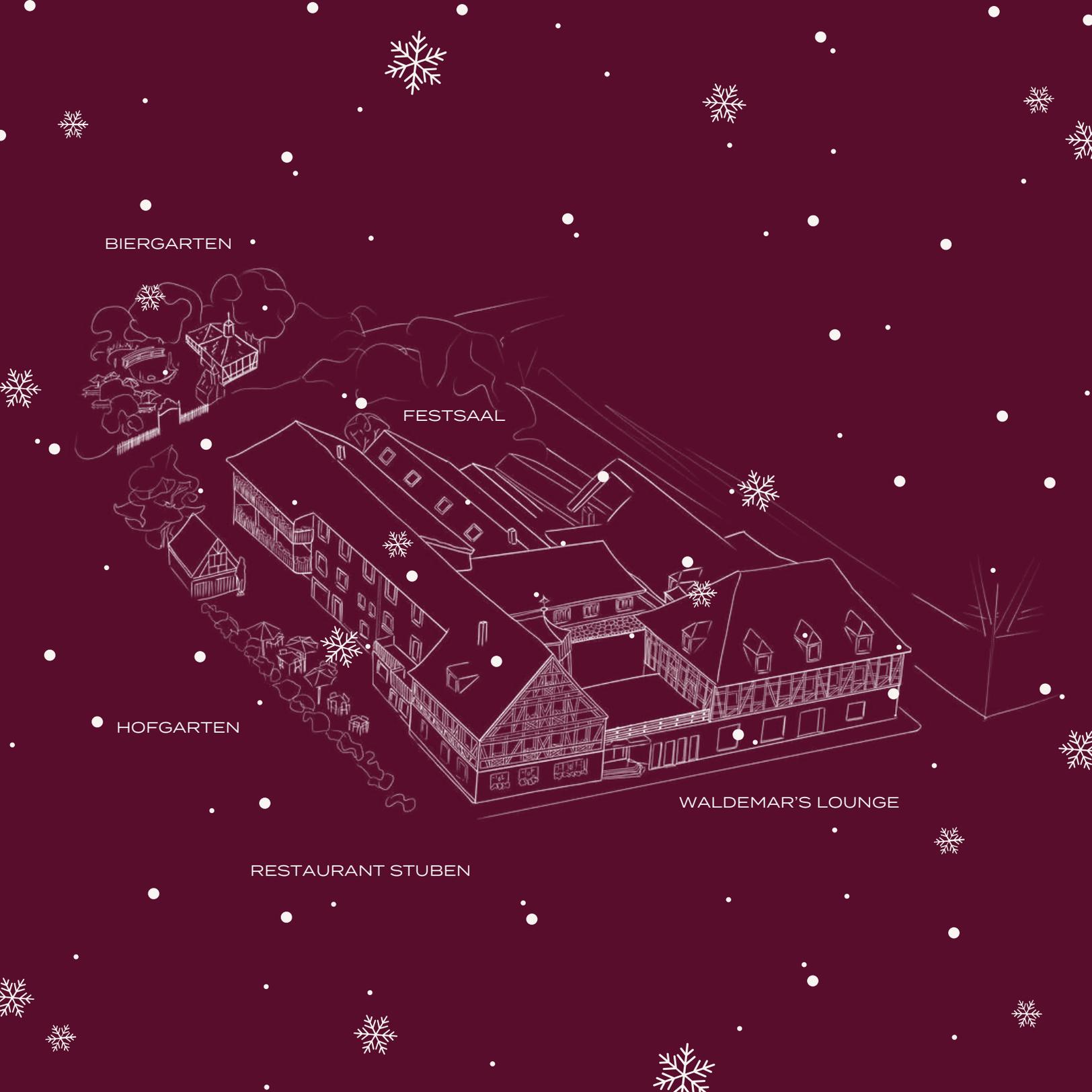
BIERGARTEN

FESTSAAL

HOFGARTEN

WALDEMAR'S LOUNGE

RESTAURANT STUBEN



Liebe Gäste,

die gemütliche Jahreszeit hat begonnen, und wir alle sehnen uns nach Wärme, Geborgenheit und besonderer Atmosphäre.

Im Landhotel 3Kronen möchten wir Ihnen genau das bieten – Momente des Wohlfühlens in einem gemütlichen, liebevoll dekorierten Ambiente.

Freuen Sie sich auch dieses Jahr wieder auf unsere festlich geschmückten Stuben, kulinarische Klassiker und eine ganz besondere Zeit in unserem Haus! Ein weiteres erfülltes und schönes Jahr neigt sich dem Ende zu – und das verdanken wir vor allem Ihnen. Mit großer Vorfreude blicken wir auf die kommenden festlichen Tage, die wir gemeinsam mit Ihnen feiern möchten.

Ob Sie im Kreis der Familie eine besinnliche Weihnachtsfeier genießen, mit Kollegen eine unvergessliche Firmenfeier planen oder unser traditionelles Weihnachtsgansmenü probieren möchten – für jeden Anlass schaffen wir das passende Ambiente. Und wenn Sie es gerne gesellig mögen, bieten wir unser Käsefondue an, perfekt für gemütliche Stunden in guter Gesellschaft.

Lassen Sie den Jahreswechsel bei unserer unvergesslichen Silvesterparty in stilvollem Ambiente ausklingen und starten Sie mit uns in ein neues Jahr voller Gesundheit, Zuversicht und schöner Momente.

Gemeinsam mit unserem Team freuen wir uns darauf, Sie in dieser besonderen Jahreszeit bei uns begrüßen zu dürfen. Schenken Sie sich und Ihren Liebsten unvergessliche Momente im Landhotel 3Kronen.

Herzlichst,
Ihre Familien Pöllmann & Schmitt
mit dem 3Kronen-Team



GÄNSE MARSCH

UNSER TRADITIONELLES GÄNSEMENÜ AUF VORBESTELLUNG

VORSPEISE

Rillettes von der Gans, serviert mit einer Auswahl
an feinem Brotkonfekt

ZWISCHENGANG

Feldsalat an einer zarten Mousse von der Gans, verfeinert mit
Orangenfilets und Granatapfelkernen

SUPPE

Würzige Suppe von der Ganskeule, begleitet von einem Gänsesemmelknödel

HAUPTGANG

Zarte Gansbrust mit aromatischem Blaukraut, verfeinert mit Calvados und
Apfelspalten, dazu ein klassischer Kloß

DESSERT

Lebkuchenparfait mit winterlichen Glühweinkirschen

5 GANG MENÜ - 70 €

4 GANG MENÜ - 65 €

(ohne Zwischengang)



KÄSE FONDUE

AUF VORBESTELLUNG
OKTOBER BIS FEBRUAR

AB 2 PERSONEN

Schweizer-Höhlen-Emmentaler &
Schweizer Höhlen-Grezezer in Riesling geschmolzen

Geräucherter Bauernschinken, gekochter Schinken
Pfefferbeiser und Trauben
100gr pro Person

DIPS UND CHUTNEY

Sauce Rouille
Avocado-Chili-Dip
Zitronenmelisse-Crème

SALATE

Feldsalat
Cocktailtomatensalat
Cole-Slaw-Salat

BEILAGEN

Süsskartoffel-Pommes Frites
Bamberger Hörnchen

pro Person: 35,00 €
für das Käsefondue inklusive aller
Beilagen
48 Std. Vorbestellung
Getränke extra



WEIHNACHTS FEIERN





ABEND PROGRAMM

Festlich nach Ihren Wünschen gestaltet:

GLÜHWEINEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit Glühwein und knusprigem Flammkuchen an wärmenden Feuerkörben in unserem weihnachtlich geschmückten Biergarten.

EXKLUSIVE LOCATION

Ob gemütliche Stube, stilvolle Lounge oder der festlich dekorierte 3Kronen Festsaal – wählen Sie den idealen Rahmen für Ihre Feier. Mit eigener Musikbox sorgen Sie für die passende Atmosphäre.

KÄSEFONDUE

Das gesellige Highlight: Ein traditionelles Käsefondue mit frischem Brot und herzhaften Beilagen.

MENÜ IN 3 ODER 4 GÄNGEN

Genießen Sie ein festliches 3- oder 4-Gänge-Menü, frisch zubereitet und saisonal abgestimmt – perfekt für Ihre Weihnachtsfeier.

Feiern Sie unvergesslich im festlichen Ambiente des Landhotels 3Kronen!

MENÜ 1

Gratinierter Ziegenkäse
Granatapfelkerne, Salatbouquet,
Baguette

Wildgulasch
Blaukraut, Preiselbeerbirne,
Spätzle
oder

Zanderfilet
auf Erbsenpüree, Rießlingrahm,
Schupfnudeln
oder

Kräutergnocchi
mit gebratenem Kürbis, Bohnen,
Kirschtomaten

Bratapfelcrumble
mit Vanilleeis

49,-€

MENÜ 2

Lachstatar
Senf-Dill-Sauce, Salatbouquet,
Baguette

Gansbrust
Blaukraut, Calvados Apfelspalten,
Kloß
oder

Lachsfilet
auf Schwarzwurzelgemüse,
Taglierini
oder

Kürbisravioli
mit Brokkoli und Walnüssen

Lebkuchenbrownie
Rote Grütze, Vanillesauce

60,-€

BUFFET

ab 40 Personen

Waldorfsalat mit Scheiben
von der Entenbrust

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade

Lachsvariationen

Wirsing Orangensalat
mit Hähnchenbrust

**Tomate-Mozzarella-
Basilikumpesto**

Käseplatte

Anti-Pasti-Platte

Gansbrust
Blaukraut, Kloß

Böfflamott
Rinderschmorbraten
Rosenkohl, Serviettenknödel

Roastbeef
Speckbohnen, Kartoffelgratin

Pochierter Lachs
buntes Gemüse, Wildreis

Nudelsäckchen
gefüllt mit Birne & Pecorino
und Zitrusbittersauce,
Walnüsse, Orangenfilets

Nudelrolle
mit Kürbis & Ricotta auf
Tomatensugo

Lebkuchenmousse

Panna Cotta
vom Spekulatius

Tiramisu
mit Rotweinkirschen

75,-€



SPARKLING SILVESTER

KULINARIK, PARTY & FEUERWERK DAS EVENT ZUM JAHRESAUSKLANG

- 3KRONEN-SCHMANKERL VORSPEISENBUFFET
- AM TISCH SERVIERTER HAUPTGANG ZUR WAHL
- SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS DER PATISSERIE

Lassen Sie sich nach dem Essen von Musik unseres DJ's ins neue Jahr begleiten. Erleben Sie den magischen Moment des Jahreswechsels unter einem fulminanten Feuerwerk.

99,-€ p.P
(exkl. Getränke)

Mehr Informationen auf www.3kronen.de



WEIHNACHTEN GEHÖRT DER FAMILIE

...DAHER GÖNNEN WIR UNSEREM TEAM
UND UNS EINE KLEINE AUSZEIT

23.12 - 26.12

01.01 - 15.01

**WIR WÜNSCHEN EIN BESINNLICHES
WEIHNACHTSFEST UND EINEN
GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!**

IHRE FAMILIEN PÖLLMANN & SCHMITT
MIT DEM 3KRONEN-TEAM

KONTAKT

+49 (0) 9195 9200

info@3kronen.de

3kronen.de





LANDHOTEL
3KRONEN

SEIT 1716