



Seit 1895

# Gasthaus Krone

4712 Laupersdorf

## **Dessertvorschläge** ab 10 Personen

<b>Caramelköpfli mit Sahnedupf</b>	<b>7.-</b>	
<b>Topfen- Nocken mit Waldbeeren und Brezeli</b>	<b>9.50</b>	
<b>Panna- Cotta mit Früchten</b>	<b>8.50</b>	
<b>Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce Rahm</b>	<b>11.50</b>	
<b>Thal-Spezial: Süssmostcrème vom Hochstamm mit Saanenbrezeli</b>	<b>8.50</b>	
<b>Luftiges Tiramisu ( ohne Ei )</b>	<b>8.50</b>	
<b>Frischer Fruchtteller mit Trois-Sorbets</b>	<b>13.-</b>	
<b>Brennti Creme nach Grossmutter's Rezept</b>	<b>9.-</b>	
<b>Schanganauer Meringues mit Glace &amp; Nidle</b>	<b>11.-</b>	
<b>Frischer Fruchtsalat nature mit Kirsch oder mit Rahm</b>	<b>10.50</b>	
<b>Fruchtsalat mit Glace &amp; Rahm, Bricelets</b>	<b>12.50</b>	
<b>Vacherin Glace garniert</b>	<b>13.50</b>	
<b>Toblerone-Mousse mit Whisky parfümiert</b>	<b>9.50</b>	
<b>kleines Dessert Buffet</b>	<b>ab 25 Personen</b>	<b>15.50</b>
<b>reichhaltiges Buffet à Discretion</b>	<b>ab 25 Peronen</b>	<b>19.50</b>

<b>Dessert – Variètéé</b>	<b>14.50</b>
<b>Honigbirnen mit Vanille-Zimtglace &amp; Rotweinzwetschgen</b>	<b>11.50</b>
<b>gefüllte Crêpe mit Saisonfrüchten Rahm</b>	<b>12.50</b>
<b>kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Fruchtebrot</b>	<b>11.-</b>
<b>Käsespezialitäten vom Buffet</b>	<b>19.50</b>

*Preise CHF inkl. MwSt.  
Änderungen vorbehalten*

## **Catering**

**Menues werden nach Absprache auch geliefert.**

<b>Personal Service pro Stunde - nach Aufwand zuzügl. Nachtzu.</b>	<b>50.-</b>
<b>sowie Geschirr, Miete &amp; Reinigung ca. pro Person</b>	<b>9.-</b>
<b>pro Tischtuch</b>	<b>9.50</b>
<b>Stoffserviette</b>	<b>1.50</b>

**Getränke werden geliefert oder können selbst organisiert werden**

**Div. Gerichte benötigen Infrastruktur wie zB. einen Ofen vor Ort**

*Preise CHF exkl. MwSt.  
Änderungen vorbehalten*

**eine Prise persönlicher: Ihre Gastgeber Susi und Peter Bader**