



*Die Kronacher Stadthotels.*

Sie sind daheim.

Ihre HOCHZEIT  
in den Kronacher Stadthotels  
Brauereigasthof 's Antla  
2020



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ADRESSE Die Kronacher Stadthotels  
Amtsgerichtsstraße 12  
96317 Kronach  
Telefon: 09261 / 50459-0  
Telefax: 09261 / 50459-99

INTERNET [www.stadthotel-pfarrhof.de](http://www.stadthotel-pfarrhof.de)  
[www.antla.de](http://www.antla.de)

E-MAIL [info@stadthotel-pfarrhof.de](mailto:info@stadthotel-pfarrhof.de)  
[info@antla.de](mailto:info@antla.de)

## BLICK

- 40 stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten
- Brauereigasthof ´s Antla (fränkische Küche)
- 2 Veranstaltungsräume von 20 – 60 Personen
- hoteleigene Tiefgarage

## ANSPRECHPARTNER

### TAGUNGEN UND ZIMMERRESERVIERUNGEN

Herr Julian Dworschak  
[info@stadthotel-pfarrhof.de](mailto:info@stadthotel-pfarrhof.de)

### RESTAURANTLEITUNG

Frau Maria Liebmann  
[info@antla.de](mailto:info@antla.de)

## ZIMMER

Die Kronacher Stadthotels verfügen über 40 Zimmer und Suiten.  
Großzügige Räume laden zum Verweilen ein.

Alle Zimmer entsprechen dem internationalen Standard eines  
\*\*\*\*Sterne Hotels, ja übertreffen ihn in vielen Bereichen.

- wahlweise Klimaanlage
- Telefon
- kostenfreies W-LAN
- Minibar
- Safe
- TV und Radio
- DVD- und CD-Player auf Wunsch
- Fahrradverleih auf Anfrage

Anreisezeit: ab 15.00 Uhr

Abreisezeit: bis 11.00 Uhr

## RESTAURANT „s ANTLA“

Was könnte die Seele mehr berühren, als sich in unserem Restaurant den kulinarischen Versuchungen der Küche hinzugeben, begleitet von fassfrischem Bier aus unserer Familienbrauerei und feinen Tröpfchen von famosen Winzern aus Deutschland, Argentinien, Franken und Frankreich.

Montag bis Freitag 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag /Sonntag /

Feiertag 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr



Unsere Küche ist an Feiertagen und Wochenenden durchgehend geöffnet.  
Zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr gibt es kleine warme Gerichte und  
Brotzeiten. Gerne öffnen wir nach Absprache auch mittags  
unsere Türen für große Gruppen.

## HEIRATEN in den STADTHOTELS

Ob Romantik pur, im kleinen oder großen Kreis,  
ob Empfang oder rauschendes Fest,  
wir gestalten Ihr Hochzeitsfest exakt nach Ihren Wünschen  
und lassen Ihre Traumhochzeit Wirklichkeit werden.



Der schönste Tag im Leben soll nur Ihnen und Ihren Lieben gehören.  
Unser Team steht Ihnen mit dem größten Vergnügen und viel  
Erfahrung zur Seite, um Ihre Feier zu einem wirklichen Fest werden zu  
lassen. Genießen Sie unsere umfassende Unterstützung  
– vom ersten Gedanken bis zum Festtag selbst:  
Ob Blumenschmuck, Auswahl des Menüs –  
überlassen Sie nichts dem Zufall.  
Wir begleiten Sie ab der ersten Minute Ihrer Planung  
bis hin zum ersehnten

„Ja, ich will“

Für Ihre Hochzeit, dem Fest der Feste,  
oder einfach nur „The big day“, bedarf es einer genauen Planung,  
um diesen Tag zum schönsten in Ihrem Leben werden zu lassen.



Darüber hinaus sorgen wir dafür, dass Sie die Hochzeitsvorbereitungen  
in vollen Zügen genießen können und vermitteln Ihnen verlässliche Partner, die für  
besondere Leistungen stehen.



## HOCHZEITSSERVICE

- Betreuung und Planung Ihrer Hochzeit
- spezielles Übernachtungskontingent für Sie und Ihre Hochzeitsgäste
- Menüs oder Buffets ganz nach Ihren Wünschen & Vorstellungen
- professionelle Getränke- und Weinberatung
- Vermittlung edler Dekoration & Floristik
- Vermittlung eines Limousinen-Service
- Vermittlung des musikalischen Rahmens wie z. B. Band oder DJ
- Beauftragung des Hochzeitsfotografen
- Beratung bei Drucksachen wie Einladungen, Menü- und Tischkarten
- Vermittlung eines Konditors



## IHR PERSÖNLICHES HOCHZEITSBIER

Brauen Sie Ihr persönliches Hochzeitsbier bis spätestens  
8 Wochen vor Ihrem Hochzeitstag

Gemeinsam mit Ihren Trauzeugen brauen Sie Ihr Hochzeitsbier vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt. Sie schroten das Malz, Sie maischen ein, Sie läutern das Bier, kochen es auf und geben es zum Schluss in den Lagertank.

Sie erhalten je nach Größe Ihrer Feier- Gesellschaft bis zu 300 Liter Bier, welches dann ohne weitere Berechnung an Ihrem Hochzeitstag ausgeschenkt wird.

Das Bierbrauen dauert ca. 6 Stunden. Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten ergeben sich längere Pausen, welche für die Besprechung Ihres Tages, zur Verkostung der Weine, etc. gut genutzt werden können.



## KAFFEETRINKEN

KUCHEN	STÜCK	BLECH KUCHEN
Streuselkuchen	1,80 Euro	54,00 Euro
Käsekuchen	1,90 Euro	54,00 Euro
Apfelkuchen	2,00 Euro	54,00 Euro
Pflaumenkuchen	2,00 Euro	54,00 Euro
Obstkuchen	2,20 Euro	54,00 Euro
Bienenstich	2,10 Euro	59,00 Euro
Erdbeerkuchen (saisonal)	2,50 Euro	69,00 Euro

Aus einem Blech Kuchen erhalten Sie 32 Stücke.

## TORTEN

Orangensahne	3,50 Euro	39,00 Euro
Schwarzwälder Kirschtorte	3,50 Euro	39,00 Euro
Erdbeersahnetorte	3,50 Euro	39,00 Euro

Wenn Sie Ihren Kuchen oder Ihre Torten mitbringen,  
berechnen wir einen Gedeckpreis von 8,50 Euro pro Person.  
(darin beinhaltet sind Filterkaffee, Tee und Kakao)



## DEKORATION

### BLUMEN

Gestecke

klein 10,00 Euro bis 15,00 Euro

groß 20,00 Euro bis 30,00 Euro

Sträuße

klein 10,00 Euro bis 18,00 Euro

groß ab 20,00 Euro

### MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN

1,50 Euro

### NAMENSKÄRTCHEN

1,00 Euro



## FINGERFOOD

### SUPPE

Latte Macchiato von der Karotte	3,00 Euro pro Portion
Gazpacho	3,00 Euro pro Portion

### HAUPTGANG

Garnelenspieße	3,50 Euro pro Portion
Rind-Meerrettich-Baguette	3,00 Euro pro Portion
Thunfischcreme mit Gurke	4,00 Euro pro Portion
Olive, Sardelle und Feta	3,00 Euro pro Portion
Räucherlachs-Sahnekäse	3,50 Euro pro Portion
Mini- Schaumpfannkuchen	1,50 Euro pro Portion
Tomaten-Mozzarella-Basilikumspieße	2,50 Euro pro Portion
Crostini Rinderfilet	4,50 Euro pro Portion
Bruschetta	2,50 Euro pro Portion

### DESSERT

Weichkäse und Trauben	2,50 Euro pro Portion
Obstsalat mit Minze	3,00 Euro pro Portion
Panna Cotta im Glas	4,50 Euro pro Portion

Alle Preise sind Portionspreise und verstehen sich inklusive des Bedienungsgeldes sowie der gültigen Mehrwertsteuer. 1 Portion = 1,5 Stück.

# BUFFETEMPFEHLUNGEN FÜR IHRE HOCHZEIT AB 20 PERSONEN

BIERHOCHZEIT IM FRANKENWALD  
inkl. Brauereiführung und Umtrunk

## Vorspeisen

im Buchenholz geräucherter Bräucherschinken und Bierbeißer  
pikanter Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Kräutern  
Obatzda mit Festbier und Weißer Käs  
im Malz geräucherte Lachsfilets und Forellen mit Senf-Dillsauce  
frisches Trebernbrot und Hopfenbrötchen

## Suppe

Lucas-Cranach-Biersuppe mit Speckknödel

## Hauptgang

Kronacher Bierfleisch vom Rind im Schwedentrunk  
Schäufele mit Dunkelbiersauce  
Fränkische Freilandente  
Lachsfilet auf Blattspinat

## Beilagen

Kartoffelklöße, Apfelblaukraut, Sauerkraut, Gemüse

## Dessert

Mousse von der Schokolade mit dunklem und hellem Weizen verfeinert  
Obstsalat, Apfelkühle mit Vanillesauce,  
Topfenknödel mit Zimt-Zucker

44,90 Euro pro Person

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gern individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.

# MENÜEMPFEHLUNGEN FÜR IHRE HOCHZEIT

## MENÜVORSCHLAG

Carpaccio von der Entenbrust

~

Gebratener Frankenwald- Saibling auf Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum-Pesto

oder

Knusprige Entenbrust mit Sauerkirsch-Kompott und Karotten-Kartoffel-Gratin

~

Schokoladentorte mit Erdbeerragout

39,00 Euro pro Person

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gerne individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.

# BUFFETEMPFEHLUNGEN FÜR IHRE HOCHZEIT AB 20 PERSONEN

## BUFFETVORSCHLAG I

Vorspeisen  
verschiedene Salate (Tomaten, Gurken und Paprika)  
Apfel-Selleriesalat  
geräuchertes Lachsfilet  
Antipasti  
verschiedene Brotsorten

Suppe  
Lauchcremesuppe mit gebratenen Pilzen  
Minestrone

Hauptgang  
Schäufele  
Maispouardenbrust  
Saibling

Beilagen  
Klöße, Kraut, Salzkartoffel  
Röstgemüse, Kartoffelpüree

Dessert  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Apfelkühle

29,00 Euro pro Person

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gern individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.

## BUFFETVORSCHLAG II

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rind  
frische Salate der Saison  
Tomate-Mozzarella  
Pilzsalat mit Walnüssen  
verschiedene Brotsorten

### Suppe

Pilzcremesuppe  
Gazpacho

### Hauptgang

¼ Ente  
Lachs  
Schweinefilet

### Beilagen

Spätzle, Bandnudeln, Klöße  
Kartoffelpüree, Spinat, Schmorgemüse

### Dessert

Käsevariation  
frisches Obst  
gemischtes Beerengelee

39,00 Euro pro Person

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gern individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.

## BUFFETVORSCHLAG III

### Vorspeisen

ofenfrisches Bauernbrot  
Tomate-Mozzarella  
Vitello Tonnato  
Salatvariationen  
Melone mit Schinken  
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

### Suppe

Rote-Bete-Suppe mit Garnelen

### Hauptgang

Wildragout mit Preiselbeeren  
Krustenbraten mit Biersoße  
Wolfsbarsch mit Weißweincrème

### Beilagen

Karotten, Zucchini Gemüse,  
Kartoffelklöße, Basmatireis,  
Semmelklöße, Rotkraut, Kartoffelmus

### Dessert

Käseauswahl mit Trauben  
Rotes Beerenragout mit Vanilleeis  
Crème brûlée  
Balsamico-Erdbeeren mit Mascarponecrème

**49,00 Euro pro Person**

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gern individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.

## BUFFETVORSCHLAG IV

...NUR IN DEN SOMMERMONATEN

### Grillbuffet

#### Vorspeisen

ofenfrische Brotsorten, Kräuterquark und Knoblauchbutter  
hausgemachter Kartoffelsalat  
frische Salate der Saison  
verschiedene Dips

#### Suppe

Kaltes Kräutergarten-Gurkensüppchen

#### Hauptgang

Rumpsteak, drei verschiedene Bratwurstsorten, Schweinefiletspieß  
Schweinesteak, Bacon, Gemüsespieße, Grillkäse

#### Dessert

Schokokuchen  
Obstsalat  
verschiedene Eissorten

39,00 Euro pro Person

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gern individuelle, saisonale Menüvorschläge für Ihren Anlass.



## AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE

### 's ANTLA WASSER

- still, medium, spritzig 0,33 l 2,60 Euro
- still, medium, spritzig 0,70 l 4,00 Euro

### LIMONADEN

- Cola 0,3 l/0,5 l 2,80/3,30 Euro
- Cola Light 0,3 l/0,5 l 2,80/3,30 Euro
- Orangen- / Zitronenlimonade 0,3 l/0,5 l 2,80/3,30 Euro
- Spezi 0,3 l/0,5 l 2,80/3,30 Euro
- Saftschorle 0,3 l/0,5 l 2,80/3,30 Euro  
(Apfel-, Traube-, Orangen-, Multi-, schwarze  
Johannisbeer-, Kirsch-, Bananensaft)
- Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water 0,3 l/0,5 l 3,40/4,00 Euro

### KAFFEE

- Kaffee Tasse 2,50 Euro
- Kanne Kaffee (1 Liter) Kanne 10,90 Euro
- Cappuccino Tasse 3,10 Euro
- Latte Macchiato Tasse 3,10 Euro
- Milchkaffee Tasse 3,10 Euro
- Espresso Tasse 2,50 Euro
- Doppelter Espresso Tasse 5,00 Euro
- heiße Schokolade Tasse 2,80 Euro
- Eilles-Tee (verschiedene Sorten) Glas 2,50 Euro

## BIERE AUS EIGENER HERSTELLUNG

• Saisonale Biere	0,3 l/0,5 l	2,50/3,00 Euro
• Antla Eins - hell	0,3 l/0,5 l	2,80/3,50 Euro
• Antla Flößer - dunkel	0,3 l/0,5 l	2,80/3,50 Euro
• Antla Radler	0,3 l/0,5 l	2,80/3,50 Euro
• Antla Kellerweizen	0,3 l/0,5 l	2,80/3,50 Euro

### Fassbier aus Kronach´s Antla!

Unsere beliebten Bierspezialitäten aus dem Original Holzfass!

Damit es immer frisch ist, füllen wir auf Vorbestellung ab.

Unsere Fassgrößen: 5 Liter, 10 Liter, 20 Liter und 30 Liter

## FLASCHENBIERE

• Jever Fun	0,5l	3,60 Euro
• Maisel´s Weisse light	0,5l	3,60 Euro
• Maisel´s Weisse alkoholfrei	0,5l	3,60 Euro
• Malzbier	0,5l	3,60 Euro





Wir freuen uns , Sie bei einer Führung durch unser \*\*\*\*Sterne-Haus  
näher kennen zu lernen und wünschen Ihnen  
eine schöne Zeit der Vorfreude!

Ihr Team vom  
**Die Kronacher Stadthotels &  
Brauereigasthof s´ Antla**