



Die Kronacher Stadthotels.

Sie sind daheim.

Ihre HOCHZEIT
in den Kronacher Stadthotels
Brauereigasthof 's Antla
2021



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

INTERNET www.stadthotel-pfarrhof.de
www.antla.de

E-MAIL info@stadthotel-pfarrhof.de
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

RESTAURANTLEITUNG

Frau Maria Liebmann
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**