

IHR KÜNFTIGER GASTGEBER

ZU SEIN, HEISST FÜR SIE AUCH WEITERHIN BEWUSST GENIESSEN,
IN DER WIRTSCHAFT ZUR ALTEN KRONE IN STÄFA.

Mein Name ist Mario Eberharter.
Bin gebürtiger Tiroler und lebe seit
zwölf Jahren in der Schweiz. Ich
bin Vollblut-Gastronom. Meine
Leidenschaft zu meinem Beruf
führte mich zu der Entscheidung,
mich selbstständig zu machen.

Auf meiner beruflichen Laufbahn
habe ich an einigen interessanten
Stationen, von der gut
Bürgerlichen- bis hin zur Punkte-
Küche, gearbeitet.

In der Alten Krone in Stäfa habe
ich nun den Betrieb gefunden, der
es mir ermöglicht, gemeinsam mit
Ihnen lieber Gast, mein gelerntes
Handwerk zu realisieren, um Sie
damit so richtig zu verwöhnen.



FÜR IHRE BEVORSTEHENDEN FESTANLÄSSE, MÜSSEN SIE AUF DIE
WIRTSCHAFT ZUR ALTEN KRONE NUR BEGRENZT VERZICHTEN. AB APRIL
SIND WIR WIEDER FÜR SIE DA, NEU AUCH AN SONN- UND FEIERTAGEN.
(GESCHLOSSEN WEGEN ERNEUERUNGEN VOM 01.01.2012 BIS 31.03.2012)

IHRE ANFRAGEN BETREFFEND PRIVATEN UND GESCHÄFTLICHEN
FEIERLICHKEITEN AB APRIL 2012, SCHREIBEN SIE BITTE WEITERHIN, MIT
DEM HINWEIS "Z.H. MARIO EBERHARTER", AN INFO@ALTEKRONE.CH.
HERZLICHEN DANK FÜR IHR „NOCH BLINDES“ VERTRAUEN.

AUF FRÜHZEITIG (VOR WIEDERERÖFFNUNG) GEBUCHTE FESTANLÄSSE,
BIETEN WIR IHNEN EINEN KENNENLERNRABATT.

ICH FREUE MICH AUF SIE IN DER WIRTSCHAFT ZUR ALTEN KRONE IN
STÄFA.

Wer ich bin	Geboren am 18. Mai 1978 in Tirol
1993 – 1996	Auszubildender im Sporthotel**** Strass in Mayrhofen, Zillertal
1996 – 1997	Hotel Quellenhof, ausgezeichnet mit der grünen Haube für Naturküche
1997 – 1998	Vital Hotel Royal*****
1998 – 1999	Ferienhotel Kaltschmid****
1999 – 2001	Restaurant „le Diff“ Zürich (14 Pkt.) als Sous Chef
2001 – 2004	Landgasthof Wassberg, Forch als Sous Chef, ab 2003 als Küchenchef
2004 – 2005	Restaurant Palavrion, Zürich als Küchenchef
2005 – 2011	Gasthaus Hans im Glück, Kloten als Küchenchef
Heute	Geschäftsführer im Restaurant Büelgass in Gossau Zürich
Was ich will	<p>Ich zelebriere eine kreative, ehrliche und marktfrische Küche. Meine Gerichte sind auf die Bedürfnisse des heutigen Gastes abgestimmt: >frisch>leicht>gesund>wo sinnvoll regional>immer saisonal>bekömmlich>.</p> <p>Mein Anspruch ist, in Ihrem Gasterlebnis in der Alten Krone in Stäfa dafür zu sorgen, dass Sie ein charmantes Ambiente mit einer naturverbundenen Küche vorfinden.</p> <p>Fernab von hektischen Momenten, um dabei in ungestörter Atmosphäre mit Genussfreu(n)den zu entspannen.</p>
Das erwartet Sie bei uns	<p>Wir sind motiviert, unsere Dienstleistungen auf überdurchschnittlichem Niveau anzubieten. Um dieser Vision immer ein Stück näher zu kommen, werden wir jeden Tag daran arbeiten.</p> <p>Die Grundlage meiner Unternehmensführung basiert auf einer offenen Kommunikation, gegenseitigem Respekt und dem daraus gewonnenem Vertrauen. Mitbestimmung, Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Wagemut und Treue sind für mich selbstverständlich.</p> <p>Neben diesen Qualitätsansprüchen wird sich die Wirtschaft zur Alten Krone in Stäfa auch weiterhin die Förderung des Berufsnachwuchses auf die Fahnen schreiben.</p> <p>Gute Ausbildungsbetriebe sind unser Kapital.</p>