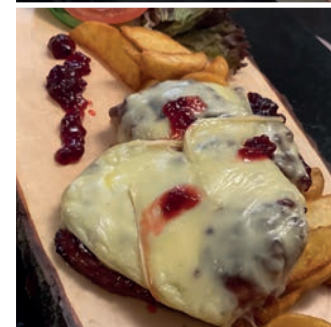




Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering

Krombergs Außer Haus Erlebnis!
Partyservice & Catering für jede Gelegenheit



Kromberg. Ein Name, der Ihr Vertrauen verdient.

Sehr geehrter Gastgeber & Genießer,
lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns Verwöhnen!



Auch in diesem Jahr ist es uns einmal wieder gelungen, Ihnen ein neues Prospekt zu präsentieren, in dem wir die Entwicklung der modernen Küche und Ihre Wünsche ebenso präsentieren können wie Traditionelles und Bewährtes in hochwertiger Form.

Wir sind immer für Sie da, egal ob Sie Ihren Geburtstag rustikal in kleinem Kreise, Ihre Hochzeit mit vielen Freunden und Familie einen exklusiven Rahmen geben möchten oder Ihr Betrieb mit mehreren hundert Mitarbeitern ein Jubiläum, Sommerfest oder eine Weihnachtsfeier veranstaltet.

Unsere Küche ist regional, mediterran mit internationalen Einflüssen, überraschend und voller Lebensfreude. Wir kochen mit Spaß, Liebe und Begeisterung und möchten auch Sie gerne mit unseren Ideen und Kreationen überzeugen. Ausgesuchte frische Waren, internationale Feinkostprodukte, Produkte der Saison und vor allem hochwertige Lebensmittel aus der heimischen Region bilden den Grundbaustein für unsere kreative Küche.

Dabei reicht die Bandbreite vom ausgeflippten Fingerfood bis zum gediegenen Festmenü. Dazwischen vergessen wir natürlich auch nicht die traditionelle regionale Küche oder leckere Desserts. Wir wollen uns durch unsere Individualität hervorheben, denn sie ist unsere Stärke. Sie möchten ein Frühstück in Ihrem Garten ausrichten oder die Firmenfeier mit einer Cocktailbar oder einem Streetfood Stand aufpeppen? Ganz besonders stolz sind wir auf unsere weiterentwickelte Auswahl von Themenevents. Jede Veranstaltung wird auf die Wünsche unserer Kunden zugeschnitten, deshalb soll diese Broschüre auch nur als Anregung dienen. Gerne stellen wir für Sie ein persönliches Angebot zusammen. Für ein bestmögliches Ergebnis lassen sich Wünsche und Möglichkeiten am besten durch ein persönliches Gespräch vereinen.

Natürlich sind wir auch Ihr Businesspartner. So liefern wir Essen und Getränke für Tagungen und kümmern uns um das leibliche Wohl bei Kunden oder Partnermeetings. Oder wir betreuen und verpflegen Sie bei einer Messe. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern in dem kulinarischen Angebot unseres Hauses und freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Ihr Markus Kärst



Wir bieten Ihnen...

Business & Office Catering

Wir halten Ihnen den Rücken frei! Meetings, Kundentermine und wenig Zeit für das Essen, so sieht der klassische Alltag in vielen Büros aus. Pausen und gesunde Kost sind jedoch wichtig, um den Tag mit guten Arbeitsergebnissen abzuschließen. Mit unserem Business/ Office Catering bieten wir Ihnen eine maßgeschneiderte Verpflegung an, die jede Tageszeit im Büro mit leichten und erfrischenden Fitmachern sowie Obst, Snacks und Mittagsgesichten abdeckt. Ganz so, wie es im Arbeitsalltag sein muss, schnell, flexibel und unkompliziert.

Eventcatering

Nutzen Sie unsere Erfahrungswerte aus zahlreichen durchgeführten Veranstaltungen. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Konzepte für alle Eventformate wie z.B. Produktpräsentationen, Roadshows, Mitarbeiterveranstaltungen oder Pressekonferenzen. Krombergs Catering bietet Ihnen einen Fullservice für die Bereiche Locations, Servicepersonal, Getränke, Equipment und Künstlervermittlung. Wie Sie sich auch entscheiden – wir sorgen für eine perfekte Umsetzung.

Betriebsgastronomie

Eine ausgewogene, abwechslungsreiche, gesunde und leichte Ernährung bildet nachweislich die Basis für Produktivität bei der Arbeit. Unser Catering verhilft Ihnen durch eine moderne und professionelle Mitarbeiterverpflegung sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren. Ohne Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe bilden wir so die Grundlage für einen erfolgreichen Arbeitstag. Gerne beraten wir Sie persönlich, um ein auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Konzept zu entwickeln.

Privatkundencatering

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Gartenparty, Krombergs Catering ist der perfekte Partner für die Planung und Umsetzung Ihrer persönlichen Feier. Unser Anspruch ist es, dabei Ihre persönliche Vorstellung in Perfektion umzusetzen und der Feier Ihren höchst persönlichen Fingerabdruck zu verleihen. Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber, wir sorgen hinter den Kulissen für perfekte Realisierung und einen reibungslosen Ablauf. Damit Sie eine genaue Vorstellung davon bekommen, laden wir Sie herzlich zu einem ersten Beratungsgespräch und zu einer anschließenden Kostprobe unseres Könnens ein.

Messe catering

Krombergs Catering unterstützt Sie als professioneller Partner bei Ihrem perfekten Messeauftritt. Nutzen Sie unseren bequemen Fullservice, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Messekunden und Besucher konzentrieren können. Neben Speisen und Getränken stellen wir auch gerne das passende Equipment sowie professionelles Servicepersonal und Dekoration zur Verfügung. Auch das Crew-Catering übernehmen wir gerne. Zu einer erfolgreichen Messe gehört nicht nur leckere Verpflegung, sondern auch ein gelungener Ausklang des Tages. Für Ihre Standparty oder Abendveranstaltung in einer separaten Location erstellen wir Ihnen ebenfalls gerne ein passendes Konzept.





Fingerfood Arrangements

Fingerfood, die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden, Freunde und Geschäftspartner auch auf engstem Raum köstlich zu bewirten. Ob am Bistrotisch oder direkt am Konferenztisch.
- Unkompliziert und kommunikativ -
Mindestbestellmenge pro Variation 10 Portionen.

Fingerfood Variationen Bergisch

Mini Tartelette mit Ziegenkäse / Mini Kottenbutter / Rindertatar mit Senfdip und Wachtelei
kleine Schnitzel / Himmel & Erde im Knusperteig / Mini Sauerkrautkuchlein
Bergischer Burger mit Blutwurst, Reibekuchen & Zwiebeln / kleine Frikadellen
Cognac Pflaumen im Speckmantel / Lachs auf Kartoffelrösti

Fingerfood nach Art des Hauses

Flammkuchen / Mini Tomaten-Mozzarella Spieße
Ziegenkäse Tarte / Marinierte Hähnchenspieße / Lachs-Lolli / Red Hot Chili Poppers
Gebackene Lachspraline im Reibekuchenmantel / Hähnchenschnitzel in Mandelpanade
Gebackene Garnelen in der Kartoffelnudel / Zucchini Röllchen mit Schafskäse & getrockneten Tomaten

Fingerfood Variationen Mediterran

Thunfisch Tarte / Mediterrane Quiche mit Chorizzo, Manchego & Kräutern
Marinierte Melonen-Garnelen Spieße / Zucchinirollchen mit Anti Pasti Creme gefüllt
Mini Pizza / Gebackene Mozzarella Sticks / Hähnchenbrust im Parmesanmantel
Marinierte Putenspieße / Crepéröllchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt / Pestonudelsalat

Fingerfood Variationen Around the World

Garnelen-Zitronengras Spieß / Hackbällchen mit Feta und Chorizzo gefüllt / Hähnchen-Erdnuss Spieß
Putenstick im Naanbrot Mantel / Mini Cheeseburger / Lachsfilet auf Wasabi-Gurken Salat
Tomate mit Büffelmozzarella & Balsamico / Thaiändischer Nudeln am Spieß
Mini Club Sandwich mit Hühnchen und Bacon / Cesar Salat mit Croutons

Krombergs Jubiläums Fingerfood

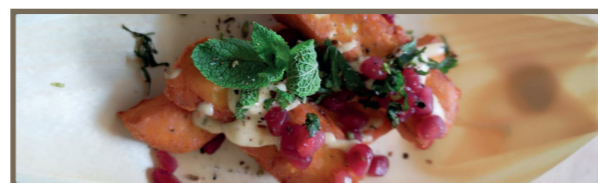
Marinierte Hähnchenspieße / Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Rösti / Gebackene Chili Schote
Marinierte Riesengarnele mit Chutney / Himmel & Erde im Knusperteig / Mini Mett Igel
Lachspraline im Reibekuchenmantel / Grillgemüsesalat mit Chorizzo & Cajun Spice Chicken
Krustenbrot mit Frischkäse & Roastbeef / Praline von Ziegenkäse & Pumpernickel

Erweitern Sie Ihr Fingerfood mit einem Brotkorb, Kräuterbutter und Dip.

Partyservice & Catering

Sie entscheiden - wir organisieren,
Sie genießen - wir kochen,
Sie feiern - wir bedienen.
Ob Buffet oder Menü,
ob heiß, kalt, süß oder herzhaft,
ob Sweets oder Fingerfood,
ob elegant oder bergisch rustikal,
ob Fass oder Flasche,
ob ausgefallene Cocktails oder ausgesuchte Weine,
ob Glas oder Teller,
ob 5 oder 5000 Personen.
Ein individueller Service wie Sie ihn wünschen.
Zuvorkommend aber nicht aufdringlich.
Ausgefallen aber dem Anlass entsprechend.
Fachmännisch und mit Leidenschaft.

Egal ob Betriebsfeste, Konferenzen oder Präsentationen in Ihrer Firma, die Gartenparty im Zelt, Familienfeiern in den eigenen Wänden oder Ihre Weihnachtsfeier - wir sind bei JEDER Gelegenheit Ihr kompetenter Ansprechpartner! Unser Partyservice bietet für jeden Anlass das richtige Knowhow.



Wie viel Fingerfood sollte man rechnen?
zum Empfang: 3 - 5 Teile
für Meetings / Mittagspause: 10 Teile
Als Abendbuffet zum satt werden: 16 - 20 Teile

Snacks zum Empfang

Feine belegte Canapées mit Roastbeef, Lachs, Forelle, Weichkäse oder Serranoschinken
Belegte, rustikale Brötchen mit Mett, Käse, Putenbrust, Salami
Heimische Stullen mit Kottenwurst, Leberwurst oder Fleischwurst
Köstliche Bagels mit Lachs, Chicken oder Tomate & Mozzarella
Frisch gerollte Wraps - egal ob heimisch, exotisch, nordisch oder im Tex Mex Style



Meeting Platten & Meeting Bowls

ab 10 Personen

Meeting Platte Rustikal

2 Stück ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt & Käse
Kottenbutter
Mini Schnitzel / Mini Frikadelle / Bierbeißer

Meeting Platte Mini Brot

Gemischte Auswahl an
Minibrötchen / Mini Tramezzini / Mini Bagels
belegt mit Schinken, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Salat, vegetarisch

Unser tägliches Brot

Gemischte Stullenauswahl mit heimischen Broten
belegt mit Pulled Pork, Lachs, Roastbeef, Anti Pasti Creme & Grillgemüse
und Hüttenkäse mit Tomate & Kräutern

Bowls

Gemischte Auswahl an gesunden & trendigen Mini Bowls für jeden Geschmack.
Hähnchen - BBQ Linsen Bowl / Veggi Gemüse - CousCous Bowl
Asia Lachs Bowl mit Wildreis / Sweet Bowl mit Milchreis



Kulinarische Buffets

ab 20 Personen

Italienische Sehnsucht

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Ruccolasalat mit Parmesan, Ziegenkäse Tarte
Anti Pasti Variationen, Honig Melone mit Italienischem Schinken
Brot und Tomatenbutter

Auflauf von Tortellini und Grillgemüse

Toskanischer Spießbraten mit mediterranem Kartoffel-Gemüse Ragout

Cantuccini Panna Cotta

Mediterranes Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs, Mini Tomate & Mozzarella mit Balsamicovinaigrette,
Ruccolasalat mit Parmesan in Sahnedressing, Galia Melone mit Serrano Schinken, Anti Pasti,
Vitello Tonnato von der Putenbrust, Brot und Aioli

Hähnchenbrustfilet im Serrano Schinken Mantel, Schweinesteaks mit Spinat und Mozzarella überbacken
Mediterranes Grillgemüse, Pesto-Gnocchis, Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

Buffet nach Art des Hauses

Fischplatte mit hausgebeizten Lachsen, Stremellachs, Forellenfilets und Shrimps,
Tomate & Mozzarella, Melonenspalten mit Serrano Schinken, Ruccolasalat in Sahnedressing,
Blattsalate mit Dressing, Brot und Kräuter Butter

Hähnchenbrustfilets mit Waldpilzen in Rahm, Schindelbraten mit Käse, Speck und Zwiebeln,
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle

Mousse au chocolate, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Früchten

NRW Crossover Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Reibekuchen und Honig-Dill-Senf Sauce,
Tandoori Chicken Salat vom Westfälischen Landhuhn, Rote Bete Cous Cous mit Pflaumen-Speck Spießen
Strudel vom Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten und Kräutern
Carpaccio vom Bergischen Ochsen mit Asiatischem Glasnudelsalat
Brot, Kräuterbutter & Dips

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Spätzle
Sanft gegarte Ochsenbacken mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpüree

Zitronentarte, Panna Cotta vom Chilenischen Fair Trade Honig mit heimischen Früchten



Kulinarische Buffets

ab 20 Personen

„Das grüne Buffet“

Anti Pasti Auswahl, Zucchinirollchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten gefüllt,
Bruschetta mit Avocado & Tomate, Gratiniertes Ziegenkäse auf hausgemachtem Chutney
Bunte Tomatenauswahl mit Burratakäse, Büffelmozzarella, Pesto und Oliven-Panko Crunch
Bunter Spinatsalat mit Himbeerdressing, Nüssen und Granatapfel

Pennenudeln mit Linsenbolognese

Karotten-Süßkartoffel Curry

Spätzle Wirsing Pfanne

Beerenfrüchte Joghurt Tiramisu

Sommernacht Traum

Fischplatte mit Graved Lachs, Stremellachs, Matjes und Rosmarin-Garnelen Spieße
Gegrillter grüner Spargel mit Serranoschinken, Anti Pasti Variationen
Wassermelonensalat mit Feta und Minze, Knackige Salatbar mit Dressings,
Ruccolasalat mit Erdbeeren, Ziegenkäse Tarte mit mariniertem Gemüse, Brot und Tomatenbutter

Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Grillgemüse

Schweinemedallions mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken

Röstis und Gnocchis in Bärlauchbutter

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren, Maracuja Cheesecake Törtchen

Herbstgelüste

Feldsalat mit Speck und Croutons, Anti Pasti vom Kürbis,
Saltim Bocca vom Ziegenkäse mit Kürbis Chutney, Waldpilz Tarte
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Forellenfilets & Shrimps
Brot und Dijon-Senf Butter

Wildschweinbraten in Kirsch-Mandel Sauce mit Brokkoli und Schupfnudeln
Geschmorte Entenkeulen mit Rotkohl und Klößen

Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Apfel Crumble

Kulinarischer Winter

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,
Flusskrebsscocktail und geräucherten Makrelenfilets
Pastete vom heimischen Wild mit Sauce Cumberland, Gebratene Gänseleber mit Feldsalat,
Tomate mit Büffelmozzarella, Brot und Dijon-Senf Butter

Geschmortes von der Gans mit Rotkohl und Klößen
Geschnetzeltes vom Eifeler Hirsch in Kirsch-Mandel Sauce, Brokkoli und Spätzle

Zimt Mascarpone mit Glühwein Pflaumen, Christstollen Trifle

Kulinarische Buffets

ab 20 Personen

Galabuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Gegrillter Grüner Spargel mit Pinienkernen und Parmesan
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Aal und Nordseekrabben
Carpaccio vom Thunfisch mit Steinpilzpesto, Cocktail von Flusskrebse, Cocktails
Bunte Tomaten mit Burratakäse, Büffelmozzarella & Pesto, Gänselebermousse im Pumpernickel Mantel
Brot- und Buttervariationen

Kalbsmedallions auf Pfifferlingen / Steinpilzen in Rahm, Saltim Bocca vom Seeteufel,
frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Mini Waldbeer Törtchen, Schwarzwälder Kirsch Terrine
Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter

Stehparty Deluxe

Fingerfood Buffet auf Spießen, in Gläsern und Schüsseln mit
Marinierten Hähnchenspießen, Lachstatar auf Kartoffelrösti, Garnelen in der Kartoffelnudel
Marinierten Schweinefiletspeisen, Ziegenkäse Tarte, Cesar Salad im Glas, Pestoschnitzel

Krombergs Currywurst mit Baguette

&

Schweinefiletspezialitäten mit Waldpilzen in Rahm und Spätzle
oder

Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Cashewkernen und Reis
oder

Ragout vom Bergischen Ochsen mit Champignons und Schupfnudeln
oder

Tagliatelle mit Edelfischragout

oder

Sauerbratenragout mit Klößen
(Currywurst + 1 Gericht zur Auswahl)

Himbeer Tiramisu im Glas, Schokobrownie mit Vanillecreme im Weckglas

Krombergs Schnitzel Flitzer Buffet

Tomaten-Mozzarella Variation mit Basilikumpesto
Bunte Salatauswahl mit Himbeervinaigrette & Sylter Joghurt Dressing

Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein

Champignonrahmsauce, Trüffelsauce, Sauce Hollandaise

Schnitzel Heimatliebe mit Kottenwurst, Zwiebeln & Käse überbacken

Schnitzel Tex Mex mit Jalapenos, gerösteten Zwiebeln und Chili Cheese Sauce überbacken
Bratkartoffeln, Kartoffel Wedges

Mousse au chocolate, Zitronen Trifle



Sie möchten Ihr Dessert lieber in kleine Gläsern einzeln abgefüllt und dekoriert haben?
Gegen einen kleinen Aufpreis von erfüllen wir Ihren Wunsch



Buffet Sonderleistungen

ab 20 Personen

Sie möchten Ihr Buffet durch spezielle Highlights ergänzen?
Hier haben Sie die Möglichkeit dazu:

Aromen Insel

verschiedene Gourmet Brot und Brötchen Sorten (Nuss, Körner, Tomate, Oliven, etc.)
mit verschiedenen Salzsorten, Buttervariationen und Ölen

Gewürz Insel

Das Highlight zu jedem Grillbuffet. Erleben Sie eine große Auswahl besonderer Gewürz-, Pfeffer- und Salzsorten von Gewürzspezialist Ingo Holland. Diese bauen wir dekorativ beim Buffet auf. Mindestens 10-15 verschieden Sorten.

Front-Cooking

nur in Verbindung mit Personal möglich und zusätzlich zu einem Buffet.
Alle Speisen werden frisch vor Ihren Augen tranchiert, filetiert, gebraten und Ihren Gästen vorgelegt

Tranchierstation:

Lachs und Zander im Strudelteig
Riesen Truthahn mit Backobstsauce
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

Pastastation:

Ziegenkäse Ravioli mit Kräutersauce, Blattspinat und Tomaten
Trüffelgnocchis mit Grillgemüse und Parmesansauce
Steinpilzravioli mit Steinpilzen in Rahm & Blattspinat
Blutwurst Ravioli auf Rahmsauerkraut mit Zwiebel Crunch
Vegane Pennenudeln mit Kürbisbolognese
Spaghetti mit Trüffel aus dem Parmesanrad
Grillgemüse Tortellini

Burgerstation:

mit verschiedenen Burgern zur Auswahl

Mitternachtssnack

Krombergs Currywurst mit Baguette & Jaipur Curry Pulver
Krombergs Hot Dog Station mit Saucen & Toppings
Rustikale Platte mit Käse, Schnitzel, Frikadellen & Dips
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Brot



Themenbuffets & Themenmenüs

Das Überraschungsbuffet ab 20 Personen

Sie möchten bei Ihrem Buffet Geld sparen. Hier können Sie es tun. Profitieren Sie dabei von zeitgleichen Buffetbestellungen anderer Kunden, wodurch die Menge vergrößert wird, sowie tagesaktuellen Angeboten unserer Lieferanten. Wie genau das Buffet zusammengestellt ist, können wir deswegen im Vorhinein nicht sagen.

Nur, dass es lecker ist und besonders günstig.

Nämlich bis zu 20% günstiger als bei festen Buffetzusammenstellungen.

Jedes Buffet besteht natürlich aus mindestens 5 Vorspeisen – 2 Hauptgängen – 2 Desserts

Weihnachtsdorf oder Sommerfest ab 300 Personen

Sie planen eine Großveranstaltung für Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit mindestens 300 Personen und haben vor den langen Schlangen am Buffet Sorgen? Wie wäre es, wenn wir Ihrer Veranstaltung einen Marktcharakter geben. An vielen verschiedenen Marktzelten, Ständen oder Hütten haben Sie die Möglichkeit Essen & Trinken zu bekommen. Die Auswahl der Speisen kann von deftig rustikal mit Eintopfgerichten, Reibekuchenstand oder Würstchenstand bis hin zu edlen Ständen mit frisch geräuchertem Lachs, ausgefallenen Dessert oder frisch gegrillten Premium Steaks sein. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Streetfood Trucks ab 300 Personen

Beim Streetfood Trucks Catering kommen wir mit verschiedenen Trucks in der Außenbereich Ihrer Firma oder Location. Wir bereiten Ihnen vor Ort verschiedene Streetfood Spezialitäten aus den Trucks und aus dem Smoker zu.

Wie wäre es zum Beispiel mit Poutine von Frittenwerk, sanft gegarten Pulled Pork und Lachs Burger aus dem Smoker, frisch zubereitete Wraps aus dem Foodtruck, Crepes aus dem Mini Wohnwagen und Pasta aus dem Citroen Oldtimer.

Das Tischbuffet ab 30 Personen

Das Tischbuffet ist eine Hommage an Lebensart und Esskultur, wobei der Genuss und das kommunikative Miteinander im Mittelpunkt stehen. Die Tafel ist gedeckt und viele große und kleine Köstlichkeiten warten auf Sie. Unser Service setzt nach und nach weitere Speisen in der Mitte des Tisches ein. Serviert wird auf Holztablets sowie in Weckgläsern und Kokotten. Wir nennen das: Kulinarische Kommunikation – oder die perfekte Verbindung von Genuss und Geselligkeit!

Anti Pasti Auswahl mit Serranoschinken, Tomate & Burrata, Hähnchenspieße, Gin Tonic Lachs Ziegenkäse, verschiedene Dips und Buttersorten, Brotauswahl, Kräuter & Gewürze
Getrüffelte Kartoffelsuppe, Riesengarnele mit Chutney, Carpaccio vom Rinderfilet

Kikokhähnchenbrustfilet mit Chorizzo-Risotto, Filet vom Landschwein mit Pilzen und Spätzle
Island Lachsfilet mit Pinienkern-Blattspinat, Wildkräuter-Gnocchis mit Grillgemüse & Parmesan

Himbeer-Tiramisu, Maracuja Törtchen, Schoko Brownies

BBO Menü ab 30 Personen

Mit dem BBO Menü Konzept bieten wir Ihnen nicht nur das Große 1x1 aus der Welt des BBQs, sondern auch Abwechslung am Tisch. Und das alles in Menüform am Tisch serviert. In entspannter Atmosphäre begrüßen wir Sie und Ihre Gäste während des Empfangs mit verheißungsvollem Fingerfood. In kleinen Portionen angerichtet warten danach inspirative Vorspeisen am Tisch darauf entdeckt zu werden. Eine Offenbarung ist der Hauptgang, der Ihnen in loser Reihenfolge vom Service am Tisch serviert wird. Krönender Abschluss ist das Dessert.

Zum Angebot gehören selbstgemachte Chutneys, Salze, Dips, Saucen und Brote, sowie extravagante Beilagen und Hauptgänge und erwarten Sie am Tisch. Das BBO Menü Konzept – iss besonders – und kann mit kühlen Getränken, wie zum Beispiel hausgemachter Passionsfrucht Limonade oder Craft Bier ergänzt werden.

Gegrillte Jakobsmuschel auf BBQ Linsensalat, Gegrillter Caesar Salad mit Kikok Hähnchen
Mini Steak Sandwich, Gegrillte Wassermelone mit Feta, Superfood Salat mit gegrillter Avocado & Spargel

Surf und Turf Spieß mit US Rinderfilet und Riesengarnele mit gegrilltem Gemüse
Tataki vom Thunfisch mit Erbsenpüree, Mini Burger
Kotelette vom Strohschwein mit zweierlei Mais und BBQ Sauce

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Fruchtkompott und Vanillesauce
Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse

Currywurst & Pommes Boutique ab 40 Personen

Aus einem edlen schwarzen Zelt mit weißen Theken servieren wir Ihnen und Ihren Gästen leckere Currywurst Variationen und frisch zubereitete Fritten mit verschiedenen Dips.

Krombergs Currywurst mit 4 verschiedenen Saucen
(Klassik / rauchige Jack Daniels BBQ Sauce / Asiatische Maracuja-Chili Sauce/ Mexikanisch Sauce)
Gemischte Baguette Auswahl, verschiedene Currypulver als Topping

Frisch zubereitete Pommes mit verschiedenen Dips wie Trüffelmayo, Räuchermayo, Erdnusssauce, etc.

Himbeer Tiramisu

Bier trifft Steak Seminar ab 40 Personen

Wir schicken Sie auf eine kulinarische Bierentdeckungsreise. Unser Biersommelier Torsten Henkels entführt Sie in die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Zwischen den Bierproben serviert Ihnen unsere Küche 5 leckere Gerichte, die unter das Thema Steaks fallen.

Das Menü:

Angegrilltes Beef Tatar mit Trüffelcreme, Wachtelei, Wildkräuter und Rösti Pommes

Rücken vom Lippstädter Spanferkel mit Kartoffel-Apfel Stampf und BBO Linsen

Steak Sandwich Caesar Style mit Flanksteak vom Westfälischen Rind

Hüftsteak vom Australischen Wagyu Rind mit Süßkartoffelpüree und Honig-Soja Sauce

Westfälisches Dry Aged Rinderfilet im Kräuter-Bacon Mantel Bohnen-Pilz Gemüse



Themenbuffets & Themenmenüs

Rock the Grill - Das ultimative BBQ Konzept ab 200 Personen

Mit dem Rock the Grill Konzept zeigen wir Ihnen die komplette Vielfalt unserer Grills.
Genießen Sie tolle Grillspezialitäten an 4 verschiedenen Grillstation mit 4 unterschiedlichen Grillerlebnissen.

Aus dem Dampfloksmoker:

Gesmoktes Lachsfilet als Burger serviert mit Wakame Algen und Honig-Dill-Senf Sauce
Frisch gesmoktes Pulled Pork vom Landschwein auf Süßkartoffelpüree

Aus dem Beefeier:

Tataki vom Thunfisch mit Wasabi Erbsenpüree

Vom Gasgrill:

Mariniertes Maishähnchen mit Grillgemüse und Drillingen
Gemischte Wurstausswahl mit hausgemachtem Fruchtketchup oder grobem Senf

Vom OFYR:

Tomahawk Steaks im Ganzen gebraten mit Salz und Pfeffersorten
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole
Geflammtes Rindersteak mit BBQ Linsen
Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen
Ananas im Ganzen gegrillt mit Vanillesauce
Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott und Eis



Streetfood Stände ab 100 Personen

Beim Streetfood Catering werden die Speisen live vor Ort zubereitet. Aller Gerichte werden dann in Pommestüten, Dosen, Burgerschalen, etc. angerichtet und ausgegeben.

Wellfood Bowls mit Sushireis, Kimchigurken, Mango, Cashewkernen und verschiedenen Toppings

Hähnchensticks im Naanbrotmantel, Caesar Salad aus der Dose,

Fisch & Chips aus der Tüte, Lachspralinen im Reibekuchenmantel
Mini Burger, Currywurst & Frittenstation
Pulled Pork Sandwich, veganer Falaffel Hot Dog,

Waffeln am Spieß oder Eisstation

Mozzarella & Pasta Live Cooking Bar ab 40 Personen

Wir kommen zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder Ihre Wunschlocation und bereiten Ihnen verschiedene Pastagerichte & Mozzarella Gerichte Live vor Ort zu.

Büffelmozzarella mit Kirschtomatensalat und Basilikumpesto

Burrata mit marinierten Grillgemüse und altem Balsamico
Gesmokter Mozzarellakäse mit Ochsenherz Tomaten

Lauwarm marinierter Pilz-Salat mit Mozzarellakugeln und Speck-Chip mit Basilikum
Brotauswahl mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

Tomaten-Mozzarella Gnocchis, Linguine, Mini Penne, Hummer Ravioli

Kirschtomaten Sugo, Trüffelsauce, Schinken-Sahne Sauce, Hausgemachtes Bärlauchpesto

Gebratene Gambas, Island Lachs, Streifen vom Kikok Hähnchen, Rinderfiletspitzen

Grillgemüsewürfel, Kirschtomaten, frische Kräuter, Rucicola, Parmesan, geriebener Mozzarella

Frisch aufgeschlagene Sabayone mit Beeren

Kulinarische Kreuzfahrt - das Küchenparty Konzept ab 200 Personen

Unterwegs auf der MS Kromberg - eine kulinarische Weltreise

* Boarding ist in Catania auf Sizilien mit einem prickelndem Prosecco als Reisestart
* Vorspeisen aus

Miami: Caesar Salad mit Bacon & Croutons

Lima: Ceviche vom Thunfisch mit Maracuja, Chili, Koriander, Süßkartoffel & Limette

Barcelona: Tapas mit Grillgemüse, Oliven, Manchegokäse, Salami, Schinken

Stockholm: Gebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce

Bangkok: Hähnchenspieße Sweet Chili mit Mangochutney

* Hauptgänge aus

Mumbai: Indisches Lammcurry mit Gemüse und Gewürzreis

Sydney: Steaks vom Australischem Wagyu Beef mit BBQ Linsen

Palma de Mallorca: Ziegenkäse Ravioli mit Grillgemüse

Los Angeles: Trüffel Burger

Reykjavik: Island Lachsfilet mit Blattspinat, Muschel Safran Fond und Kartoffelstroh

* Desserts aus

New York: Cheesecake mit Himbeerespuma

St. Marten: Pina Colada Mousse mit Chili Ananas

Kopenhagen: Frisch flambiertes Stockbrot mit Beerengrütze und Joghurteis

Oman: orientalischer Kaffee genuss

* In Hamburg laufen wir in unseren Zielhafen ein



Almhütte

In Kooperation mit unserem Partner „Die Alm ruft“ bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, auf Ihrem Grundstück eine Almhütte aufzubauen. Diese kann für 100 oder auch 1000 Personen sein.

Dazu bieten wir Ihnen das passende Gastrokonzept an. Ob Oktoberfestparty mit Schmankerlbuffet, Sylter Gourmet Party oder Wild Wild West BBQ Event ist vieles in dieser außergewöhnlichen Location möglich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Almbuffet

Brez'n, Butter, Meersalz, Bunte Semmel und Roggenbrot

Hausgemachter Obazda, rote Zwiebeln, Radi, Essiggurken, Ei, Tomate, Krautsalat,

Pfefferbeißer, Käsewürfel, Pfeffer Kas, Bayerischer Wurstsalat

Forellentatar mit Rote Bete und Apfel, Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsenvinaigrette

Schweinschaxen mit Kartoffel-Sauerkraut Püree

Leberkäse Burger mit Krautsalat, süßem Senf und Brioche

Wiener Backhendl mit Remoulade und Kartoffel-Gurken Salat

Krombergs Käsespätzle mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Omas Schokoladenpudding mit Eierlikör,

Bayerische Creme mit Zwetschgen



Themenbuffets & Themenmenüs

Poke - The World in a Bowl ab 40 Personen

Frisch, gesund und trendig – das alles spiegelt das Konzept „Poke - the World in a bowl“ wieder
Hier bieten wir Ihnen, buntes Bowlfood, das kalifornisches Gesundheitsbewusstsein, hawaiianische Gelassenheit, japanische Kochkunst miteinander vereint, aber auch mit orientalischen Aromen und Heimatbowls.

Matjes Bowl: Geräucherter Matjes, Wildreis, Bohnen, gebackene Zwiebeln, Tomatenkompott
Beef Bowl - Mariniertes Rindfleisch, BBQ Linsen, Mango, gegrillter Mais, Honig-Chili Möhren, Grillgemüse
Orientalische Bowl - Falafelkugeln, Halloumikäse, CousCous, Mango, Cranberry-Rotkohl, Humus, Granatapfel
Terijaki Lachs Bowl – Island Lachs, Wildreis, Mango, Sesam, Avocado, Granatapfel, Edamame, Kimchigurken
Italien Bowl - Mariniertes Kikok Hähnchen, Spinat Ravioli, Rucicola, Grillgemüse, Tomate, Pesto, Parmesan
Spätzle Bowl – Spätzle, gebackene Zwiebeln, marinierte Pilze, Honig-Chili Möhren, Feldsalat, Nüsse
Sweet Bowl -Milchreis, Kokos, Schoko, Ananas, Kirsch

Urban Garden ab 40 Personen

Vom eigenen Garten und Anbau aus der Region direkt auf den Teller bei Ihrem Event. Genau das verspricht dieses Konzept.
Wir wollen die Regionalität wieder auf den Teller bringen. Mit viel Gemüse, Salaten und Kräutern von kleinen Bauern aus der Region und aus eigenem Anbau.

Dieses Konzept vereint die Gastro Trendthemen Vertical Farming, Urban, Nachhaltig & Fermentation.
Und bei den Toppings darf es auch mal etwas Besonderes von anderen Produzenten sein.

Strauchtomatensuppe mit gezupftem Burrata, Basilikum und PestocROUTONS

Bunter Tomatensalat mit bestem Olivenöl, Wildkräutersalaten, Mozzarella, Kresse
Bergisches Ceviche mit Forelle, Apfel, Kresse, Radieschen

Geröstete bunte Karotten mit Sesam, Minze, Karottengrünpesto, Buttermilchmarinade
Salatmix mit zweierlei Beete, Gurken, karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen, fermentiertem Gemüse,
Gegrillter Spitzkohlsalat mit Bacon, Kirschtomaten, Kikok Hähnchen, gerösteten Pilzen, Schnittlauch

Frisches Gemüse mit Vollkorn Penne und Wildkräuterpesto
Gemüse-Kartoffel Curry mit Kräutern

Als Topping Filet vom Island Lachs & Westfälisches Kikok Hähnchen

Eingewecktes Obst von bergischen Streuobstwiesen mit Vanillecreme



Grill & Chill

Damit Sie Ihre eigene Sommerparty nicht verpassen, weil Sie vom Grill nicht wegkommen, übernehmen wir das für Sie. Grillbuffets ab 25 Personen möglich.

„Kromberg's“ Grillbuffet

Knackige Salat- & Rohkost Bar mit Dressings, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Brot und Butter Variationen

Saftige Schweinesteaks, Käse-Zwiebel Würstchen,
Bacon Bomb Spieße, aromatisierte Lachsmedaillons, Spicy Hähnchenbrüste
Bratkartoffeln, Speckbohnen, diverse Dips

Joghurt Panna Cotta mit Beeren, Mousse von weißer Schokolade & Maracuja

Burger Grillen Deluxe

Feinstes Deutsches Rindfleisch, hausgemoktes Pulled Pork vom Landschwein
Veganer Falafel Bratling, Hausgeräuchertes Lachsfilet
verschiedene Burger Buns

Tomaten, Salat, Gewürzgurken, Jalapenos, Käse, Zwiebelringen, Bacon, Serranoschinken
Ziegenkäse, Chorizzo, Manchegokäse, Algensalat, Dips, Ketchup, Mayo, Kartoffelecken

Brownies, Cheesecake

American BBQ

Original Cesar Salad, Cole Slaw, Süßkartoffelsalat mit Kräuterpesto
Cocktail von Louisiana Flusskrebse, Avocado Bruschetta

Knackige Salatbar mit Dressings, Brot und Butter Variationen, diverse Dips

Spare Ribs, Cajun Spiced Chicken, Pulled Pork vom Landschwein
Flanksteak mit Kromberg Rub, Gegrillter Red Snapper
Maiskolben, Bohnengemüse, Rosmarin-Drillinge, Baked Potatoes

Brownies, Cheesecake

Mediterranes Grillbuffet

Anti Pasti Variationen, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in leichtem Sahnedressing,
Pesto-Kartoffel Salat, Pasta Salat mit buntem Ratatouillegemüse, Griechischer Hirtensalat, Toskanischer Bohnen-Brot Salat,
Knackige Salatbar mit Dressings, Brot und Butter Variationen

Saltim Bocca vom Lachs im Salbei-Serrano Schinken Mantel, Gyrosspieß
Lammhacksteaks, Marinierte Hähnchensteaks mit Oregano & Thymian, Salsiccia
Marinierter Schafskäse in Alufolie, diverse Dips
Rosmarin-Drillinge, Mediterranes Pfannengemüse

Erdbeeren mit Aromen Zucker (Minze, Vanille, Chili, Limone, Rosmarin) zum selbst kreieren,
Creme Brulée frisch zubereitet



Themenbuffets & Themenmenüs

Grill & Chill

Grillbuffet Deluxe

Anti Pasti Variationen, Lachs Ceviche mit Maracuja, Chili & Kräutern, Tortellini Salat, Cesar Salat mit Speck & Croutons, Bärlauch Kartoffel Salat, Tomate mit Büffelmozzarella
Gegrillter Spargel mit Serranoschinken, Knackige Salatbar mit Dressings
Brot und Butter Variationen

Dry Aged Tomahawk Steak vom Westfälischen Premium Rind, Marinierte Lammhüfte, Kikokhähnchen
Marinierte Thunfisch- oder Schwertfischsteaks, Marinierte Riesengarnelen, Schweinefilet-Dattel Spieße
Rosmarin-Drillinge, Baked Potatoes, Mediterranes Pfannengemüse

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse, Himbeer Tiramisu

Grill & Chill vom OFYR Grill

Bunte Tomatenauswahl mit Burratakäse, Büffelmozzarella, Pesto und Oliven-Panko Crunch
Gegrillter Grüner Spargel mit Parmesan & Kirschtomaten
Gourmetstullen mit Pulled Pork & Zwiebeln oder gegrillter Süßkartoffel & Hüttenkäse
Anti Pasti Auswahl
Brot und Butter Variationen

Große Bratwürstchen, Bacon Bomb Spieße, aromatisierte Lachsmedaillons,
Grill Sandwiches Caesar Style mit Hähnchen & Romanosalat, Geflammtes Rindersteak mit BBQ Linsen
Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen
Grillgemüse, Drillinge, diverse Dips

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Fruchtkompott und Vanillesauce

SnowBecue - Das Highlight im Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Croutons, Räucherlachstorte mit Frischkäse
In Aromaten gegarter Seeteufel auf Rotweinschälotten, Mariniertes Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust
Brot und Butter Variationen

Gefülltes Schweinefilet, winterlich gewürzte Hirschhüftsteaks, Käse-Röstzwiebel Würstchen
Zanderfilets im Speckmantel, Marinierte Rindersteaks
Haselnuss-Schupfnudeln, Baked Potatoes, winterliches Gemüse

Lasagne von Orangencepe und Schokoladen-Trüffel Mousse, Zimt Creme Brulée

UPGRADE SPEZIAL BEEF

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit Specials Cuts vom Rind.
Flanksteaks – Hanging Tender – Wagyu Hüfte
verschiedene Salz & Pfeffer Sorten, Dips, Chutneys

OFYR
Das Grill
Highlight!



Private Cooking ab 20 Personen

Sie haben ein schönes Zuhause oder eine tolle Location?
Sie möchten nicht im Restaurant essen, sondern in entspannter Atmosphäre in den eigenen 4 Wänden.
Sie laden gerne Freunde, Bekannte, Geschäftspartner oder Ihre Familie ein?
Sie möchten endlich mal mitfeiern anstatt zu arbeiten?
Sie lassen sich gerne kulinarisch verwöhnen?
Sie möchten dem Koch über die Schulter schauen und nach Tipps & Tricks fragen?

Wenn das alles zutrifft, vereinbaren Sie am besten einen Termin mit uns und wir kommen zu Ihnen nach Hause um für Sie und Ihre Gäste zu kochen. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Organisation, bei Vorbereitungsarbeiten wie dem Eindecken des Tisches oder dem Getränkeeinkauf. Sollten sie nicht genügend Geschirr, Besteck oder Gläser im Hause haben, bringen wir dieses einfach mit. Bei der Veranstaltung selbst ist es nun ihnen überlassen, ob sie lieber ein gesetztes Menü, eine Küchenparty oder einen Kochkurs wünschen. Der Phantasie sind bei der Gestaltung einer solchen Veranstaltung keine Grenzen gesetzt. Anschließend verlassen wir Ihre Küche, als wäre nichts passiert.

Menüs

Menü 1

Mediterranes Vorspeisen Tischbuffet
mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti, Serranoschinken, Ziegenkäse und Hähnchenspieße, dazu Aioli und Baguette

Schweinefilets mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Früchten der Saison

Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Rinderfiletsteak auf Rotweinschälotten mit Gemüsekörbchen und Kartoffel-Lauch Kuchlein

Törtchen von Limette & Zitronengras

Menü 3

Kromberg's Lachserlebnis mit hausgebeiztem graved Lachs, hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Lachslolli und hausgeräuchertem Stremellachs, dazu Honig-Dill-Senf Sauce und Baguette

Surf & Turf

Kalbskotelette unter Chorizzokruste und Garnelenspieß auf Blattspinat mit Schupfnudeln

Zweierlei von der Schokolade

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere saisonale Vorschläge.



Sie möchten nicht selber Grillen?
Dann buchen Sie doch einen unserer Grillmaster direkt dazu.



Alles was dazu gehört

Servicepersonal, Barkeeper, Köche & Grillmeister

Getränke – Vom Softdrink über ein frisch gezapftes Bier, einen leckeren Wein bis zum Cocktail

Geschirr, Besteck & Gläser

Zelte, Bierzeltgarnituren, Stehtisch, runde Bankettische, Stühle, Hussen und vieles mehr

Getränketheken, Cocktailbar, Zapfanlagen, Kühlschrank, Bierwagen

Tischwäsche, Kaffeemaschine, Grills, Buffettische

Bitte verstehen Sie die aufgeführten Buffets, Gerichte und Platten nur als eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Gerne stellen wir Ihnen Ihr Essen ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Partyservice & Event Catering lebt von der „Mund zu Mund Propaganda“. Sie sind unsere beste Werbung, denn Sie haben unsere Speisen und unseren Service bereits genießen dürfen. Empfehlen Sie uns weiter und fordern Sie neue Mappen für Ihre Freunde, Geschäftspartnern und Bekannten an.



Es gelten unsere AGB.

Diese finden Sie auf unserer Homepage: www.hrk-catering.de



Die passende Location

Das Central in Wuppertal Ronsdorf
40 – 80 Personen

Alte Schlossfabrik in Solingen Burg
Die Lounge

Die Lounge bietet Platz für 60 – 120 Personen, je nachdem wie der Raum für Sie und Ihre Gäste mit Tischen und Stühlen versehen werden.

Eine große Theke und das stilvolle, moderne Ambiente versprechen einen sehr hohen „Wohlfühlfaktor“ für Ihre Festlichkeit.

Der große Festsaal

Das Prunkstück der Alten Schlossfabrik ist sicherlich der große Festsaal, indem nahezu nichts unmöglich ist. Der Saal bietet Platz für bis zu 500 Personen und beeindruckt durch ganz besondere Atmosphäre, die individuell durch Ihre gewünschte Dekoration und viele indirekte Lichtelemente Ihren Bedürfnissen angepasst werden kann.

Die Grotte

Bestimmt einer der außergewöhnlichsten Veranstaltungsräume überhaupt: Die weitestgehend unveränderte Grotte hat eine unbeschreibliche Ausstrahlung, bitte machen Sie sich selber an, denn mit Worten ist es nahezu unmöglich zu beschreiben... Sie bietet Platz für 60 – 140 Personen.

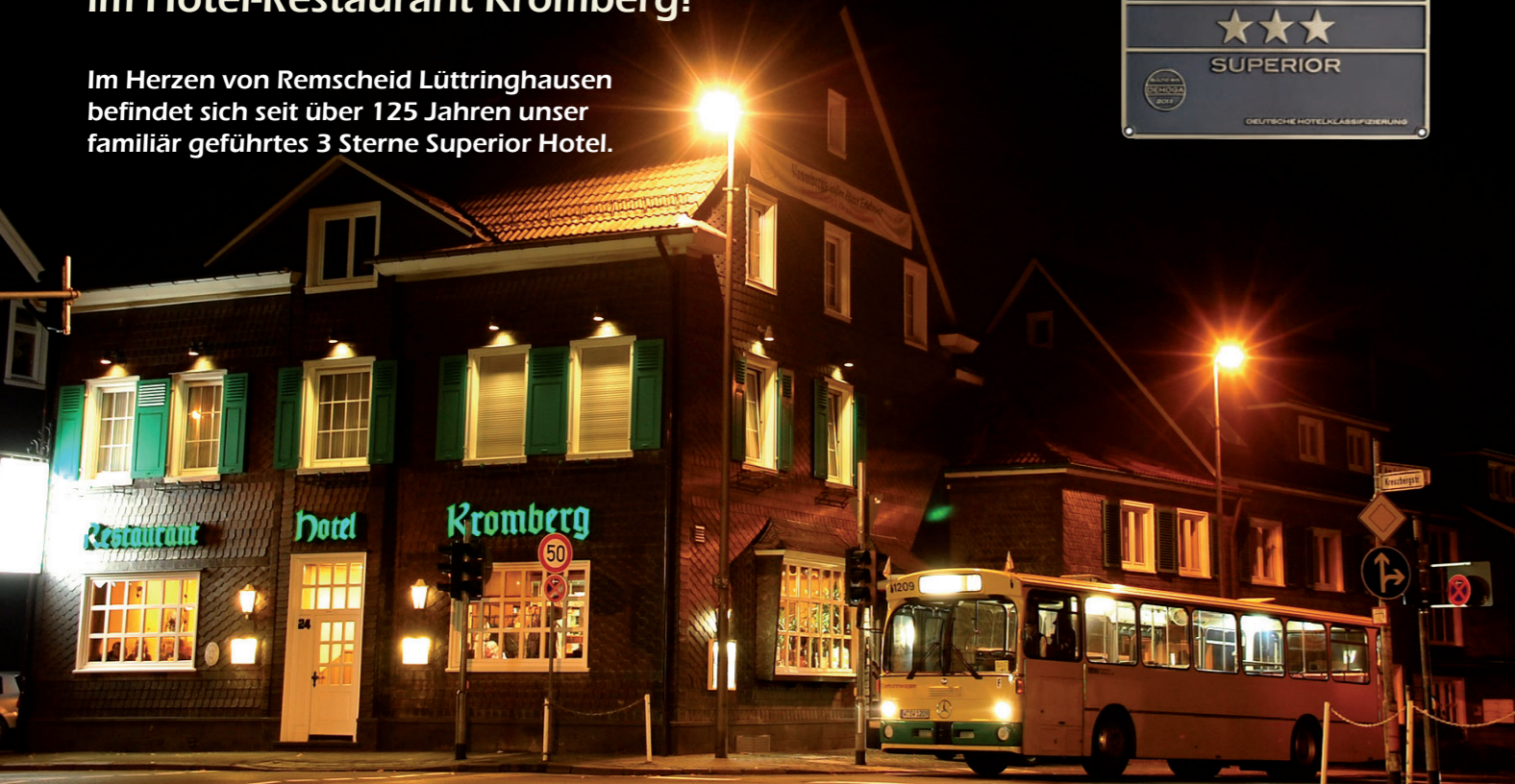
Weitere Locations in Remscheid & Umgebung

Tanzschule Wieber im Herzen von Remscheid
Deutsches Röntgen Museum in Remscheid Lennep (bis 80 Personen)
Deutsches Werkzeug Museum in Remscheid (bis 80 Personen)
Wülfing Museum in Radevormwald (bis 70 Personen)
Eventkirche Langenberg in Velbert-Langenberg (80 – 160 Personen)



Herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Kromberg!

Im Herzen von Remscheid Lüttringhausen befindet sich seit über 125 Jahren unser familiär geführtes 3 Sterne Superior Hotel.



Krombergs Hotel

Alle unsere 17 Zimmer sind modern, gemütlich und komfortabel mit TV, Telefon, Safe, kostenlosem WLAN Internet Anschluss, Dusche, WC und Haartrockner ausgestattet.

Zwei unserer Zimmer können außerdem als Familienzimmer für bis zu vier Personen genutzt werden. Alle Zimmer wurden 2016 renoviert und neu gestaltet.



Krombergs Restaurant Schlemmen was das Herz begehrt!

Unser Restaurant ist bekannt für eine saisonal wechselnde Speisekarte mit einem reichhaltigen Fischangebot, Spezialitäten aus dem eigenen Räucherofen, neuer deutscher Küche mit mediterranem Einfluss und Wildspezialitäten von unseren Jägern aus der Eifel.

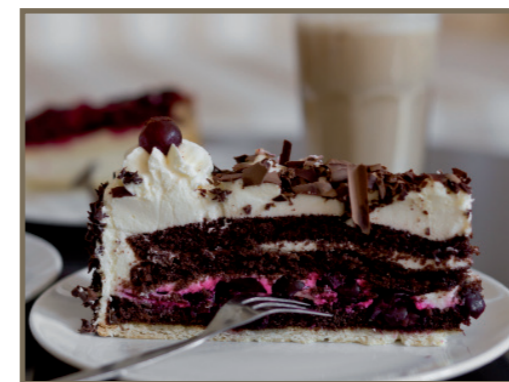


Das Central

Unter dem Motto „sitzen – essen – trinken“ bieten wir Ihnen eine junge, abwechslungsreiche Ganztagesgastronomie im Herzen von Wuppertal-Ronsdorf.



Ein Frühstück zum Tagesstart, ein leckeres Gericht aus unserer Lunchtime. Hausgemachter Kuchen & Kaffeespezialitäten am Nachmittag. Tapas, Cocktail Happy Hour oder leckere Speisen am Abend. Bei schönem Wetter den Tag auf der Terrasse genießen. Das und noch viel mehr verspricht das Central.



Irgendwie, Irgendwo, Irgendwann...

... sind wir für Sie da!

Central. Ein Frühstück zum Tagesstart oder ein leckeres Gericht aus unserer Lunchtime. Hausgemachter Kuchen & Kaffeespezialitäten am Nachmittag. Tapas, Cocktail Happy Hour oder leckere Speisen am Abend. Bei schönem Wetter den Tag auf der Terrasse genießen.

Krombergs Gemeinschaftsverpflegung. Ob in Ihrer Firma und bei Ihren Kindern im Kindergarten oder der Schule. Unsere Küche kocht täglich mehrere 100 Essen für Firmen und Tageseinrichtungen in der gewohnten Kromberg Qualität.

Hotel Restaurant Kromberg. Hausgebeizter graved Lachs, Bergische Tapas, Kottenschnitzel oder Seeteufelfilet auf Trüffelrisotto in unserem Restaurant. Entspannen in komfortablen Zimmern und Apartements. Kochkurse als Teamevent, Küchenpartys für gute Unterhaltung. Mobile Erlebnisräucherei und Smoker Dampflok für Großveranstaltungen. Krombergs Außer-Haus-Erlebnis: Party-Service & Catering für jede Gelegenheit, egal ob in Ihrer Firma, Ihrem Garten oder in einer ausgesuchten Location.

All das - und vieles mehr - ist das Hotel Restaurant Kromberg.

Kromberg - Das Traditions-Unternehmen.

Eine Kombination aus Zeitgeist, Familientradition & Leidenschaft. Das Hotel Restaurant Kromberg ist einer der ältesten gastronomischen Betriebe in Remscheid und seit 1891 in Familienbesitz. Heute befindet sich das Unternehmen in der 5. Generation. Aus der typisch bergischen Eckkneipe wurde im Laufe der Jahre ein 3 Sterne Superior Hotel mit 17 Zimmern und eins der bekanntesten Restaurants Remscheids. Mittlerweile gehören zum Unternehmen Kromberg noch ein großer Party- und Cateringservice, eine Szenegastronomie sowie eine Produktionsküche für Gemeinschaftsverpflegung. Zurzeit beschäftigt das Unternehmen knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bildet die Berufe Koch und Hotelfachfrau aus.



Kromberg
Restaurant | Hotel | Catering

Hotel Restaurant Kromberg
Kreuzbergstraße 24, 42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031, Fax: 02191 51869
e-Mail: info@hotel-kromberg.de
www.hotel-kromberg.de, www.hrk-catering.de

Öffnungszeiten Restaurant: Mittwoch - Samstag ab 17.30 Uhr
Sonntag, Montag & Dienstag Ruhetag

central.
sitzen | essen | trinken

Central – Marktstr. 21 – 42369 Wuppertal
Tel: 0202-28320940 - www.central-ronsdorf.de

Öffnungszeiten: Montag - Freitag ab 09:00 Uhr
Samstag ab 10:00 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag

