



Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering

WEDDING KING AWARDS 2024 Winner

Tagungen, Business- & Teamevents, Sommerfeste und Weihnachtsmärkte



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.

Besonders stolz sind wir, dass wir im Jahr 2024 die Wedding King Awards als bester Hochzeitscatering Deutschlands gewonnen haben.

Ihr Markus Kärst



Kromberg in Zahlen

1000+
Catering pro Jahr

50+
Mitarbeiter

100 Mio.+
Kalorien pro Jahr

10+
Fuhrpark

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 Mittagsgesamten 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.





Tagungskonzepte

Willkommen zu unserem Stullen-Konzept – die perfekte Kombination aus Genuss und Innovation! Wir bieten Ihnen kreative und abwechslungsreiche Stullen, die sowohl den klassischen Geschmack als auch moderne Ideen aufgreifen. Jede Stulle ist ein Meisterwerk aus frisch gebackenem Brot, hochwertigen Zutaten und einer Prise Leidenschaft. Ob herzhaft oder süß, vegetarisch oder mit Fleisch – bei uns finden Sie für jede Vorliebe die ideale Stulle. Ideal für den schnellen Genuss im Alltag oder als leckere Mahlzeit zwischendurch. Lassen Sie sich von unserem Stullen-Konzept begeistern und erleben Sie, wie vielfältig und köstlich ein einfaches Sandwich sein kann!

Unser tägliches Brot als Snack

Gemischte Stullenauswahl mit heimischen Broten
belegt mit Pulled Pork, Lachs, Roastbeef, Anti Pasti Creme & Grillgemüse
und Hüttenkäse mit Tomate & Kräutern
pro Person 13,90 € zzgl. MwSt.

Unser tägliches Brot aus den Brot Live Stationen

Gemischte Stullenauswahl mit heimischen Broten, frisch gegrillten Paninis,
mediterranen Bruschetta und französischen Baguettes.
Belegt mit allem was das Herz begehrt von heimischen Schinken über italienische Trüffelsalami,
orientalischem Hummus, Käsevariationen bis hin zu köstlichen Cremes und guter Deutscher Butter mit Meersalz.
Liebevoll aus garniert und schön an unserem Brotstand präsentiert.

Ab 50 Personen möglich
pro Person ab 21,90 € zzgl. MwSt.

Poke - The World in a Bowl

ab 40 Personen

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

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, Ruccola, Grillgemüse, Tomate, Pesto, Parmesan
Spätzle Bowl - Spätzle, gebackene Zwiebeln, marinierte Pilze, Honig-Chili Möhren, Feldsalat, Nüsse
Sweet Bowl - Milchreis, Kokos, Schoko, Ananas, Kirsch
pro Person ab 29,90 € zzgl. MwSt.

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.



Urban Garden – Unser Green Catering Konzept

ab 80 Personen

Vom eigenen Garten und Anbau aus der Region und der Stadt 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 heimischen Produzenten sein.

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 heimischen Zander & Westfälisches Kikok Hähnchen

Avocado Garden Toast - Vollkornbrot mit cremiger Avocado, Urban Garden Kresse, Sprossen und pochiertem Ei

Eingewecktes Obst von bergischen Streuobstwiesen mit Vanillecreme

pro Person ab 36,90 € zzgl. Mwst.

Brainfood

ab 40 Personen

Willkommen bei Brainfood – die perfekte Nahrung für Körper und Geist! Unser Konzept setzt auf gesunde, nährstoffreiche Zutaten, die Ihre geistige Leistung fördern und Ihre Konzentration steigern. Mit einer sorgfältigen Auswahl an Superfoods, Vitaminen und Mineralstoffen bieten wir Ihnen Mahlzeiten, die nicht nur den Körper mit Energie versorgen, sondern auch den Geist auf Hochtouren bringen. Ob für den Start in den Tag, als Snack für zwischendurch oder die Mittagspause – unser Brainfood unterstützt Sie dabei, Ihr volles Potenzial auszuschöpfen und sich nachhaltig vital und fokussiert zu fühlen. Erleben Sie die Kraft der richtigen Ernährung für mehr Klarheit, Kreativität und Produktivität!

Avocado-Limetten-Tatar - Reich an gesunden Fetten und Antioxidantien.

Linsensuppe mit Kurkuma - Fördert die Durchblutung und die Konzentration.

Geröstete Nüsse mit Rosmarin - Perfekte Quelle für Omega-3 und Vitamin E

Brain Boost Salad mit Spinatsalat, Walnüssen, Blaubeeren, Edamame, Avocado und Lachsfilet.

Die perfekte Kombination aus gesunden Fetten und Eiweißen für Ihre geistige Leistung.

Green Detox Bowl mit Feldsalat, Gurken, Brokkoli, Grünkohl, und Edamame, mit Ingwer-Limetten-Dressing.

Ein grüner Power-Mix für Ihre Konzentration.

Vollkornbrot mit Hummus-Variationen

Zwei Sorten Hummus: Klassisch & rote Bete mit gesundem Vollkornbrot

Pasta mit Walnuss-Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Fördern die Gehirnaktivität und liefern wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Süßkartoffel-Curry mit Hülsenfrüchten

Ballaststoffe und Proteine für langanhaltende Energie.

Chia-Pudding mit Beeren und gehackten Mandeln - Reich an Omega-3, Antioxidantien und Ballaststoffen.

Dunkle Schokolade & Walnuss-Brownies - Ein Genuss für Körper und Geist.

pro Person ab 39,90 € zzgl. Mwst.



Sommerfest

Rock the Grill - Das ultimative BBO 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 6 Meter Dampflok Smoker:

Gesmoktes Lachsfilet als Burger serviert mit Wakame Algen und Honig-Dill-Senf Sauce

Frisch gesmoktes Pulled Pork vom Landschwein auf Süßkartoffelpüree

Aus dem Beefer:

Tataki vom Thunfisch mit Wasabi Erbsenpüree

Gegrillte Wassermelone mit Feta

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 BBO Linsen

Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen

Ananas im Ganzen gegrillt mit Vanillesauce

Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott und Eis

pro Person ab 79,90 € zzgl. Mwst.

pro Person ab 99,90 € zzgl. Mwst. inkl. Getränke





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 Frittenglück, sanft gegarten Pulled Pork und Lachs Burger aus dem Smoker, frisch zubereitete Wraps aus dem Foodtruck, Crepes aus dem Mini Wohnwagen, Asia Essen aus der Riesenpfanne und Pasta aus dem Citroen Oldtimer. Und unser Eisfahrrad darf natürlich nicht fehlen. Gerne organisieren wir Ihnen auch alles passende an Bestuhlung, Möbeln und was sonst noch zu einem gelungenen Fest dazu gehört, dazu.

Auch die passende Getränkeversorgung kann gerne von uns übernommen werden. Von frisch gezapftem Bier, über fruchtige selbstgemachte Limonaden, trendigen Spritzgetränken und Cocktails aus dem Cocktailwagen ist alles möglich

pro Person ab 69,90 € zzgl. Mwst.

pro Person ab 89,90 € zzgl. Mwst. inkl. Getränke



Frittenglück – „We Love Fritten“

ab 100 Personen

Ob als normale Fritten Portion oder als Poutine – der wahren kanadischen Köstlichkeit - hier stehen die Pommes im Vordergrund.

Wir haben das klassische Gericht neu interpretiert und bieten Ihnen eine einzigartige Auswahl an Poutines, die perfekt auf den modernen Geschmack abgestimmt sind.

Poutine – Pommes frites, übergossen mit würziger Bratensauce und geschmolzenem Käse – ist ein echtes Soulfood, das für jeden Moment des Lebens geschaffen wurde.

In unserem Konzept erleben Sie nicht nur den klassischen Poutine-Genuss, sondern auch spannende Variationen mit kreativen Toppings und saisonalen Zutaten. Ob mit saftigem Pulled Pork, frischem Gemüse oder veganen Alternativen – wir bieten für jede Vorliebe das passende Gericht.

Erleben Sie die Vielfalt und den Komfort der Poutine in einer modernen, innovativen Form – unser Konzept bringt den Klassiker direkt in die Gegenwart! Ob als schnelle Mahlzeit oder als geselliges Gericht, das gemeinsam genossen wird – Poutine ist immer die perfekte Wahl für echten Genuss.

Knusper Fritten mit Dips

Schnitzel Poutine mit Schnitzel Stripes, Champignon-Rahmsauce, Mozzarella und Petersilie

BBO Poutine mit Pulled Pork, Cole Slaw Salat, Chili Cheese Sauce und Jalapenos

Currywurst Poutine mit Currywurst, Röstzwiebeln, Mayo und Currypulver

Greece Poutine mit Knoblauch, Hähnchengyros, Tzaziki, Zwiebeln und gewürfelten Tomaten

Poutine Carbonara Style mit Bacon, Sour Cream, Rote Zwiebeln, Petersilie, Parmesan

Trüffel Poutine mit Trüffelmayo, Ruccola, Parmesan

Chili Cheese Fritten mit Chili Cheese Sauce, Jalapenos, Cheddar und Nacchos

California Poutine mit Knoblauch, Guacamole, vegane Sour Cream und gewürfelten Tomaten

Montreal Style Poutine mit Champignon-Rahmsauce, Mozzarella und Petersilie

Taccos Poutine mit veganem Hackfleisch, Avocado, Tomaten, vegane Sour Crème, Koriander, Nacchos

Preis pro Person ab 25,50 € zzgl. Mwst.





Burger Grillen Deluxe

Sie möchten Ihre Mitarbeiter mit einem Burger Essen überraschen. Dann sind Sie bei unserem Burger Deluxe Konzept genau richtig – wo Geschmack, Qualität und Innovation aufeinandertreffen!

Wir bieten Ihnen eine einzigartige Auswahl an handgemachten Burgern, die mit hochwertigen Zutaten und kreativen Kombinationen begeistern.

Jeder Burger wird frisch zubereitet und mit Liebe zum Detail serviert, sodass jeder Bissen ein wahres Geschmackserlebnis wird.

Unser Konzept vereint die besten klassischen Burger-Rezepte mit modernen Ideen und regionalen Zutaten. Ob saftiges Rindfleisch, zartes Hähnchen, vegetarische oder vegane Alternativen – bei uns finden Sie den perfekten Burger, der Ihren persönlichen Geschmack trifft. Abgerundet wird jeder Burger mit einer Auswahl an köstlichen Saucen, knackigen Toppings und frisch gebackenen Brötchen.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und Qualität:

Unsere Fleischlieferanten garantieren artgerechte Haltung und unsere vegetarischen und veganen Optionen sind genauso schmackhaft wie die klassischen Varianten. Genießen Sie Burger neu interpretiert – bei uns geht es um mehr als nur Fast Food. Erleben Sie handwerkliche Qualität und innovativen Genuss in jedem Bissen!

Feinstes Deutsches Rindfleisch

Hausgesmoktes Pulled Pork vom Westfälischen Landschwein

Veganer Gemüse-Hafer Bratling, hausgesmoktes Lachsfilet
verschiedene Burger Buns

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

Brownies, Cheesecake

pro Person ab 39,90 € zzgl. MwSt.



Foodkonzepte

Kulinarische Kreuzfahrt - das Küchenparty Konzept

ab 200 Personen

Hier wird Kochen zur Kunst, und Sie sind hautnah dabei bei unserer kulinarischen Weltreise. Bei unserer Küchenparty erleben Sie nicht nur das Zubereiten von Gerichten, sondern auch die Leidenschaft, die in jedem Schritt steckt. In einer lockeren und geselligen Atmosphäre können Sie den Köchen über die Schulter schauen, sich an der Zubereitung beteiligen und sich von kreativen, außergewöhnlichen Gerichten inspirieren lassen. Unser Konzept kombiniert kulinarische Exzellenz mit gemeinschaftlichem Genuss: Freuen Sie sich auf ein interaktives Event, bei dem das gemeinsame Genießen im Vordergrund steht. Vom Anrichten der Vorspeise bis hin zum finalen Dessert – jeder Schritt wird mit Expertise und Liebe zum Detail begleitet.

Hier geht es um mehr als nur um gutes Essen: Es ist eine Feier der Sinne, des Austauschs und der gemeinsamen Freude am Kochen und Genießen.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Magie der Küche – bei unserer Küchenparty wird das Kochen zum Event!

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 Kaffeegenuss

* In Hamburg laufen wir in unseren Zielhafen ein

pro Person ab 79,90 € zzgl. MwSt.

pro Person ab 99,90 € zzgl. MwSt. inkl. Getränken



Almhütte

In Kooperation mit unserem Partner „Die Alm ruft“ bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, auf Ihrem Grundstück eine Almhütte aufzubauen. Diese kann für 200 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. Alles was zu einer perfekten Party auf der Alm gehört ist bereits im Angebot enthalten.



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

Schweinshaxen mit Kartoffel-Sauerkraut Püree
Leberkäse Burger mit Krautsalat, süßem Senf und Brioche
Wiener Backendl 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
pro Person ab 79,90 € zzgl. Mwst. inkl. Getränken zuzüglich Kosten für die Almhütte



Bier trifft Steak Abend

Wir schicken Sie auf eine kulinarische Bierentdeckungsreise. Unser Biersommelier Torsten Henkels entführt Sie in die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Zwischen den 8 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

Steak Sandwich Caesar Style mit Flanksteak vom
Westfälischen Rind

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

Westfälisches Dry Aged Rinderfilet mit Pilzen,
Bohnen und gerösteten Kartoffeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Maracuja & Himbeere

Preis pro Person: 99,90 € zzgl. Mwst.
inkl. Biersommelier & Craftbier



Store Opening Deluxe

ab 30 Personen

Sie eröffnen einen neuen Store oder präsentieren Ihren Kunden ein neues Produkt.

Dann haben wir hier genau das richtige Deluxe Food Konzept.

Bei diesem innovativen Konzept servieren wir eine exquisite Auswahl an delikaten Häppchen und kleinen Köstlichkeiten, die direkt zu Ihnen kommen – ohne dass Sie sich vom Platz bewegen müssen. Unsere professionellen Servicekräfte tragen die raffinierten Leckerbissen in perfekt abgestimmten Portionen umher und bieten Ihnen so die Freiheit, sich durch ein vielfältiges Menü zu kosten, wann immer Sie möchten.

Lassen Sie sich von unserem Flying Buffet verzaubern – für Events, bei denen Genuss auf höchstem Niveau direkt zu Ihnen kommt!

Flying Buffet

Thunfisch Sashimi / Kumquats / Chili / Koriander / Rote Zwiebel
Gänseleber Praline / Trüffel / Mango
Rote Bete Praline / Sesammantel
Gin Tonic Auster / Gurke / Kresse

Jakobsmuschel / Steinpilz Fregola Sarda / Kaviar / Yuzoschaum
Rinderfiletwürfel / Selleriepüree / wilder Brokkoli / Trüffel
Allerlei vom Blumenkohl / Püree/geschmort / Burrata / Walnuss / Granatapfel / Raz el Hanout

Lime Cake / Yuzo / Baiser / Himbeergel / Himbeer Cracker / Goldpuder
Crème Brulée Knusper Cake / Mango-Passionsfrucht Ragout / Schokoladenerde / Espuma
Preis pro Person 99,00 € inkl. Getränken zzgl. Mwst.
Champagner oder Gin Tonic Bar gegen Aufpreis möglich.

Taste of Italy

ab 200 Personen

Ein Fest für die Sinne, das Sie direkt in das Herz Italiens entführt! Hier erleben Sie die authentische Küche, die für ihre frischen Zutaten, raffinierten Aromen und leidenschaftliche Zubereitung bekannt ist. Wir setzen auf hochwertige, regionale Produkte und traditionelle Rezepte, die mit Liebe und Handwerkskunst zubereitet werden.

Von hausgemachter Pasta über knusprige Pizzen bis hin zu delikaten Antipasti – jedes Gericht erzählt eine Geschichte aus der italienischen Kulinarik. Unsere Speisekarte bietet sowohl klassische Favoriten als auch kreative Neuinterpretationen, die den Geschmack Italiens in all seinen Facetten widerspiegeln.

Mit saisonalen Zutaten, Olivenöl aus der Toskana und frischem Basilikum zaubern wir Gerichte, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Seele verwöhnen.

Unser italienisches Food Konzept bietet Ihnen die perfekte Kombination aus traditioneller Gastfreundschaft und außergewöhnlichem Genuss. Tauchen Sie ein in die Welt der mediterranen Küche und lassen Sie sich von den Aromen Italiens verführen!



Bruschetta Station

Knuspriges, geröstetes Brot, belegt mit einer frischen Mischung aus Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl.

Knuspriges, geröstetes Brot, belegt mit einer frischen Mischung aus Steinpilzen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl.

Anti Pasti Station

Bunte Tomatenauswahl mit Burratakäse, Büffelmozzarella, Pesto und altem Balsamico
Carpaccio di Manzo - Zartes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit Rucola, Parmesanspänen und einem Zitronen-Dressing

Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Thunfischsauce, Kapern und Zitrone

Gemischte Auswahl an gefüllten & gegrillten Antipasti Spezialitäten

Italienische Schinken und Salami Auswahl

Eine Reise durch die italienische Käsewelt mit Trauben und Grissini

Mediterrane Brot und Brötchen Auswahl mit bestem Olivenöl und Aioli

Barilla Rigatoni Nudeln mit einer cremigen Trüffelsauce aus dem Parmesanlaib

Tagliata vom Chania Rind mit Risotto alla Milanese - Cremiges Risotto mit Safran und Parmesan

Ziegenkäse Ravioli mit Blattspinat, Walnüssen und sonnengereiften Tomaten in Limonen-Kräuter Sauce

Saltimbocca alla Romana - Zarte Kalbsschnitzel mit Prosciutto und Salbei,

serviert mit frischen Grillgemüse & Rosmarin Drillingen

Caponata Siciliana Ein würziger Auberginen-Eintopf mit Tomaten, Zwiebeln, Kapern und Oliven

Tiramisu

Cannoli Siciliani - Knusprige Teigrollchen, gefüllt mit einer süßen Ricotta-Creme und verziert mit gehackten Pistazien

Unser Gelato Eisfahrrad mit bestem italienischem Eis und verschiedenen Toppings

pro Person ab 79,90 € zzgl. Mwst.

pro Person ab 99,90 € zzgl. Mwst. inkl. Getränken

Heimatliebe – Back to the Roots

ab 100 Personen

„Vom Erzeuger direkt auf den Teller“

Unsere Vision ist es, ein regionales Food-Konzept zu etablieren, das die Wertschätzung für lokale Produkte fördert, den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen unterstützt und gleichzeitig den Gaumen verwöhnt und kulinarische Kindheitserinnerungen wieder erweckt. Wir bieten unseren Kunden eine einzigartige kulinarische Erfahrung, die mit hochwertigen, regionalen Zutaten und innovativen Zubereitungsmethoden überzeugt. Wir kombinieren Klassiker und neu interpretierte Klassiker mit modernen neuen regionalen Gerichten.

Wir beziehen ausschließlich Produkte aus unserer Region – von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch und Milchprodukten. Dies garantiert nicht nur frische, saisonale Zutaten, sondern unterstützt auch lokale Bauern und Produzenten.

Nachhaltigkeit ist der Kern unseres Konzepts. Durch kurze Transportwege und die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten reduzieren wir unseren CO2-Fußabdruck und setzen auf umweltfreundliche Verpackungen und Produktionsmethoden.

Heimische Reibekuchen mit gebeizter Lachsforelle und Honig-Dill-Senf Sauce
Tatar vom Westfälischen Rind mit roten Zwiebeln und Wachteile
Geröstete Frikadelle auf einem Salat von Dicke Bohnen, Kartoffeln und Senfcreme
Kottenbutter – Schwarzbrot mit Senf & Zwiebeln
Bergische Quiche mit Lauch und Bergischem Ziegenkäse
Bergisches Ceviche mit Forelle, Apfel, Kresse, Radieschen
Heimisches Brot mit bester Fassbutter & Schmalz

Omas sanft geschmorte Rinderrouladen mit feinem Spitzkohlgemüse und Kartoffel-Schnittlauch Püree
Zanderfilet im Reibekuchenmantel mit Blattspinat und feiner Zitronen-Senf Sauce
Schweineschnitzel mit Kottenwurst, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
Allerlei vom heimischen Blumenkohl mit Spinatsalat, Sonnenblumenkernen und Rote Bete

Armer Ritter mit karamellisierten Äpfeln oder Zwetschgen
Panna Cotta mit Blütenhonig und Aprikosenkompott
Grießflammerie mit Beeren
pro Person ab 39,90 € zzgl. Mwst.



Weihnachtsmarkt

ab 200 Personen

Willkommen auf unserem Pop Up Weihnachtsmarkt– ein Ort voller Wärme, Freude und köstlicher Leckereien!

Treten Sie ein in eine Welt voller glitzernder Lichter, betörender Düfte und handgemachter Köstlichkeiten, die Sie und Ihre Mitarbeiter in Weihnachtsstimmung versetzen.
Was erwartet Sie auf unserem Pop Up Weihnachtsmarkt?

Festliche Atmosphäre:

Unser Weihnachtsmarkt für Firmen wird mit einer bezaubernden Dekoration ausgestattet, die traditionelle Weihnachtsmärkte in den schönsten Städten widerspiegelt. Glitzernde Lichter, funkelnde Weihnachtsbäume, Weihnachtsmarkthütten und weihnachtliche Klänge sorgen für eine unvergessliche Stimmung.

Kulinarische Genüsse:

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an festlichen Speisen und Getränken, die die Herzen höherschlagen lassen – vom klassischen Glühwein und Kakao bis zu herzhaften Spezialitäten und süßen Leckereien wie frischen Waffeln, Reibekuchen, Lebkuchen und frisches vom Grill. Alles wird frisch zubereitet und lässt keine Wünsche offen.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von der weihnachtlichen Magie verzaubern! Bei uns finden Sie nicht nur besondere Leckereien, sondern auch eine ganz besondere Atmosphäre, die Ihre Weihnachtszeit noch schöner macht.

Frohe Weihnachten und einen genussvollen Besuch bei uns auf dem Weihnachtsmarkt!

Preis pro Person ab 99,00 € zzgl. Mwst.

Inkl. Weihnachtsmarkthütten für die Speisen & Getränke
5-7 Weihnachtsmarkt Foodkonzepte
Getränke
Glühwein und Kakao Bar
Tannenbäumen, Tischdeko, Lichterketten, etc.
Bestuhlung und Stehtische
Personal



Es gelten unsere AGB.
Diese finden Sie auf unserer Homepage: www.hrk-catering.de



Die passende Location

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

Eventschmiede an der Müngstener Brücke Solingen (bis 80 Personen)

Tanzfabrik by Mavius Solingen (bis 100 Personen)

Alte Maschinenfabrik Solingen (bis 150 Personen)

Alte Lehrwerkstatt Solingen (bis 150 Personen)

Sieferhoff Burscheid Scheune (bis 80 Personen)

Asiatisches Museum Radevormwald (bis 80 Personen)

Luftschiffhangar Müllheim (bis 1000 Personen)

Deutsches Werkzeug Museum in Remscheid (bis 80 Personen)

Wülfing Museum in Radevormwald (bis 70 Personen)

Eventkirche Langenberg in Velbert-Langenberg (80 bis 160 Personen)

Diverse Locations in Düsseldorf & Köln



Herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Kromberg!

Im Herzen von Remscheid Lüttringhausen befindet sich seit über 130 Jahren unser familiär geführtes 3 Sterne Superior Hotel.



Krombergs Hotel

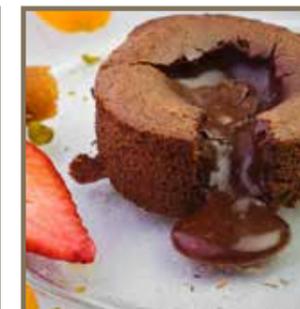
Alle unsere 17 Zimmer sind modern, gemütlich und komfortabel mit TV, Telefon, Safe, kostenlosem WLAN Internet Anschluss, Dusche, WC und Haartrockner ausgestattet.

Zwei unserer Zimmer können außerdem als Familienzimmer für bis zu vier Personen genutzt werden.



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.



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, Foodtrucks 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.catering-kromberg.de



Jetzt auf Instagram folgen:

