



WEDDING KING 24/12.5 AWARDS Winner

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.

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.





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 15 Portionen.

Fingerfood Variationen Bergisch

Mini Tartelette mit Ziegenkäse / Mini Kottenbutter / Landhuhn im Knuspermantel
Mini Schnitzel / Himmel & Erde im Knusperteig / Krustenbrot mit Frischkäse & Roastbeef
Bergischer Burger mit Blutwurst, Reibekuchen & Zwiebeln / Mini 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 Variation Mittelmeer

Thunfisch Tarte / Krustenbrot mit Hummus und Grillgemüse
Marinierte Melonen-Garnelen Spieße / Børrek mit Spinat & Feta gefüllt
Mini Pizza / Gebackene Mozzarella Sticks / Hähnchenbrust im Parmesanmantel
Marinierte Putenspieße / Crepéröllchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt / Pestonudelsalat

Fingerfood Streetfood Around the World

Garnelen-Zitronengras Spieß / Hackbällchen mit Feta und Chorizzo gefüllt /
Hähnchen-Erdnuss Sate Spieß im Tempura / Mini Veggi Flammkuchen / Hot Dog
Putenstück im Naanbrot Mantel / Mini Cheeseburger / Lachs im Pankomantel auf Kimchi Gurken
Thailändischer Nudeln am Spieß / Cesar Salat mit Croutons

Fingerfood Veggi

Mini Veggi Flammkuchen / Mini Burger / Falafel auf Rote Bete CousCous
Thailändischer Nudeln am Spieß / Gebackener Blumenkohl mit Dip / Ziegenkäse Tarte
Erbsen-Minz Spieß / Avocado Bruschetta
Veggi Curry Marsala Spieß / Krustenbrot mit Hummus und Grillgemüse

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

Salat im Glas Konzept

Frikadelle auf Kartoffel-Gurken Salat
Falafel auf Rote Bete CousCous
Pulled Pork auf BBQ Linsen
Hähnchenstreifen auf Ceasar Salat
Burrata mit Tomatensalat und Basilikumpesto

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 25 Personen

Italienische Sehnsucht

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Ruccolasalat mit Parmesan, Ziegenkäse Tarte
Anti Pasti Variationen, Brot und Tomatenbutter

Auflauf von Tortellini und Grillgemüse mit geschmolzenem Mozzarella
Toskanischer Spießbraten mit Grillgemüse und Rosmarin-Drillingen

Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

Mediterranes Buffet

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

Zitronenhähnchen mit Kräuter-Zitronen Sauce
Schweinesteaks mit Spinat und Mozzarella überbacken
Mediterranes Grillgemüse, Pesto-Gnocchis, Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Törtchen von der Amalfi Zitrone

Buffet nach Art des Hauses

Fischplatte mit hausgebeizten Lachsen, Forellenfilets und Shrimps
Tomate & Mozzarella, Marinierte Hähnchenspieße mit Chutney
Ruccolasalat in Sahnedressing, Ziegenkäse Tarte, Brot und Kräuterbutter

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

Mousse au chocolate, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Früchten

Bergisch Neu Entdeckt Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Reibekuchen und Honig-Dill-Senf Sauce
Ziegenkäse unter Walnuß-Kräuter Kruste
Geröstete Frikadelle auf einem Salat von Dicke Bohnen, Kartoffeln und Senfcreme
Kottenbutter – Schwarzbrot mit Senf & Zwiebeln
Salatmix mit zweierlei Beete, Gurken, Walnüssen, fermentiertem Gemüse
Heimisches Brot mit bester Fassbutter & Schmalz

Zanderfilet im Reibekuchenmantel mit Blattspinat und feiner Zitronen-Senf Sauce
Sanft gegarte Ochsenbacken mit Schmorgemüse und Kartoffel-Schnittlauch Püree

Waffel Tiramisu mit Kirschen

Panna Cotta mit Blütenhonig und Aprikosenkompott/Zwetschgenragout



Kulinarische Buffets

ab 25 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

Brot & Aioli

Vegane Spinat Ravioli mit Pesto, Grillgemüse und Ruccola
Vegetarische Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffel-Schnittlauch Püree
Blumenkohl Curry mit Reis

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 & Rosmarin - Drillingen
Schweinefilets mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

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, Cheesecake Törtchen

Kulinarischer Winter

Hausgebeizter Graved Lachs mit Reibekuchen und Honig-Dill-Senf Sauce
Cocktail vom frischen Flusskrebssen
Mariniert Hähnchenspieße mit Rotkohl Kimchi, Gebratene Gänseleber mit Feldsalat
Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto
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 25 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 Flusskrebssen
Bunte Tomaten mit Burratakäse, Büffelmozzarella & Pesto
Gänselebermousse im Pumpernickel Mantel
Brot- und Buttervariationen

Kalbsmedaillons auf Pfifferlingen oder Steinpilzen in Rahm
Ragout von Seeteufel, Garnele und Sockeyelachs mit Trüffelsauce
frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Mini Waldbeer Törtchen, Schwarzwälder Kirsch Terrine
Erlasene 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 Schweinefilets, Ziegenkäse Tarte, Cesar Salad im Glas, Pestoschnitzel

Krombergs Currywurst mit Baguette

&

Schweinefilets mit Waldpilzen in Rahm und Spätzle
oder

Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Cashewkernen und Reis
oder

Spinat Tortellini mit Grillgemüse, Ruccola, Kirschtomaten und Fetakäse
oder

Tagliatelle mit Edelfischragout
oder

Penne Nudeln mit Linsenbolognese und Parmesan
(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, Kromberg Fritten

Mousse au chocolate, Zitronen Törtchen



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



Buffet Sonderleistungen

ab 25 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

Orientalisches Buffet

ab 25 Personen

Börrek mit Fetakäse und Spinat gefüllt
Kichererbsensalat, Bulgursalat, Rote Bete CousCous
Marinierte Hähnchenspieße
Ziegenkäse mit Honig-Dattel-Nuss Kruste
Falafelbällchen mit Rote Bete Humus
Gerösteter Blumenkohl mit Granatapfel
Baguette, Fladenbrot, Kräuter Dip
...

Orientalisches Hähnchen mit Raz el Hanout, dazu Schmorgemüse und Backkartoffeln
Geschmorte Lammkeule mit Minze, Knoblauch, Karotte, Aprikose und Pilawreis
...

Honig Panna Cotta mit gerösteten Nüssen
Aprikosen Creme Brûlée mit Beeren

Das Überraschungsbuffet

ab 25 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

Das Tischbuffet

ab 40 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



Themenbuffets & Themenmenüs

BBQ Menü

ab 40 Personen

Mit dem BBQ 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.

Das BBQ 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

Streetfood Buffet

ab 50 Personen

Caesar Salad aus der Dose mit Croutons & Parmesan

Bagels mit Lachs & Honig-Dill-Senf Sauce

Mini Wraps mit Chicken, Marinierte Hähnchenspieße, Veggi Bowl

Brot und Butter Variationen
...

Burger Station mit Chorizzo Burger, Chili-Cheese Burger und Veggi Burger
Fritten Station mit Krombergs Knusper Fritten und verschiedenen Toppings
Pulled Pork auf Süßkartoffelpüree mit gebackenen Zwiebeln und Apfelsalat
Pasta Station mit hausgemachten Gnocchis, Grillgemüse und Parmesan
...

Krombergs Eisfahrrad mit 6 verschiedenen Eissorten, wie Madagaskar Vanille, veganem Passionsfruchtsorbet, gesalzenem Karamell Eis, Brownie Eis oder Griechischem Joghurt mit Honig und Nüssen. Dazu Obst, verschiedene Saucen, Sahne und Crumble

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, Ruccola, Parmesan, geriebener Mozzarella

Frisch aufgeschlagene Sabayone mit Beeren



Brainfood

ab 40 Personen

Willkommen bei Brainfood – die perfekte Nahrung für Körper und Geist!
Unser Konzept setzt auf gesunde, nährstoffreiche Zutaten und eine sorgfältige Auswahl an Superfoods.
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.



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

Schweinshaxen mit Kartoffel-Sauerkraut Püree

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

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



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“ 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, 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 - 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



Grill & Chill

Damit Sie Ihre eigene Sommerparty nicht verpassen, weil Sie vom Grill nicht wegkommen, übernehmen wir das für Sie. Grillbuffets ab 35 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, hausgesmoktes Pulled Pork vom Landschwein
Gemüse Hafer Bratling, Hausgeräuchertes Lachsfilet
verschiedene Burger Buns
Tomaten, Salat, Gewürzgurken, Jalapenos, Käse, Zwiebelringen, Bacon, Serranoschinken
Ziegenkäse, Chorizzo, Manchegokäse, Algensalat, Dips, Ketchup, Mayo, Fritten

Brownies, Cheesecake

Grillbuffet Deluxe

Anti Pasti Variationen, Asiatischer Meeresfrüchtesalat
Caesar Salat mit Speck & Croutons, Tortellinisalat mit Trüffelcreme
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 mit Knoblauch & Kräutern, Westfälisches Kikokhähnchen
Schweinefilet-Dattel Spieße, Marinierte Schwertfischsteaks,
Marinierte Riesengarnelen, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib
Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarin-Drillinge,
Auswahl an Edelgewürzen, Salzen und Premium Pfeffer Sorten

Lime Cake & Brownie Törtchen
Erdbeer-Joghurette neu interpretiert

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

Schokoladen Brownies
New York Cheesecake



Grill & Chill

Grillbuffets ab 35 Personen möglich.

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
Tomate mit Burrata und Basilikumpesto
Knackige Salatbar mit Dressings, Brot und Butter Variationen

Saltim Bocca vom Lachs im Salbei-Serrano Schinken Mantel, Marinierte Rindersteaks
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

Grillbuffet Asia Style

Asiatischer Cole Slaw mit Mango, Maracuja und Chili
Gegrilltes Gemüse mit Terijakisauce und Erdnüssen
Kimchi Kohl, Algensalat

Asiatischer Gurkensalat mit Sesam und Soja
Marinierter Garnelensalat mit Papaya und Glasnudeln
Brotauswahl mit Kimchi Butter und Koriander-Purple Curry Butter

Lachsfilet mit Zitronengras & Ingwer, Thunfisch Tataki, Asiatischer Schweinebach mit Chili
Hähnchenbrustfilet mit Limetten-Honig Marinade, Korean Fried Chicken
Pulled Beef mit Syke, Ingwer, Honig und Teriyaki
Gegrillte Terijakipilze, Miso Aubergine mit Lauchzwiebeln
Gegrillte Süßkartoffeln mit Koriander, Sesam Karotten
Knusper Fritten mit Miso Mayo, Diverse Dips

Zitronengras Milchreis mit Mango, Gegrillte Ananas mit Matchacreme

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

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

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Fruchtkompott und Vanillesauce



Flying Buffet 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

Optional: Champagner oder Gin Tonic Bar



OFYR
Das Grill
Highlight!

Hochzeitscatering

Der schönste Tag in Ihrem Leben - wir machen ihn unvergesslich.
Bei einem stilvollen Hochzeitsbuffet stehen wir Ihnen mit Erfahrung,
Leidenschaft und Liebe zum Detail zur Seite.
Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den Moment. Wir kümmern uns um den Rest.

Hochzeitsbuffet ab 30 Personen

Krombergs Lachsvariation mit 4 verschiedenen Lachsköstlichkeiten und Honig-Dill-Senf Sauce
Cajun Spice Riesengarnelen auf Algensalat
Marinierte Hähnchenspieße
Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
Brot & Butterauswahl
•••

Sanft gegarte Ochsenschäufchen mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree
Kalbsgeschneitztes „Zürcher Art“ Gemüseplatte und Kartoffelröstis
Trüffel Gnocchis mit Grillgemüse, Rucicola und Parmesan
•••

Schokobrownies
Club Sandwich von Himbeere & Weißer Schokolade

Front Cooking Buffet - Essen wie im Restaurant ab 80 Personen

Mediterraner Vorspeiseteller (auf den Tischen direkt eingesetzt)
mit Hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Anti Pasti, Hähnchenspieß, Ziegenkäse &
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Brotauswahl und Aioli

von den Live Kochstationen

Pennnudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce, Rucicola und Tomaten
Zweierlei vom Westfälischen Rind mit Roastbeef & Bäckchenragout, bunten Karotten und Kartoffelbaumkuchen
Zanderfilet im Reibekuchenmantel mit buntem Spinatgemüse und Limonen-Senf Sauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum, Crumble & Beeren
Panna Cotta mit Passionsfrucht, Zitrusfrüchten & Himbeerschaum

Alles wird einzeln auf Teller an 3 Live-Kochstationen angerichtet.



Private Cooking

ab 25 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

Allerlei von der Maracuja

Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Rinderfiletsteak auf Rotweinschalotten 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.



Konzept Oldtimer

ab 75 Personen



Pasta & Bowl Konzept

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce, Ruccola und Kirschtomaten
Topping aus Garnelen oder Hähnchen
Feel Good Bowl mit CousCous, Mango, Wildkräutersalaten, Grillgemüse
Topping Falafel oder Hähnchen

Gourmet Hotdogs Konzept

Mit Chili Cheese Sauce, Jalapenos, Taccos, Röstzwiebeln und Salat
Mit Ruccola, Serranoschinken, Parmesan und Tomate
Mit Trüffelmayo, Parmesan, Tomate, Ruccola und Zitronen-Oliven Panko
Mit Grillgemüse, Olivenknusper, Salat und Tomate (Veggi)

Pita Brot Konzept

Mit Rote Bete Hummus, Avocado, Granatapfel und Falafel
Mit Hummus, Tomaten-Mozzarella Salat und gezupftem Büffelmozzarella
Mit Hummus, gezupftem BBQ Schwein, Apfel und Zwiebeln
Mit Curry Hummus, gezupftem BBQ Lachs, Algensalat und Granatapfel

Sweet Konzept

Bergische Waffel mit Toppings
oder
Crumble Station mit warmem Obstkompott, Crumble und verschiedenen Toppings
oder
Creme Brulée Ballen, Cookies und Donuts Station

Konzept London Bus

ab 75 Personen



Pulled Burger Konzept

Pulled Pork Burger mit Cole Slaw, BBO Dip und Blattsalat
Pulled Pork Chili Cheese Burger mit Jalapenos, Chili Cheese Sauce und Röstzwiebeln
Veggi Burger mit Maracuja Mayo, Gemüse-Hafer Bratling, Paprika, Fetakäse und roter Zwiebel
Veganer Burger mit Gemüse-Hafer Bratling, Grillgemüse, Mangodip und Wildkräutersalat
Pulled Lachs Burger mit Algensalat und Honig-Dill-Senf Sauce

Burger Konzept - auch als Smash Burger möglich

Hamburger / Cheese Burger / Chili Cheese Burger
Ziegenkäse Burger mit Ruccola und Walnüssen
BBO Bacon Burger
Italian Burger mit Seranoschinken, Parmesan und Ruccola
Veggi Burger mit Grillgemüse

Fish & Chips Konzept

Fisch & Chips mit Remoulade oder Knoblauchdip
Fisch & Chips Asia Style mit Misomayo und Kimchikohl
Lachs im Reibekuchenmantel mit Honig-Dill-Senf Sauce und Algensalat

Herzhaftes Waffel Konzept

Kartoffelwaffel mit Rote Bete Hummus, Avocado, Minze und Granatapfel
Kartoffelwaffel mit Rote Bete Hummus, Pulled Pork, Ruccola, Granatapfel und Rote Zwiebeln
Kartoffelwaffel mit Pestomayo, Tomatensalat, Burratakäse, Ruccola und Serranoschinken
Kartoffelwaffel mit Ziegenkäsecrumble, Ruccola, Tomatensalat und Walnüssen
Kartoffelwaffel mit Pulled Lachs, Algensalat, Ruccola und Honig-Dill-Senf Sauce



Frittenglück – „We Love Fritten“

ab 75 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

BBQ 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

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



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's. Alle aktuellen Preise finden Sie auf unserer Homepage: www.catering-kromberg.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
e-Mail: info@hotel-kromberg.de
www.hotel-kromberg.de, www.catering-kromberg.de

WEDDING
KING 24/25
AWARDS
Gewinner



Jetzt auf Instagram folgen:

