



Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering



Erlebnisse, die man schmeckt.
Momente, die man nicht vergisst.

Eventcatering . Hochzeiten . Firmenfeiern . Foodtrucks . Sommerfeste



Die Kromberg Philosophie

Gastgeber aus Leidenschaft – seit über 130 Jahren

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name **Kromberg** für echte Gastfreundschaft, hochwertige Küche und besondere Genussmomente.

Was einst als kleine bergische Gaststube & Pferdewechselstation begann, ist heute eines der führenden Cateringunternehmen in NRW.

Mit über 1500 Veranstaltungen pro Jahr und einem engagierten Team von mehr als 50 Mitarbeitern sorgen wir dafür, dass aus jedem Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird.

Ob romantische Hochzeit, stilvolle Firmenfeier, sommerliches BBQ, Streetfoodmarkt oder exklusives Event – wir entwickeln für jede Veranstaltung ein individuelles kulinarisches Konzept, das perfekt zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Unsere Küche verbindet dabei das Beste aus verschiedenen Welten:

- regionale Produkte und saisonale Frische
- mediterrane Leichtigkeit
- internationale Einflüsse
- kreative & innovative Eventideen

Denn für uns ist Catering mehr als gutes Essen.

Es ist die Kunst, Menschen zusammenzubringen, Emotionen zu schaffen und besondere Momente unvergesslich zu machen.

Ihr

Markus Kärst



Warum Kromberg ?

Deshalb entscheiden sich so viele Kunden für Kromberg !

Ein gelungenes Event lebt von Erfahrung, Qualität und Leidenschaft.
Genau dafür steht Krombergs Catering.

Seit vielen Jahren begleiten wir private Feiern, Hochzeiten und Firmenevents mit einem Anspruch: **Jedes Event einzigartig zu machen.**

Darum entscheiden sich Kunden für uns

- ✓ Über **1500 erfolgreiche Events** pro Jahr
- ✓ **Full-Service** – von der Idee bis zur Umsetzung
- ✓ Eigene Köche, Service & Eventlogistik
- ✓ Konzepte für **5 bis 5000 Gäste**
- ✓ Live Cooking, Foodtrucks & Erlebnisstationen
- ✓ Ausgezeichnet: **Wedding King Award Gewinner 2024/25**

👉 Kurz gesagt:

Sie bekommen nicht einfach Catering –
Sie bekommen ein Event, das funktioniert.

Von der kleinen Gartenparty bis zum großen Firmenjubiläum kümmern wir uns um jedes Detail – professionell, zuverlässig und mit viel Liebe zum Genuss.

Sie genießen Ihr Event. Wir kümmern uns um den Rest.



Kromberg in Zahlen:

🍴 1500+ Caterings pro Jahr

👥 50 + Mitarbeiter

🍔 100 Mio.+ Kalorien pro Jahr

🏆 Wedding King Award Gewinner 24/25

🚚 10+ Fuhrpark

★ 130+ Jahre Tradition

😊 100.000+ glückliche Gäste pro Jahr





Die 10 beliebtesten Kromberg Events & Buffets

- ★ Fingerfood
- ★ Salat im Glas & Bowls
- ★ Stehparty Deluxe
- ★ Burger Grillen Deluxe
- ★ Streetfood Market
- ★ Food Trucks
- ★ Grill & Chill vom OFYR Grill
- ★ Front Cocking Buffet
- ★ Almhütten Party
- ★ Frittenglück



★ 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

Preis pro Person 24,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 24,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 25,90 € zzgl. Mwst.

Fingerfood Streetfood Around the World

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

Preis pro Person 26,90 € zzgl. Mwst.

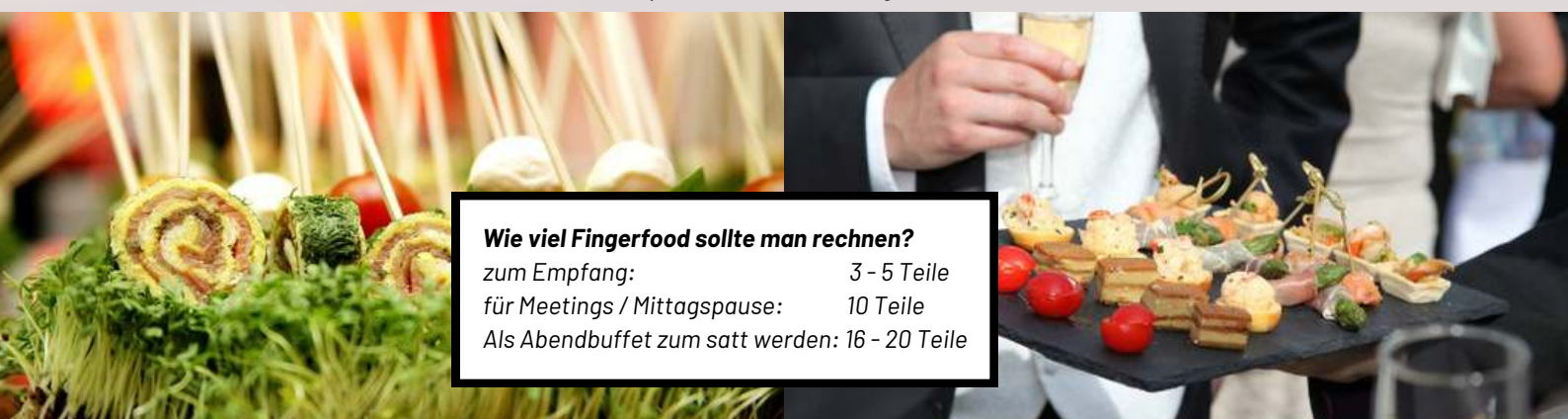
Fingerfood Veggi

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

Preis pro Person 25,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 2,95 € zzgl. Mwst.



Wie viel Fingerfood sollte man rechnen?

zum Empfang:	3 - 5 Teile
für Meetings / Mittagspause:	10 Teile
Als Abendbuffet zum satt werden:	16 - 20 Teile

Meeting Platten & Meeting Bowls

Für produktive Meetings braucht es die richtige Verpflegung. Unsere Meetingplatten und Meetingbowls bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an frischen, hochwertigen Snacks. Mal bergisch rustikal und mal trendig leicht. Perfekt für Besprechungen, Workshops oder Seminare. Alles ist praktisch portioniert, unkompliziert zu genießen und sorgt dafür, dass sich Ihr Team ganz auf das Wesentliche konzentrieren kann.

Frisch zubereitet, stilvoll präsentiert und ideal zum Teilen.

Mindestbestellmenge pro Variation: 10 Portionen.

Meeting Platte Rustikal

2 Stück ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt & Käse

Bergische Kottenbutter

Mini Schnitzel / Mini Frikadelle / Bierbeißer

Preis pro Person 14,90 € zzgl. Mwst.

Meeting Platte Streetfood

Belegte Bagels mit Frischkäse, Pulled Pork und Salat

Avocado, Tomate und Mozzarella,

Mini Flammkuchen, Mini Burger, Rösti mit Lachstatar,

Caesar Salat im Glas, Red Hot Chili Poppers

Preis pro Person 18,90 € zzgl. Mwst.

Unser tägliches Brot

Gemischte Stullenauswahl mit heimischen Broten

belegt mit Pulled Pork, Lachs, Roastbeef,

Anti Pasti Creme & Grillgemüse

und Hüttenkäse mit Tomate & Kräutern

Preis pro Person 15,50 € zzgl. Mwst.

★ 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

Preis pro Person 18,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 19,90 € zzgl. Mwst.



Trendige Ideen für Ihr Businessbuffet

Brain Food

ab 30 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, Ruccola 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.

Preis pro Person 44,50 € zzgl. MwSt.



Poke - The World in a Bowl

ab 30 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, Halloumi-Käse, 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

Preis pro Person 33,90 € zzgl. MwSt.

Ideen für Ihr Kundenevent

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

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. 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

Lime Cake / Yuzo / Baiser / Himbeergel / Cracker / Goldpuder
Crème Brulée Cake / Mango-Passionsfrucht Ragout / Espuma

Preis pro Person 109,00 € inkl. Getränken zzgl. Mwst.
Champagner oder Gin Tonic Bar gegen Aufpreis möglich.



Ideen für Ihr Firmen Sommerfest

Rock the Grill - Das ultimative BBQ Konzept

ab 100 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 Beefier:

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 BBQ Linsen
Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen
Krombergs Knusper Fritten mit Toppings
Ananas im Ganzen gegrillt mit Vanillesauce
Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott und Eis

pro Person ab 89,00 € zzgl. Mwst. inkl. Personal & Equipment

pro Person ab 109,00 € zzgl. Mwst. inkl. Getränke zusätzlich



Ideen für Ihr Firmen Sommerfest

★ Streetfood Market Around the World

ab 80 Personen

Unser Food Market verwandelt Ihr Sommerfest in einen lebendigen kulinarischen Marktplatz. An verschiedenen Foodstationen bereiten unsere Köche die Speisen frisch vor den Augen Ihrer Gäste zu.

Asia Streetfood

Asiatische Poke Bowls mit Sushireis, Mango, Kimchikohl, Edamame, dazu Toppings wie Teriyaki Lachs, Korean Fried Chicken oder Gyoza

Italian Streetfood

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce & verschiedenen Toppings

Mexican Streetfood

Tacos Auswahl mit Chicken Tacos, Fisch Tacos und Veggi Tacos

American Streetfood

Burger Station mit Bacon Burger, Chili-Cheese Burger und Veggi Burger
Fritten Station mit Krombergs Knusper Fritten und verschiedenen Toppings

Sweet Streetfood

Creme Brulee Donuts - Cookies & Zimtschnecken mit Toppings

pro Person ab 69,00 € zzgl. MwSt. inkl. Personal & Equipment

pro Person ab 89,00 € zzgl. MwSt. inkl. Getränke zusätzlich



Ideen für Ihr Firmen Sommerfest

★ Food Trucks

ab 100 Personen

Mit unserem Foodtruck-Konzept verwandeln wir Ihr Sommerfest in ein kulinarisches Festival. Mehrere Foodtrucks und Streetfood-Stände sorgen für eine lockere Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste frei bewegen, verschiedene Spezialitäten probieren und gemeinsam genießen können.

Frisch zubereitete Speisen, kreative Streetfood-Gerichte und Live Cooking machen das Event zu einem besonderen Erlebnis. Die Foodtrucks werden dabei zum Mittelpunkt des Festes und schaffen ein modernes, urbanes Ambiente.

pro Person ab 69,00 € zzgl. MwSt. inkl. Personal
pro Person ab 89,00 € zzgl. MwSt. inkl. Personal & Getränke
+ zusätzliche Kosten für Foodtrucks



- BURGER - HOT DOGS**
- FISH & CHIPS - TACOS**
- KOREAN FRIED CHICKEN**
- PULLED PORK - PASTA**
- ARRANCINI - BOWLS**
- BURRITOS - PITA BROT**
- STEAK SANDWICHES**
- EMPANADAS - CURRYS**
- SMASH BURGER - FRITTEN**
- POTATO WAFFLE - SUSHI**
- CREPE - DONUTS**
- COOKIES - CHEESECAKE**
- EISBURGER - CRUMBLE**



Ideen für Ihr Firmen Sommerfest

★Krombergs Frittenglück

ab 50 Personen



Goldgelbe Fritten, außen extra knusprig, innen herrlich fluffig und voller Kartoffelgeschmack – bei Krombergs Frittenglück dreht sich alles um ehrlichen Genuss auf die Hand. Mit besten Zutaten zu modern interpretierten Poutine verfeinert und einer großen Portion Leidenschaft bringen wir echtes Streetfood & Soulfood -Feeling direkt zu euch.

Hähnchen 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

Preis pro Person ab 22,90 € zzgl. Mwst.

+ zusätzliche Kosten für den Foodtruck & Personal





Ideen für Ihr Mitarbeiterfest

★ Die Almhütte

ab 100 Personen

In Kooperation mit unserem Partner „Die Alm ruft“ bieten wir

Ihnen die Möglichkeit, 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.

Preis pro Person ab 79,90 € zzgl. MwSt. inkl. Essen & Getränke

Die Kosten der Almhütte richten sich nach der Größe.



Ideen für Ihr Mitarbeiterfest

Kulinarische Kreuzfahrt - das Küchenparty Konzept

ab 200 Personen

Hier wird Kochen zur Kunst, und Sie sind hautnah dabei bei unserer kulinarischen Weltreise in den Kreuzfahrthäfen der Welt. 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.

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.

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!

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.

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.



Ihr Firmen 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 109,00 € 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





Klassische Buffets für Ihre private Feier

ab 25 Personen

Mediterrane Gelüste

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, Brotauswahl und Aioli

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

Tiramisu, Törtchen von der Amalfi Zitrone

Preis pro Person 35,90 € zzgl. Mwst.

Buffet nach Art des Hauses

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

Preis pro Person 37,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 41,90 € zzgl. Mwst.



Klassische Buffets für Ihre private Feier

ab 25 Personen

Italienische Sehnsucht

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

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

Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

Preis pro Person 29,90 € zzgl. Mwst.

„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

Brotauswahl & vegane Aioli

Vegane Spinat Ravioli mit Pestosauce, Grillgemüse und Ruccola

Vegetarische Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffel-Schnittlauch Püree

Blumenkohl Curry mit Kokos & Zitronengras, dazu Basmati Reis

Beerenfrüchte Joghurt Tiramisu

Preis pro Person 31,90 € zzgl. Mwst.

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

Preis pro Person 29,90 € zzgl. Mwst.



Klassische Buffets für Ihre private Feier

ab 25 Personen



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
Brotauswahl und Tomatenbutter

Geschmortes Zitronenhuhn mit Kräuterjus, mediterranem Grillgemüse & Rosmarin - Drillingen
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren, Maracuja Cheesecake Törtchen
Preis pro Person 41,90 € zzgl. Mwst.



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
Brotauswahl und Dijon-Senf Butter

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

Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Cheesecake Törtchen
Preis pro Person 39,90 € zzgl. Mwst.



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
Brotauswahl und Dijon-Senf Butter

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

Zimt Mascarpone mit Glühwein Pflaumen, Christstollen Trifle
Preis pro Person 49,90 € zzgl. Mwst.



Klassische Buffets für Ihre private Feier

ab 25 Personen

Galabuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Ruccola und Kirschtomaten

Gegrillter Grüner Spargel mit Pinienkernen und Parmesan

Fischplatte mit hausgebeiztem gravad Lachs, Stremellachs, Aal und Nordseekrabben

Carpaccio vom Thunfisch mit Steinpilzpesto, Cocktail von Flusskrebse

Bunte Tomaten mit Burratakäse, Büffelmozzarella & Pesto

Brotauswahl und Buttervariationen

Kalbsmedaillons auf Pfifferlingen oder Steinpilzen in Rahm

Ragout von Seeteufel, Garnelen und Sockeylachs mit Trüffelsauce

frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Mini Waldbeer Törtchen, Schwarzwälder Kirsch Terrine

Erlasene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter

Preis pro Person 65,00 € zzgl. Mwst.

★ Stehparty Deluxe

Fingerfood Buffet auf Spießen, in Gläsern und Schüsseln mit

Hähnchenspießen, Lachstatar auf Kartoffelrösti, Garnelen in der Kartoffelnudel

Marinierten Schweinefiletspeisen, Ziegenkäse Tarte, Cesar Salad im Glas, Pestoschnitzel

Krombergs Currywurst mit Baguette

&

Schweinefiletspitzen mit Waldpilzen in Rahm und Spätzle

oder

Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Cashewkernen und Reis

oder

Spinat Tortellini mit Grillgemüse, Ruccola, Kirschtomaten und Fetakäse

oder

Penne Nudeln mit Linsenbolognese und Parmesan

(Currywurst + 1 Gericht zur Auswahl))

Himbeer Tiramisu im Glas, Schokobrownie mit Vanillecreme im Weckglas

Preis pro Person 39,90 € zzgl. Mwst.

Orientalisches Buffet

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 Lammjus, Minze, Knoblauch, Karotte, Aprikose und Pilawreis

...

Honig Panna Cotta mit gerösteten Nüssen, Aprikosen Creme Brûlée mit Beeren

Preis pro Person 42,90 € zzgl. Mwst.



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
Brotauswahl und Buttervariationen

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
Preis pro Person 33,90 € zzgl. Mwst.



★Burger Grillen Deluxe

Feinstes deutsches Rindfleisch, hausgesmoktes Pulled Pork vom Landschwein
Gemüse Hafer Bratling, Hausgeräuchertes Lachsfilet
verschiedene Burger Buns

Tomaten, Salat, Gewürzgurken, Jalapenos, Käse, Zwiebeln Bacon
Ziegenkäse, Chorizzo, Manchegokäse, Algensalat, Dips, Ketchup, Mayo, Fritten

Brownies, Cheesecake

Preis pro Person 32,90 € zzgl. Mwst.



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
Brotauswahl und Buttervariationen

...

Dry Aged Tomahawk Steak vom Westfälischen Premium Rind,
Marinierte Lammhüfte mit Knoblauch & Kräutern, Westfälisches Kikohhähnchen
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
Preis pro Person 65,00 € zzgl. Mwst.



American BBQ

Original Cesar Salad, Cole Slaw, Süßkartoffelsalat mit Kräuterpesto
Cocktail von Louisiana Flusskrebse, Avocado Bruschetta
Knackige Salatbar mit Dressings, Brotauswahl und Buttervariationen, diverse Dips

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

Schokoladen Brownies

New York Cheesecake

Preis pro Person 41,90 € zzgl. Mwst.



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, Brotauswahl und Buttervariationen

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
Preis pro Person 44,50 € zzgl. Mwst.

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
Preis pro Person 44,50 € zzgl. Mwst.

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, Brotauswahl und Buttervariationen

Grobe Bratwürstchen, Bacon Bomb Spieße, aromatisierte Lachsmedaillons,
Grill Sandwiches Ceasar 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
Preis pro Person 46,50 € zzgl. Mwst.



Süß geht immer!

Unsere Sweet Experience

Unsere Dessertkonzepte verbinden innovative Trends mit handwerklicher Perfektion. Ob stilvolle Desserts im Glas, kreative Mini-Sweets, bekannte Klassiker oder interaktive Live-Stationen – wir schaffen süße Erlebnisse, die begeistern.

Dessert wird zum Event.

Stationen wie :

- Waffel oder Crepé Bar
- Crème Brûlée Donuts
- Eisfahrrad
- New York oder Cinnamon Rolls mit Toppings
- Milchshakes
- Crumble Station
- Törtchen oder Desserts im Glas
- Crêpe
- Eisburger
- Cookies mit Toppings

Perfekt als Abschluss eines Events.



Themenbuffets für Ihre Feier

Mozzarella & Pasta Live Cooking Bar

ab 40 Personen

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

Preis pro Person 47,50 € zzgl. Mwst. inkl. Equipment, Geschirr & Besteck, Personalkosten extra

BBQ Menü

ab 40 Personen

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

Preis pro Person 65,00 € zzgl. Mwst. inkl. Equipment, Geschirr & Besteck, Personalkosten extra

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.

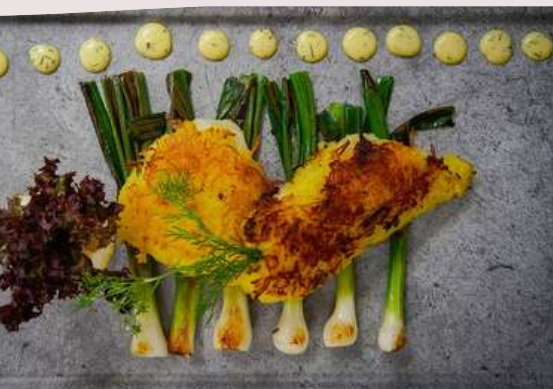
Jedes Buffet besteht natürlich aus mindestens

5 Vorspeisen

2 Hauptgängen

2 Desserts

Preis pro Person 29,50 € zzgl. Mwst.



Ihre Traumhochzeit

Genuss, der Erinnerungen schafft!



Der schönste Tag im Leben verdient ein kulinarisches Erlebnis, das ebenso unvergesslich ist wie die Liebe selbst.
Mit unserem Hochzeitscatering schaffen wir genau das: eine perfekte Verbindung aus Geschmack, Ästhetik und persönlicher Note.

Ob romantische Gartenhochzeit, elegante Feier im Schloss oder moderne Hochzeit in urbanem Ambiente – wir gestalten jedes Catering individuell nach Ihren Wünschen. Von liebevoll arrangierten Vorspeisen über kreative Hauptgänge bis hin zu verführerischen Desserts begleiten wir Sie und Ihre Gäste auf einer genussvollen Reise. Dabei legen wir größten Wert auf frische, hochwertige Zutaten, saisonale Vielfalt und eine stilvolle Präsentation.

Unser Anspruch ist es, nicht nur zu verköstigen, sondern Emotionen zu wecken und besondere Momente zu unterstreichen.

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Konzept, das Ihre Persönlichkeit widerspiegelt und Ihre Hochzeit zu einem einzigartigen Erlebnis macht.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie Ihren Tag – wir kümmern uns um den perfekten Genuss. Denn Liebe geht durch den Magen – und bleibt im Herzen.

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

Brotauswahl und Buttervariationen

...

Sanft gegarte Ochsenbäckchen mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ Gemüseplatte und Kartoffelrösti

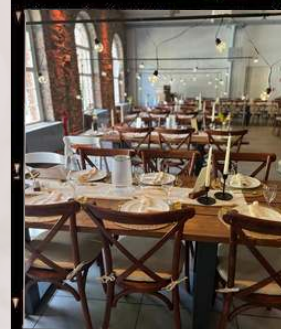
Trüffel Gnocchis mit Grillgemüse, Ruccola und Parmesan

...

Schokobrownies

Club Sandwich von Himbeere & Weißer Schokolade

Preis pro Person: 44,00 € zzgl. MwSt.



**Bestes
HochzeitsCatering
2024/2025**

Ihre Traumhochzeit

Genuss, der Erinnerungen schafft!



Front Cooking Buffet - Essen wie im Restaurant

ab 80 Personen

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

von den Live Kochstationen

Pennnudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce, Ruccola und Tomaten
Zweierlei vom Westfälischen Rind mit Roastbeef & Bäckchen, 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

Preis pro Person: 59,00 € zzgl. MwSt. inkl. Geschirr & Besteck,

zuzüglich Kosten für Personal & Equipment

„Grillbuffet Exklusiv“

ab 60 Personen

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

••

Grillbüffet

Island Lachs in Zitronen-Kräuter Marinade, Bacon-Bomb Spieße, marinierte Rindersteaks,
Hähnchenmedaillons mit Sweet-Chili Marinade, Gegrillter Gemüse-Hafer-Bratling,
Marinierter Schafskäse in Alufolie gegart,, Knackige Salatbar mit Dressings, diverse Dips
Mediterranes Pfannengemüse, Speckbohnen, Rosmarin-Drillinge, Frittenstation mit Dips

••

Lime Cake mit Beeren, Creme Brulée

Preis pro Person: 47,50 € zzgl. MwSt. inkl. Geschirr & Besteck,

zuzüglich Kosten für Personal & Equipment



Live Kochstationen für Ihre Feier

Unvergessliche Geschmackserlebnisse

Unsere Live-Kochstationen bieten das perfekte Erlebnis für Ihre Veranstaltung, bei dem Ihre Gäste leckere Gerichte direkt vor ihren Augen zubereitet bekommen.

Buchbar ab 50 Personen



Besondere Ideen für Ihr Event!

- Regional
- Modern
- Fusion Küche
- Exotisch
- Mediterran





Ramen Bar / Mezze Bar
Ceviche Bar / Tacos Bar
Bruschetta Bar / Salat Bar
Anti Pasti Bar / Asia Bar



Die passende Location

Jede Veranstaltung beginnt mit der richtigen Bühne – und die Wahl der Location ist dabei entscheidend.

Sie verleiht Ihrem Event Charakter, Atmosphäre und den ganz besonderen Zauber, der lange in Erinnerung bleibt.

Ob idyllische Scheune im Grünen, stilvolle Villa, modernes Loft oder eine exklusive Eventlocation – wir unterstützen Sie dabei, den perfekten Ort für Ihre Feier zu finden. Dank unseres Netzwerks an sorgfältig ausgewählten Locations bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten, die genau zu Ihren Vorstellungen passen.

In Kombination mit unserem Catering entsteht so ein harmonisches Gesamtkonzept, bei dem Ort und Genuss perfekt ineinandergreifen.

Denn die richtige Location macht aus einem Event ein Erlebnis.

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

Im großen Festsaal der Alten Schlossfabrik ist nahezu nichts unmöglich. 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

Das Prunkstück der Alten Schlossfabrik ist sicherlich die Grotte. Sie verfügt über eine besondere Atmosphäre mit den meisten Zeugen der Industriezeit. Die Rundbögen aus Natursteinen, der alte Industrieboden und die verbliebenen alten Maschinenelemente ergeben ein historisches und rustikales Ambiente.

Sie bietet Platz für 60 – 140 Personen.

Alle 3 Räume sind mit einer Outdoor Küche von uns ausgestattet worden um Ihnen bei schönen Tagen ein leckeres BBQ oder Streetfood Gerichte draußen frisch zubereiten zu können.

Weitere Locations in Remscheid & Umgebung

Eventschmiede Müngstener Brücke Solingen (bis 80 Personen)

Gründerschmiede Remscheid (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)

Schloß Grünwald Solingen (50-130 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 (80 bis 160 Personen)

Diverse Locations in Düsseldorf & Köln

Alle Preise zzgl. der aktuell gültigen MwSt. Es gelten unsere AGB.
Diese finden Sie auf unserer Homepage: www.catering-kromberg.de





Alles was dazu gehört

Servicepersonal - Barkeeper - Grillmeister - Köche

Getränke von A bis Z

Mitlernachtssnack

Geschirr - Besteck - Gläser

Foodtrucks - Grills - Bierwagen - Getränketheken

Zelte - Bierzeltgarnituren - Stehtische

Tische - Stühle - Tischwäsche - Hussen

Hotelzimmer





Restaurant | Hotel | Catering

Hotel Restaurant Kromberg Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid
Tel: 02191 590031 - info@catering-kromberg.de
www.catering-kromberg.de - www.hotel-kromberg.de



Wird auf Anfrage am Folienrand

