

STREETFOOD

by Kromberg



Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering

Machen Sie Ihr Firmenevent zu einem trendigen Event der Extraklasse.

Aus diesem Grund haben wir unser Streetfood Konzept entwickelt.

Dieses kann individuell auf jeden Kunden abgestimmt werden.

Basis des Konzeptes sind natürlich weiterhin Regionalität und Nachhaltigkeit, kombiniert mit einem Touch Trend, Moderne, Erlebnis & außergewöhnlicher Fooderlebnisse.

Beim Streetfood Catering werden die Speisen live vor Ort zubereitet.

Aller Gerichte werden dann in Pommestüten, Dosen, Burgerschalen, etc. angerichtet und ausgegeben.

Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand.

Leckere und ausgefallenen Streetfood Kreationen, Limonanden aus der Weckflasche,

Loungemöbel aus Naturprodukten, Foodstände aus Europaletten,

handgeschriebenen Menütafeln, Feuerkörbe oder Stehtische aus Ölfässern.



Unsere Streetfood Stationen



Und was darf es für Sie sein?

Burger

Mediterraner Burger mit Tomate, Mozzarella & Serranoschinken
Chorizzo Burger mit Chorizzo, Manchego und Ruccola
Chili-Cheese Burger mit Jalapenos, Bacon & Cheddar Käse
Ziegenkäse Burger mit Ziegenkäse, Walnüssen & Pesto
Surf & Turf Burger mit Riesengarnelen
Triple Cheese Burger mit Camembert, Frischkäse und Cheddar Käse
Pulled Pork oder Pulled Turkey Burger

Sandwich, Bagels & Deluxe Stullen

Pastrami Sandwich
Pulled Turkey Sandwich
Grilled Cheese Sandwich
Roastbeef Stulle mit Kirschtomatensalat
Strammer Max Deluxe
Curry-Chicken Bagel

Fisch Spezialitäten

Fish & Chips Krombergs Style mit Limetten Aioli
Hausgeräucherter Stremellachs mit Honig-Dill-Senf Sauce
Stremellachs im Reibekuchenmantel
Backfischbrötchen
Pulled Salmon Burger
Gegrilltes Schwertfischsteak auf Algensalat

Hot Dogs

Bergischer Hotdog mit Bratwurst & Blutwurst, Sauerkrautsalat, Apfelchutney & Röstzwiebeln
Mediterraner Hot Dog mit Salciccia, geriebener Mozzarella, Ruccola und Pesto-Aioli
Asia Style mit Bockwurst, Wasabidip, mariniertem Krautsalat und Gemüse Tempura

Crossover & Steaks

Thai Currys mit Reis
Taccos
Flammkuchen Variationen
Marinierte Terijakispieße
Marinierte Hähnchenspieße Sweet-Chili
Hähnchen-Tikka Station mit Gewürzstation
Naccho Station
Steak Station mit verschiedenen Steaks und Gewürzstation
Baked Potatoe mit Tzaziki und Pulled Pork

Vegan

Blumenkohl-Curry mit Jasminreis
Tagliatelle mit Kürbisbolognese
Tagliatelle mit Spargel, Cashewkernen in Curry-Zitronengras Sauce
Räuchertofu mit Spitzkohlgemüse
Falafel Hot Dog oder Burger
Apfelkuchen
Marinierter Ruccolasalat

Sweets

Waffeln am Spieß
Eis
Süße Smoothies
Gebackenes Eis
Desserts im Glas oder Blumentopf
Törtchen, Muffins, etc.
Gebackene Schokoladen Riegel
Candy Bar





Das Streetfood Weihnachtsdorf

Sie planen eine Weihnachtsfeier für Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit mindestens 300 Personen und haben vor den langen Schlangen am Buffet Sorgen?

Wie wäre es, wenn wir Ihrer Veranstaltung einen Marktcharakter geben?

An vielen verschiedenen weihnachtlich dekorierten Marktzelten, Ständen oder Hütten haben Sie die Möglichkeit Essen & Trinken zu bekommen. Die Auswahl der Speisen kann von deftig rustikal mit Eintopfgerichten, Reibekuchenstand oder Würstchenstand bis hin zu edlen Ständen mit frisch geräuchertem Lachs, ausgefallenen Desserts oder frisch gegrilltem Premium Steaks sein. Natürlich gehören auf Wunsch auch Glühwein, Heißer Caipirinha oder Kinderpunsch dazu. Entdecken Sie die Weihnachtsfeier 3.0 und genießen Sie einen eigenen Weihnachtsmarkt in Ihrer Produktionshalle, auf Ihrem Firmengelände oder in einer unserer Partnerlocations, wie zum Beispiel der Alten Schloßfabrik Solingen.



Kromberg - Das Traditions-Unternehmen.

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



Restaurant | Hotel | Catering

Hotel Restaurant Kromberg
Kreuzbergstraße 24, 42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031, Fax: 02191 51869

e-Mail: info@hotel-kromberg.de

www.hotel-kromberg.de, www.hrk-catering.de

Öffnungszeiten Restaurant: täglich ab 17.30 Uhr



Imbiss mal anders!

Am Industriegebiet Großhülsberg
Barmer Str. 95 / Walter-Freitag-Str. 7 - 42899 Remscheid
Tel: 02191-590030 - www.hotel-kromberg.de

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 11:30 - 14:00 Uhr



sitzen | essen | trinken

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

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

