

Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering



Krombergs Außer Haus Erlebnis!
Partyservice & Catering für jede Gelegenheit

Preisliste 2021

Einleitung

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

Auch im Jahre 2021 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 welche Sie ab Seite 16 finden.

Jede Veranstaltung wird auf die Wünsche unserer Kunden zugeschnitten, deshalb soll diese Broschüre auch nur als Anregung dienen. Gerne stellen wir für Sie ein persönliches Angebot zusammen.

Für ein bestmögliches Ergebnis lassen sich Wünsche und Möglichkeiten am besten durch ein persönliches Gespräch vereinen.

Natürlich sind wir auch Ihr Businesspartner.

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

Ihr Markus Kärst

Hotel Kromberg GmbH & Co. KG
Kreuzbergstr. 24
42899 Remscheid
Tel: 02191-590031
info@hotel-kromberg.de
www.hotel-kromberg.de

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 Mittagsgerichten 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.

Messecatering

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.

Einige Referenzen



SHINDO

Forschungsgemeinschaft
Werkzeuge und Werkstoffe e.V.



VAICON



**Volksbank
Remscheid-Solingen eG**



... Ihre Bank im Bergischen Land



VAILLANT GROUP

Bilstein Paletten – Setolite – Rinde Regeltechnik - Matthey Holz und Eisenwaren – Spedition Fischer
Spedition Hackenberg – Röntgenmuseum Remscheid – NBK Live Marketing – Kreuz Apotheke
Freiwillige Feuerwehr Lüttringhausen – Lüttringhauser Männergesangsverein – Lüttringhauser Heimatbund
Lumbeck & Wolter - Lear Corporation - Radio Bergischland – R&V Versicherung – Pipersberg, etc.

Diverse Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Gartenparty's und Familienfeiern von privaten Kunden
Diverse Veranstaltungen von Ärzten aus Remscheid, Köln, Wuppertal und Umgebung

Fingerfood Arrangements

Fingerfood, die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden, Freunde und Geschäftspartner auch auf engstem Raum köstlich zu bewirten. Ob am Bistrotisch oder direkt am Konferenztisch.

- Unkompliziert und kommunikativ –

Mindestbestellmenge pro Variation 10 Portionen.

Fingerfood Variationen Bergisch

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

Preis pro Person 20,90 € 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 20,90 € zzgl. MwSt.*

Fingerfood Variationen Mediterran

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

Preis pro Person 21,90 € zzgl. MwSt.*

Fingerfood Variationen Around the World

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

Preis pro Person 22,90 € zzgl. MwSt.*

Krombergs Jubiläums Fingerfood

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

Preis pro Person 22,90 €*

Wie viel Fingerfood sollte man rechnen?

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

Erweitern Sie Ihr Fingerfood mit einem Brotkorb,
Kräuterbutter und Dip

Preis pro Person 1,95 € zzgl. MwSt.*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Canapés & Belegte Brötchen

Canapés

Unsere garnierten Canapés eignen sich besonders für einen Empfang, die Pause während einer Konferenz oder als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung. Wir empfehlen 5-7 Stück pro Person.

Canapés belegt mit:

Schweinebraten	2,20 €*
Salami	2,20 €*
Schweinemett	2,20 €*
Kasselerbraten	2,20 €*
Kochschinken	2,20 €*
Schwarzwälder Schinken	2,50 €*
Putenbrust	2,50 €*
Camembert	2,50 €*
Tomate mit Mozzarella	2,50 €*
geräucherter Entenbrust	2,90 €*
Anti Pasti Creme und Grillgemüse	2,90 €*
Französische Käsespezialitäten	2,90 €*
geräuchertem Forellenfilet	2,90 €*
Serrano Schinken	3,10 €*
Roastbeef	3,10 €*
hausgebeiztem graved Lachs	3,10 €*
Lachstatar	3,10 €*
Räucheraal	3,50 €*
Flußkrebssalat	3,50 €*

½ belegte Brötchen

Ideal für Frühstückspausen, Meetings und Konferenzen.

Wir empfehlen 2-4 Stück pro Person.

Brötchen belegt mit:

diversen Wurstsorten	2,20 €*
Kasselerbraten	2,20 €*
Schnittkäse	2,20 €*
Salami	2,20 €*
Schweinebraten	2,20 €*
Schwarzwälder Schinken	2,50 €*
Weichkäse	2,50 €*
Fleischsalat	2,50 €*
Kochschinken	2,50 €*
Mettwurst	2,50 €*
hausgebeiztem graved Lachs	3,50 €*
Roastbeef	3,50 €*
Serrano Schinken	3,50 €*

Gegen einen Aufpreis von 0,35 € pro Stück erhalten Sie alle belegten Brötchen auch als Mehrkornbrötchen.

Meeting Platten ab 10 Personen

Meeting Platte Rustikal

2 Stück ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt & Käse
Kottenbutter

Mini Schnitzel / Mini Frikadelle / Bierbeißer

Preis pro Person: 12,90 € zzgl. MwSt.*

Meeting Platte Mini Brot

Gemischte Auswahl an

Minibrötchen / Mini Tramezzini / Mini Bagels

belegt mit Schinken, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Salat, vegetarisch

Preis pro Person: 12,90 € zzgl. MwSt.*

Unser tägliches Brot

Gemischte Stillenauswahl mit heimischen Broten

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

Preis pro Person: 13,90 € zzgl. MwSt.*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Kalte Platten

Fleisch Platte Rustikal

Party Frikadellen – kleine Schnitzel
Bierbeißer – Schweinemett – Putensteaks
Blutwurst – Fleischwurst, Brot und Butter

ab 10 Personen

Preis pro Person 12,50 € zzgl. MwSt.*

Fleisch Platte nach Art des Hauses

Roastbeef – garnierte Schweinemedaillons
Putensteaks „Hawaii“ - kleine Schnitzel
Serrano Schinken – Kasselerbraten
geräucherte Entenbrust, Brot und Butter

ab 10 Personen

Preis pro Person 16,90 € zzgl. MwSt.*

Fischplatte „Art des Hauses“

Hausgebeizter gravad Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Forellenfilets,
Flusskrebse und Garnelen-Melonen Spieße, dazu die passenden Dips

Als Vorspeise pro Person 11,90 € zzgl. MwSt.*

Als Hauptgang pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.*

Mediterrane Vorspeisen Platte

mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Serrano Schinken mit Melonenspalten, Chorizzo
Tomate & Mozzarella, Ziegenkäse und Anti Pasti, dazu die passenden Dips

Als Vorspeise pro Person 10,90 € zzgl. MwSt.*

Als Hauptgang pro Person 18,50 € zzgl. MwSt.*

Suppen & Eintöpfe

Suppen

pro Tasse 200 ml

ab 10 Personen pro Sorte

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen	4,90 €*
Süßkartoffel-Kokos Süppchen	4,90 €*
Kartoffelsuppe mit Mettwurst	4,50 €*
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,50 €*
Kürbiscremesuppe	4,90 €*
Wildkraftbrühe mit Grießklößchen	5,50 €*
Kräutersüppchen mit Croutons	4,50 €*
Spinatsuppe mit Lachswürfeln	5,50 €*
Waldpilzsüppchen	4,50 €*
Curry-Zitronengras Suppe mit Shrimps	5,50 €*
Steinpilzsuppe	5,50 €*
Asiatische Hühnerbrühe mit Einlage	4,50 €*
Spargelcremesuppe	5,50 €*

Eintöpfe

pro Portion 400 ml

ab 10 Personen pro Sorte

Erbseneintopf mit Einlage	5,25 €*
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	5,50 €*
Bergischer Kartoffeleintopf	5,25 €*
Ungarische Goulaschsuppe	6,50 €*
Graupeneintopf	5,25 €*
Linseneintopf	5,25 €*
Mexikanischer Bohneneintopf	5,25 €*
Geflügeleintopf mit Gemüse	5,25 €*
Italienischer Gemüsesuppeneintopf	5,00 €*
Chili con Carne	6,10 €*
Currywurst	5,90 €*

**zu allen Eintöpfen reichen wir
Baguette oder Brötchen**

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Kulinarische Buffets ab 20 Personen

Italienische Sehnsucht

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

Auflauf von Tortellini und Grillgemüse
Toskanischer Spießbraten mit mediterranem Kartoffel-Gemüse Ragout

Cantuccini Panna Cotta

Preis pro Person: 24,90 € zzgl. MwSt.*

Mediterranes Buffet

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

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

Tiramisu, Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

Preis pro Person 29,50 € zzgl. MwSt.*

Buffet nach Art des Hauses

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

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

Mousse au chocolate, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Früchten

Preis pro Person 31,50 € zzgl. MwSt.*

NRW Crossover Buffet

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

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

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

Preis pro Person 34,90 € zzgl. MwSt.*

Kulinarische Buffets ab 20 Personen

„Das grüne Buffet“

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

Pennnudeln mit Linsenbolognese
Karotten-Süßkartoffel Curry
Spätzle Wirsing Pfanne

Beerenfrüchte Joghurt Tiramisu

Preis pro Person 26,90 € zzgl. MwSt.*

Sommernacht Traum

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

Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Grillgemüse
Schweinemedallions mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken
Röstis und Gnocchis in Bärlauchbutter

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren, Maracuja Cheesecake Törtchen

Preis pro Person 33,90 € 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
Brot und Dijon-Senf Butter

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

Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Apfel Crumble

Preis pro Person 32,90 € zzgl. MwSt.*

Kulinarischer Winter

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

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

Zimt Mascarpone mit Glühwein Pflaumen, Christstollen Trifle

Preis pro Person 40,50 € zzgl. MwSt.*

Kulinarische Buffets ab 20 Personen

Galabuffet

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

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

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

Preis pro Person 55,50 € zzgl. MwSt.*

Stehparty Deluxe

Fingerfood Buffet auf Spießen, in Gläsern und Schüsseln mit
Marinierten Hähnchenspießen, Lachstatar auf Kartoffelrösti, Garnelen in der Kartoffelnudel
Marinierten Schweinefiletspießen, 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

Ragout vom Bergischen Ochsen mit Champignons und Schupfnudeln

oder

Tagliatelle mit Edelfischragout

oder

Sauerbratenragout mit Klößen
(Currywurst + 1 Gericht zur Auswahl))

Himbeer Tiramisu im Glas, Schokobrownie mit Vanillecreme im Weckglas

Preis pro Person: 32,90 € 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, Kartoffel Wedges

Mousse au chocolate, Zitronen Trifle

Preis pro Person 25,90 € zzgl. MwSt.*

Sie möchten Ihr Dessert lieber in kleine Gläschen einzeln abgefüllt und dekoriert haben?
Gegen einen Aufpreis von **0,70 €* erfüllen wir Ihren Wunsch.**

Buffet Sonderleistungen ab 20 Personen

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

Aromen Insel

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

Preis pro Person:

20 – 50 Personen	3,25 € zzgl. MwSt.* extra
ab 50 Personen	2,80 € zzgl. MwSt.* extra

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.

Preis pro Person:

20 – 50 Personen	2,25 € zzgl. MwSt.* extra
ab 50 Personen	1,75 € zzgl. MwSt.* extra

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	pro Person	4,90 € zzgl. MwSt.* extra
Riesen Truthahn mit Backobstsauce	pro Person	4,90 € zzgl. MwSt.* extra
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise	pro Person	6,90 € zzgl. MwSt.* extra
Roastbeef im Ganzen gebraten unter Oliven-Kräuter Kruste	pro Person	6,90 € zzgl. MwSt.* extra
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel gebacken	pro Person	9,90 € zzgl. MwSt.* extra
Geschmorte Kalbshaxen mit Pfifferlingssauce	pro Person	6,50 € zzgl. MwSt.* extra
Schweinefilets im Blätterteigmantel gebacken	pro Person	4,90 € zzgl. MwSt.* extra
Im Ganzen geschmorte Rehkeule mit Schokoladensauce	pro Person	6,00 € zzgl. MwSt.* extra

Pastastation:

Ziegenkäse Ravioli mit Kräutersauce, Blattspinat und Tomaten	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Trüffelgnocchis mit Grillgemüse und Parmesansauce	pro Person	4,50 € zzgl. MwSt.* extra
Basilikumgnocchis mit Pesto, Ruccola und Kirschtomaten	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Steinpilzravioli mit Steinpilzen in Rahm & Blattspinat	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Rehravioli mit Waldpilzen in Rahm, Nüssen und Ruccola	pro Person	4,50 € zzgl. MwSt.* extra
Lachsravioli mit Blattspinat und Zitronen-Kräuter Sauce	pro Person	4,50 € zzgl. MwSt.* extra
Blutwurst Ravioli auf Rahmsauerkraut mit Zwiebel Crunch	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Vegane Tagliatelle mit Curry-Zitronengrassauce und Gemüse	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Vegane Pennenudeln mit Kürbisbolognese	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Spaghetti mit Trüffel aus dem Parmesanrad	pro Person	6,50 € zzgl. MwSt.* extra

Burgerstation mit verschiedenen Burgern zur Auswahl	pro Person	5,50 € zzgl. MwSt.* extra
--	-------------------	----------------------------------

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Themenbuffets & Themenmenüs

Das Überraschungsbuffet ab 20 Personen

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

Nur, dass es lecker ist und besonders günstig.

Nämlich bis zu 20% günstiger als bei festen Buffetzusammenstellungen.

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

Preis pro Person 23,90 € zzgl. MwSt.*

BBQ Menü ab 30 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, sowie extravagante Beilagen und Hauptgänge und erwarten Sie am Tisch. 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

Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott & Joghurt Eis, Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse

Preis pro Person inklusive Grillequipment & Geschirr 50,90 € zzgl. MwSt.*

Personal muss extra dazu gebucht werden.

Das Tischbuffet ab 30 Personen

Das Tischbuffet ist eine Hommage an Lebensart und Esskultur, wobei der Genuss und das kommunikative Miteinander im Mittelpunkt stehen. Die Tafel ist gedeckt und viele große und kleine Köstlichkeiten warten auf Sie. Unser Service setzt nach und nach weitere Speisen in der Mitte des Tisches ein. Serviert wird auf Holztabletts 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

Preis pro Person inkl. Geschirr & Besteck 43,90 € zzgl. MwSt.*

Personal muss extra dazu gebucht werden.

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Bier trifft Steak Seminar ab 40 Personen

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

Das Menü:

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

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

Steak Sandwich Caesar Style mit Flanksteak vom Westfälischen Rind

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

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

**Preis pro Person inklusive Equipment, Geschirr, Besteck, Personal,
Biersommelier, Craftbiere & Wasser**

89,90 € zzgl. MwSt.*

Rock the Grill - Das ultimative BBQ Konzept ab 200 Personen

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

Aus dem Dampflok Smoker:

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

Aus dem Beefer:

Tataki vom Thunfisch mit Wasabi Erbsenpüree

Vom Gasgrill:

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

Vom OFYR:

Tomahawk Steaks im Ganzen gebraten mit Salz und Pfeffersorten

Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole

Geflammtes Rindersteak mit BBQ Linsen

Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen

Ananas im Ganzen gegrillt mit Vanillesauce

Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott und Eis

Preis pro Person inklusive Equipment, Geschirr, Besteck, Köche 65,90 € zzgl. MwSt.*

Zusätzlich mit Getränkepauschale, Servicepersonal und Thekenequipment 92,50 € zzgl. MwSt.*

Currywurst & Pommes Boutique ab 40 Personen

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

Krombergs Currywurst mit 4 verschiedenen Saucen

(Klassik / rauchige Jack Daniels BBQ Sauce / Asiatische Maracuja-Chili Sauce/ Mexikanisch Sauce)

Gemischte Baguette Auswahl, verschiedene Currypulver als Topping

Frisch zubereitete Pommes mit verschiedenen Dips wie Trüffelmayo, Räucher mayo, Erdnussauce, etc.

Himbeer Tiramisu

ab 40 Personen- Preis pro Person inklusive Zelt, Grillequipment & Geschirr

19,90 € zzgl. MwSt.*

ab 100 Personen- Preis pro Person inklusive Zelt, Grillequipment & Geschirr

16,90 € zzgl. MwSt.*

Personal muss extra dazu gebucht werden.

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Weihnachtsdorf oder Sommerfest

Sie planen eine Großveranstaltung für Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit mindestens 400 Personen und haben vor den langen Schlangen am Buffet Sorgen? Wie wäre es, wenn wir Ihrer Veranstaltung einen Marktcharakter geben. An vielen verschiedenen Marktzelten, Ständen oder Hütten haben Sie die Möglichkeit Essen & Trinken zu bekommen.

Die Auswahl der Speisen kann von deftig rustikal mit Eintopfgerichten, Reibekuchenstand oder Würstchenstand bis hin zu edlen Ständen mit frisch geräuchertem Lachs, ausgefallenen Dessert oder frisch gegrillten Premium Steaks sein. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Preis pro Person ab 24,90 € zzgl. MwSt.*
Personal muss extra dazu gebucht werden.

Streetfood Trucks ab 300 Personen

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

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

Preis pro Person inklusive Personal & Trucks ab 35,90 € zzgl. MwSt.*

Streetfood Stände ab 100 Personen

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

Wellfood Bowls mit Sushireis, Kimchigurken, Mango, Cashewkernen und verschiedenen Toppings
Hähnchensticks im Naanbrotmantel, Caesar Salad aus der Dose,

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

Waffeln am Spieß oder Eisstation

Preis pro Person inklusive Personal 37,90 € zzgl. MwSt.*
Streetfoodstände können gegen einen Aufpreis dazu gebucht werden.

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

Preis pro Person inklusive Equipment, Geschirr & Besteck 35,90 € zzgl. MwSt.*
Personal muss extra dazu gebucht werden.

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Kulinarische Kreuzfahrt - das Küchenparty Konzept

Flying Buffet ab 200 Personen

Unterwegs auf der **MS Kromberg** - eine kulinarische Weltreise

* Boarding ist in **Catania auf Sizilien** mit einem prickelndem Prosecco als Reisetart

* 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 Himbeerspuma

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

Preis pro Person inklusive Equipment, Geschirr, Besteck, Köche 75,00 € zzgl. MwSt.*

Zusätzlich mit Getränkepauschale, Servicepersonal und Thekenequipment 99,90 € zzgl. MwSt.*

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

Leberkäse Burger mit Krautsalat, süßem Senf und Brioche

Wiener Backendl mit Remoulade und Kartoffel-Gurken Salat

Krombergs Käsespätzle mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Omas Schokoladenpudding mit Eierlikör,

Bayerische Creme mit Zwetschgen

Preis pro Person ab 27,90 € zzgl. MwSt.*

Preis pro Person ab 29,90 € zzgl. MwSt.* wenn die Vorspeisen am Tisch eingedeckt werden und nicht auf dem Buffet stehen.

Personal / Getränke / Almhütte / Equipment optional zu buchbar.

Weitere Themenbuffets

Karibische Nacht - One Night in Bangkok – Röntgen Buffet - Spargelbuffet - Brunchbuffet

Route 66 - Casinoabend - Weihnachts-Wichtel Brunch - Krimidinner - Märchendinner

Grill & Chill

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

„Kromberg's“ Grillbuffet

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

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

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

Preis pro Person inklusive Gasgrill 28,90 € zzgl. MwSt.*

Burger Grillen Deluxe

Feinstes Deutsches Rindfleisch, hausgemoktes Pulled Pork vom Landschwein
Crispy Chicken Burger, Hausgeräuchertes Lachsfilet
verschiedene Burger Buns

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

Brownies, Cheesecake

Preis pro Person inklusive Gasgrill 27,90 € zzgl. MwSt.*

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
Marinierte Steaks vom US Beef, Gegrillter Red Snapper
Maiskolben, Bohnengemüse, Rosmarin-Drillinge, Baked Potatoes

Brownies, Cheesecake

Preis pro Person inklusive Gasgrill 32,50 € zzgl. MwSt.*

Mediterranes Grillbuffet

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

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

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

Preis pro Person inklusive Gasgrill 32,50 € zzgl. MwSt.*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Grill & Chill

Grillbuffet Deluxe

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

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

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse, Himbeer Tiramisu
Preis pro Person inklusive Gasgrill 49,90 € zzgl. MwSt. *

Grill & Chill vom OFYR Grill – Das Grill Highlight

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

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

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce
Preis pro Person 36,90 € zzgl. MwSt. *
+ 195,00 € * Miete für OFYR Grillanhänger

UPGRADE SPEZIAL BEEF

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit Specials Cuts vom Rind.
Flanksteaks – Hanging Tender – Wagyu Hüfte
verschiedene Salz & Pfeffer Sorten, Dips, Chutneys
+ 8,90 € pro Person zzgl. MwSt

SnowBecue

Das Highlight im Winter – Grillen mal anders!

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

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

Lasagne von Orangencrepe und Schokoladen-Trüffel Mousse, Zimt Creme Brulée
Preis pro Person inklusive Gasgrill 35,90 € zzgl. MwSt.*

**Sie möchten nicht selber Grillen?
Dann buchen Sie doch einen unserer Grillmaster direkt dazu.
Preis pro Stunde 36,50 € zzgl. MwSt.**

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Private Cooking ab 20 Personen

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

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

Menüs

Menü 1

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

Schweinefilets mit Waldpilzen in Rahm, Brokkoli und Spätzle

Baileys Mascarpone Creme mit Früchten der Saison
Preis pro Person 28,90 € zzgl. MwSt.*

Menü 2

Duett von weißer und roter Tomatensuppe mit Krebsen

Rinderfiletsteak auf Rotweinschalotten mit Gemüsekörbchen und Kartoffel-Lauch Kuchlein

Törtchen von Limette & Zitronengras
Preis pro Person 37,50 € zzgl. MwSt.*

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
Preis pro Person 39,90 € zzgl. MwSt.*

**Alle Preise exkl. Geschirr, Besteck, Küchen- und Servicepersonal.
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere saisonale Vorschläge.**

Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner / Kölsch	1,0 l	4,70 €*
Bergisches Landbier / Weizen	1,0 l	4,70 €*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	1,0 l	2,30 €*
Apfelsaftschorle	1,0 l	2,30 €*
Haaner Cool Blue Wasser	0,75 l	2,10 €*
Bergische Waldquelle Wasser	0,75 l	2,10 €*
Apfelsaft / Orangensaft	1,0 l	3,10 €*
Frisch gepresster Orangensaft	1,0 l	7,00 €*

Hausgemachte Limonade aus dem Einwegglas

Passionsfrucht / Wassermelone	5,0 l	29,50 €*
Limette / Kräuter	5,0 l	29,50 €*

Heißgetränke

Latte Macchiato, Espresso, etc. Auf Anfrage

Aperitifempfehlungen inkl. Glas

Aperol Spritz	0,20 l	4,00 €*
Hugo	0,20 l	4,00 €*
Lillet Wildberry	0,20 l	4,00 €*
Xuxu Royal (Sekt mit Xuxu)	0,10 l	2,50 €*
Sekt mit Waldmeistersirup	0,10 l	2,50 €*
Sekt mit Holunder	0,10 l	2,50 €*
Sekt mit Hibiskusblüte	0,10 l	4,90 €*
Alkohohaltige Cocktails	0,10 l	3,50 €*
Alkoholfreie Fruchtcocktails	0,10 l	2,00 €*



Sekt, Secco & Champagner

Riesling Sekt, Pfalz	0,75 l	12,90 €*
Secco Rose, Rheingau	0,75 l	12,90 €*
Scavy & Ray Prosecco	0,75 l	12,90 €*
Scavy & Ray Sprizzione	0,75 l	12,90 €*
Champagner	0,75 l	55,90 €*

Wir bieten Ihnen unsere Getränkepauschale an, um Ihnen eine feste Kalkulationsbasis für Ihre Veranstaltung zu gewährleisten. Grundsätzlich gilt diese Pauschale für unbegrenzte Getränke in einem Zeitraum von 6 Stunden. Im Preis enthalten sind das benötigte Equipment und eine Servicekraft für jeweils 20 - 30 Personen, je nach Art der Veranstaltung.

Weißwein

Pinot Grigio	0,75 l	10,90 €*
Riesling Kabinett	0,75 l	10,90 €*
Chardonany (Eichenfass)	0,75 l	14,00 €*
Grauer Burgunder trocken	0,75 l	14,00 €*
Sauvignon Blanc	0,75 l	10,90 €*
Lugana	0,75 l	18,50 €*

Roséwein

Schwarzriesling Weißherbst	0,75 l	10,90 €*
Spätburgunder Weißherbst	0,75 l	12,50 €*

Rotwein

Spätburgunder	0,75 l	10,90 €*
Baden Cuvée Noir	0,75 l	10,90 €*
Tempranillo Rioja	0,75 l	10,50 €*
Chianti	0,75 l	12,50 €*
Cabernet Sauvignon, Chile	0,75 l	15,50 €*
Ursprung Cuvee, Schneider	0,75 l	16,50 €*
Monastrell Seleccion, Spanien	0,75 l	17,00 €*
Poggio, der Super Italiener	0,75 l	19,50 €*

Cocktails aus dem Einwegglas

Caipirinha	5,0 l	66,00 €
Mojito	5,0 l	66,00 €
Gin Tonic Bowle	5,0 l	66,00 €
Planters Punch	5,0 l	66,00 €
Boat of Love	5,0 l	66,00 €
Lynchburg Lemonade	5,0 l	82,50 €

Alkoholfreie Cocktails aus dem Einwegglas

Virgin Himbeer	5,0 l	39,90 €
Virgin Colada	5,0 l	39,90 €
Exotic Rahbarber	5,0 l	39,90 €
Virgin Mojito	5,0 l	39,90 €

Getränkepauschalen

Glas Riesling Sekt zur Begrüßung

Warsteiner frisch vom Fass / alkoholfreies Bier

Riesling / Spätburgunder / Aperol Spritz / Hugo

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Säfte

Preis pro Person 35,50 € zzgl. MwSt.*

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Alles was dazu gehört

Neben der Zubereitung von Speisen und der Bedienung und Versorgung Ihrer Kunden, bieten wir Ihnen natürlich noch viel mehr.
Vom Messer über Gläser bis zur Dekoration; von Stehtischen über Zelte bis zu den passenden Sitzgelegenheiten; vom Bierwagen über Künstlern bis zur Location. Das Komplettsprogramm aus einer Hand.

Geschirr & Bestecke

Gedeck komplett zum Buffet (8Teile) inkl. Reinigung **4,50 €***

Gedeck & Gläser komplett zum Buffet (12 Teile) inkl. Reinigung **5,90 €***

Kaffee & Kuchen Geschirr **2,00 €***

Einzeln Geschirr / Bestecke **0,70 €***

Gläser aller Art **0,70 €***

Preis pro Stück inklusive Reinigung

Personal

Servicepersonal **32,50 €***

Köche **36,50 €***

Aufbau / Abbau Personal **32,50 €**

Preis pro Stunde und pro Person

Mindesteinsatz Personal 4 Stunden inkl.

Anfahrt & Abfahrt

Party Equipment

Pavillion Zelt 3x3m **40,00 €***

Pavillion Zelt 3x6m **70,00 €***

Stehtisch **12,50 €***

Stehtischhussen inkl. Reinigung **8,00 €***

Bierzelt-Garnitur **20,00 €***

Bierzelt-Garnitur Hussen inkl. Reinigung **12,00 €***

Buffettisch **10,00 €***

Sonnenschirme **ab 15,00 €***

Banketttisch rund inkl. Tischdecke **ab 32,50 €***

Bankettstuhl **ab 6,50 €***

Stuhlhussen weiß **6,50 €***

Party Equipment

Bierwagen **ab 275,00 €***

Kühlwagen **ab 175,00 €***

Smoker Dampfloek (nur mit Personal) **ab 350,00 €***

OFYR Grill (nur mit Personal) **250,00 €***

Theke mit Spülvorrichtung **30,00 €***

Zapfanlage inkl. Kohlensäure **30,00 €***

Kaffeemaschine (nur mit Personal) **55,00 €***

Kühltruhe **22,50 €***

Dixi Toilette **175,00 €***

Tischwäsche **ab 12,50 €***

Großraumzelte **Auf Anfrage**

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.

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Die passende Location

central.

sitzen | essen | trinken

Das Central in Wuppertal Ronsdorf
40 – 80 Personen

**ALTE SCHLOSSFABRIK**
BURGTAL 8 | 42659 SOLINGEN-BURG

Die Lounge

Die Lounge bietet Platz für 60 – 100 Personen, je nachdem wie der Raum für Sie und Ihre Gäste mit Tischen und Stühlen versehen werden. Eine große Theke und das stilvolle, moderne Ambiente versprechen einen sehr hohen „Wohlfühlfaktor“ für Ihre Festlichkeit.

Der große Festsaal

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

Die Grotte

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

Weitere Locations in Remscheid & Umgebung

Tanzschule Wieber im Herzen von Remscheid

Deutsches Röntgen Museum in Remscheid Lennep (bis 80 Personen)

Deutsches Werkzeug Museum in Remscheid (bis 80 Personen)

CVJM Lüttringhausen (bis 200 Personen)

Gemeindehaus der Evangelischen Kirche Lüttringhausen (bis 90 Personen)

Schützenhaus der Schützenbruderschaft zum Kreuz (bis 80 Personen)

Wülfing Museum in Radevormwald (bis 70 Personen)

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

Engelshof Köln (100 – 180 Personen)

Schloss Ehreshoven in Engelskirchen (bis 120 Personen)

Stift Ehreshoven Partyscheune in Engelskirchen (sitzend 100 – 250 Personen, > 500 bei Sommerfesten)

Stift Ehreshoven Kuhstall in Engelskirchen (bis 80 Personen)

* Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt. (reine Essenslieferung 7%, inkl. Dienstleistung 7%, Getränke 19%)
Hotel Restaurant Kromberg - Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel:02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Das Kleingedruckte – Unser Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Alle Preise dieser Angebotsmappe verstehen sich zuzüglich der aktuell geltenden Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass für die reine Essenslieferung der ermäßigte Umsatzsteuersatz von zur Zeit 7% gilt. Auch Zusatzleistungen wie Geschirr, Besteck und Personal gehört bis 31.12.2022 dazu. Für Getränke ist der volle Umsatzsteuersatz von 19% anzuwenden.
2. Ab einem Bestellwert von 500,00 € ist die Anlieferung in Lüttringhausen enthalten. Unter diesem Wert beträgt die Lieferpauschale in Lüttringhausen 7,50 €. Für die Lieferung außerhalb von Lüttringhausen ist der Umfang der bestellten Menge und die zufahrende km Anzahl ausschlaggebend. Danach richtet sich der Fahrtkostenanteil.
3. Mindermengenzuschlag.
Leider müssen wir bei einer Bestellung von Speisen unter der angegebenen Mindestpersonenzahl einen Mindermengenaufschlag von 10% berechnen.
4. In Angeboten angegebene Arbeitsstunden stellen Schätzungen dar. Berechnet werden die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden.
5. Die Zahlungsmodalitäten sind Teil des individuellen Angebotes. Im Allgemeinen wird der Gesamtbetrag sofort nach Rechnungsstellung fällig, also erst nach Ihrer Feier.
6. Absagen und Terminverschiebungen sind mindestens 1 Woche vor Liefertermin bekannt zu geben.
Bei Veranstaltungen die später Abgesagt werden, gelten folgende Stornogebühren:

7-3 Tage vor der Veranstaltung:	25%
3-1 Tag vor der Veranstaltung:	75%
Am selben Tag abgesagt:	100%

Dies umfasst sämtliche im Angebot enthaltene Leistungen.
7. Die Gästezahl muss bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung festgelegt sein. Eine spätere preisrelevante Änderung nach unten ist nicht möglich.
8. Reklamationen oder Mängel sind unverzüglich nach Erhalt der Ware mitzuteilen, damit wir noch während Ihrer Veranstaltung reagieren können. Spätere Reklamationen, die dann weder nachgeprüft werden, noch nachgebessert werden können, führen nicht zu einer Preisminderung. Generell werden wir alles in unsere Macht Stehende tun, um Sie während Ihrer Feier zufrieden zustellen. Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellten Waren ist bei Lebensmitteln nicht möglich.
9. In Fällen von höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
10. Beschädigungen oder Verlust unserer gelieferten Geschirre oder anderen Materialien sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
11. Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der angegebenen Preise vor. Diese werden wir natürlich im Vorfeld mitteilen.
12. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Remscheid.