central.
sitzen | essen | trinken

Getränke-karte

SCAN ME

Biere vom Fass

Warsteiner [E3]		
Frankenheim Alt [E3]		
Zunft Kölsch [E3]		
König Ludwig Weissbier [E1]		
	0,30 l	3,70 €
	0,50 l	5,30 €

Flaschenbiere

Warsteiner Alkoholfrei [E3]	0,33 l	3,70 €
Bergisches Radler [E3]	0,33 l	3,70 €
Bergisches Radler alkoholfrei [E3]	0,33 l	3,70 €
Malzbier [E3]	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei [E1]	0,50 l	5,30 €
König Ludwig Weissbier Dunkel [E1]	0,50 l	5,30 €

Homemade Signature Softdrinks

Aromatisierte Mineralwasser

Limetten Wasser
Himbeer-Minz Wasser
Ingwer Zitrusfrucht Wasser mit Minze
Gurken-Zitronen Wasser

1,00 l 7,50 €

Limonaden

Passionsfrucht Limonade
Maracujasirup, Sweet & Sour Limonaden Mix, Tafelwasser, Orangenscheibe

Himbeer-Granatapfel Limonade
Himbeer Sirup, Granatapfel Sirup, Sweet & Sour Limonaden Mix, Tafelwasser, Zitronenscheibe, frische Minze

Ingwer Heidelbeere Limonade
Ingwer Sirup, Heidelbeeren, Sweet & Sour Limonaden Mix, Tafelwasser, Zitronenscheibe, frische Minze

Erdbeer Rhabarber Limonade
Erdbeer Sirup, Rhabarbersaft, Sweet & Sour Limonaden Mix, Tafelwasser, Beeren, frische Minze

0,40 l 5,10 €

Eistee

Rhabarber Himbeer Eistee 0,40 l 4,90 €
Kalter Himbeer Eistee, Rhabarber Nektar, Stilles Wasser

Pfirsich Eistee 0,40 l 4,90 €
frischer Limettensaft, Pfirsich Sirup, Eistee Grüner Tee Pfirsich, frische Minze

Zitronen Minz Eistee 0,40 l 4,90 €
frischer Limettensaft, Eistee Zitrone, frische Minze

Durstlöscher

Coca Cola [1,2]		
Coca Cola Zero [1,2,3,4,5,6]		
Fanta [2,4]		
Sprite [4]	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,60 €
Haaner Felsenquelle Mineralwasser		
Bergische Waldquelle - Stilles Wasser		
	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Zunft Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,60 €
Goldberg Bitter Lemon [13]	0,20 l	3,30 €
Goldberg Ginger Ale [2,13]	0,20 l	3,30 €
Goldberg Tonic Water [13]	0,20 l	3,30 €

Niehoffs Vaihinger Säfte & Nektare

Apfel naturtrüb		
Ananas / Banane		
Orange / Maracuja / Kirsch	0,20 l	3,00 €
Rhabarber / Johannisbeere	0,40 l	5,00 €
Alle Säfte als Schorle	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,00 €

Feiern im Central

Individuell, persönlich und mit Herz

Familienfeier

Weihnachtsfeier

Empfang

Party

Egal, ob Geburtstagsparty, Weihnachtsfeier, Jubiläum oder Ihre Hochzeit. Ob Brunch, Grillen, fliegendes Menü, Cocktails oder ein ausgefallenes Buffet. Gerne sind wir Ihnen bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung behilflich, denn auch der Gastgeber sollte ein Gast seiner Veranstaltung sein. Sprechen Sie uns an.

Kaffeespezialitäten

Espresso [1]	2,80 €
Doppelter Espresso [1]	3,50 €
Espresso Macchiato [1,C]	3,10 €
Café Crema [1]	3,10 €
Cappuccino [1,C]	3,40 €
Milchkaffee [1,C]	3,90 €
Latte Macchiato [1,C]	3,90 €
Pott Café Crème [1]	4,50 €
Chociatto [1,C]	3,90 €
Trinkschokolade Vollmilch [C]	3,90 €
+ Zubereitung mit Hafermilch	0,70 €
+ Zubereitung mit Sojamilch	0,70 €
+ Sahne [C]	0,70 €
+ Flavour Karamell [2], Vanille [2], Maccadamia [2], Haselnuss [2], Cookie Choco [2]	0,70 €

Baileys Latte [1,2,C] Baileys, Latte Macchiato	5,90 €
Schoko Baileys [C] Heiße Schokolade, Baileys, Sahne, Kakao	5,90 €
Spanische Schokolade [2,C] Heiße Schokolade, Licor 43, Sahne	5,90 €

**Alle Kaffee-Produkte können Sie auch entkoffeiniert bestellen.
Zubereitet mit nachhaltig angebauten und Fairtrade-zertifizierten Kaffees der Azul Verde-Linie.**

KEO

Teezeremonie

Feinster, loser Blatt-Tee:
Vorproportioniert als Teachamp, serviert im großen Teeglas.

Preis pro Portion	2,90 €
Pfefferminztee mit frischer Minze	3,70 €

Ceylon Im ehemaligen Ceylon, dem heutigen Sri Lanka wurden die Teeblätter für diesen Keo verwöhnt: Fruchtbare Berghänge, tropische Sonne und das weiche Gebirgswasser prägen sein aromatisches, fein-herbes Naturell.

Chai Tee In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für Ihren Chai - das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus dem Morgenland, die auch diesem Keo seinen einzigartigen Chai-Charakter verleihen. **Köstlich dazu: warme Milch und Honig! (+ 1,00 €)**

Grüner Tee Wie ein warmer Sommerregen in den saftig grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Grüner Tee Pfirsich Das zarte Jadegrün der feinen Teeblätter schimmert sachte, ein Hauch dezenter Pfirsich-Aromen durchstreift diesen Keo und belebt den feinen Geschmack chinesischer Teekunst.

Earl Grey Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen – was einem gewissen Earl Grey ausgesprochen gut gefiel. Tatsächlich ist dieser Keo mit seinem feinen Bergamotte-Aroma durchaus legendär.

Kräuterharmonie Hektik? Stress? Nicht mit diesem Keo. Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

Polarnacht Erfrischend wie klirrendes Eis und doch wärmend wie eine kuschelige Decke ist dieser Keo. Kühlende Pfefferminze und die Zitrusnoten vom Lemongras bringen ein Leuchten in die Tasse und sorgen für einen herrlichen Geschmack.

Rooibos Vanille In diesem Keo trifft der zart aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille - eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.

Orancuja Fruchtig, fruchtiger, Keo: prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot.

Waldbeere Dieser Keo bringt die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mit: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

Kapmary (Aromatisierter Früchtetee mit Physalis und Pfeffer)
Mit Kapmary genießt du eine Superfrucht im Teeglas: Pysalis. Ursprünglich aus den Anden, erhielt sie zunächst als „Kapstachelbeere“ Ruhm in Südafrika - und spielt nun ihre große Rolle in der Keo Tee-Edition. Zusammen mit rosa und schwarzem Pfeffer ergibt sich ein süßfruchtiger Tee, der leicht scharf nachklingt.

Insel der Sinne Ein Keo für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!

Spritzige Trends

Central Sommer Spritz [N] Amalfi Pink Grapefruit Gin, Prosecco , Orangensaft, Erdbeeren, Thymian	0,20 l	7,50 €
Amalfi Spritz [N] Amalfi Gin Limone, Prosecco, Himbeeren, Minze	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry [N] Lillet Blanc wird mit Minze und Beeren aromatisiert und mit Russian Wild Berry Limonade aufgegossen	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz [2,13, N] Aperol, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Orange	0,20 l	7,50 €
Aperol Maracuja [2,13, N] Aperol, Scavi & Ray Prosecco, Soda, Orange, Maracujanektar	0,20 l	7,50 €
Pink Spritz [N] Bosford Rose Gin, Zitronenlimo, Scavi & Ray Prosecco Beeren, Minze	0,20 l	7,50 €
Fruchtige Gin Tonic Bowle [13, N] Bombay Gin, Zitrone, Lillet, Minze, Tonic Water	0,20 l	7,50 €
Limocello Spritz [N] Limocello, Scavi & Ray Prosseco, Minze, Zitrone	0,20 l	7,50 €
Granatapfel Spritz [N] Scavi & Ray Prosecco, Tonic Water, Granatapfelkerne, Granatapfelsirup, Thymian	0,20 l	7,50 €
Rhabarber Spritz [N] Gin, Rhabarbernektar, Lime Juice, Wild Berry Limonade, Limette, Minze	0,20l	7,50 €
Lillet Summer [N] Lillet, Maracujanektar, Zitrone, Minze	0,20 l	7,50 €
Absolut Sensation [N] Absolut Sensation Vodka mit Mango & Maracuja, Sprite, Orange	0,20 l	7,50 €

Granatapfel Spritz

Absolut Sensations

Amalfi Spritz

Lillet Wildberry

Weinbar

Alles mit Prosecco

Scavi & Ray Prosecco N	0,10 l	4,20 €
Scavi & Ray Rhabarber Prosecco N	0,10 l	4,70 €
Scavi & Ray Holunder Prosecco N	0,10 l	4,70 €

Weißwein

Naheschoppen QbA lieblich, Weingut G.Schlink, Nahe N — 0,10 l 3,00 € / 0,20 l 5,50 €
Im Geschmack mit zarten fruchtigen Aromen und angenehmer Süße, ein lebhafter und unkomplizierter Schoppenwein.

Müller Thurgau halbtrocken, Baden N — 0,10 l 3,00 € / 0,20 l 5,50 €
Fruchtiger und harmonischer Wein mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel, ein süffiger Begleiter für viele Gelegenheiten.

Rivaner trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz N — 0,10 l 3,00 € / 0,20 l 5,50 €
Eine helle, klare, fruchtbetonte Nase. Grüne Apfelschale und Stachelbeere im Geruch. Eine saftige Frucht und belebende Säure sorgen für einen tollen Trinkfluss. Unser Brot- & Butterwein.

Schloß Rodeck Riesling trocken, Baden N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
Schöne Rieslingart, fruchtig mit harmonischer Säure.

Pinot Grigio Venezie DOC, Italien N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
Feine Frucht von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, sowie eine elegante Nase.

Grauburgunder trocken, Kromberg Edition N Weingut Kilian Huun, Baden — 0,10 l 4,50 € / 0,20 l 8,00 €
Feiner Duft nach reifen Mirabellen. Am Gaumen saftig mit fruchtigen Noten von Ananas und Grapefruit. Ein pikant würziger Grauburgunder mit einer feinen Frucht und einer saftigen, mineralischen Art.

Lugana Castel Novo DOC Corte Gardeana, Italien N — 0,10 l 4,50 € / 0,20 l 8,00 € / 0,75 l 35,00 €
Außergewöhnlich knackig, frisch und trinkfreudig mit herrlichen Aromen von frischem Apfel, saftiger Birne und Blüten. Eine feine Fruchtsüße und moderate Säure runden den Genuss ab.

Weinbar

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Baden N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
Halbtrockener Weißherbst mit feiner Burgundernote.

Rosé QbA trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
Aromen von roten Johannisbeeren und duftenden Erdbeeren. Am Gaumen erfrischend und leicht, ein Genuss für heiße Tage.

Rotwein

Schloss Bergfels Dornfelder halbtrocken N — 0,10 l 3,00 € / 0,20 l 5,50 €
Tiefdunkel und kräftig in der Farbe, mit einer tollen Frucht von Kirsche und Heidelbeere. Im Mund spiegeln sich die fruchtigen und beerigen Aromen des Dornfelders wider. Ein tolles Fruchterlebnis!

Dornfelder trocken, Weinhaus Flick, Rheinhessen N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
Dunkelbeerig, Pflaumenkompott und Veilchen im Bukett. Runde, samtige Gerbstoffe und eine harmonische Säure sorgen dafür, dass man gerne nachschenkt.

Merlot Veneto IGP, Italien N — 0,10 l 3,50 € / 0,20 l 6,00 €
In der Nase feine Aromen exotischer Früchte, schöne Komplexität. Am Gaumen vollmundig mit eleganter Struktur und Länge.

Rioja Alba De Luces Crianza D.O. Rioja/Spanien N — 0,10 l 4,00 € / 0,20 l 7,00 € / 0,75 l 25,00 €
Ideale Balance von Frucht- und Röstaromen, samtig und weich, mit elegantem Abgang.

Edelobstbrände

Dettling Kirsch Réserve	4 cl	7,90 €
Williamsbirne	4 cl	6,90 €
Obstler	4 cl	4,50 €
Grappa	4 cl	5,50 €

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	4 cl	4,50 €
Asbach 5 Jahre	4 cl	6,50 €
Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	7,50 €

Whisky

Jim Beam White	4 cl	5,50 €
Jack Daniel´s Old No.7	4 cl	5,90 €
Chivas Regal	4 cl	6,90 €
Johnny Walker black Label	4 cl	7,10 €

Deutsche & Internationale Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,50 €
Linie Aquavit	4 cl	4,50 €
Jubiläums Aquavit	4 cl	4,50 €
Absolut Vodka	4 cl	4,50 €
Sierra Tequila	4 cl	4,50 €
Bacardi Carta Blanca	4 cl	4,50 €
Ouzo of Plomari	4 cl	4,50 €
Molinari Sambuca	4 cl	4,50 €

Bitters & Amaros

Underberg	2 cl	2,60 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €

Liköre

Xuxu [2,4]	4 cl	3,90 €
Licor 43 [2]	4 cl	3,90 €
Amaretto	4 cl	3,90 €
Limoncello	4 cl	3,90 €
Baileys	4 cl	4,50 €

GIN & TONIC

Bombay Original London Dry Gin, 37,5% Vol. / England — 4 cl — 5,50 €

Was den Geschmack und das Aroma anbelangt, stellt dieser Wacholderschnaps in der Tat zufrieden und ist ein Klassiker. Man darf sich auf deutliche, aber nicht überzogene Noten von Wacholder freuen, wie dies für einen echten London Dry Gin ein Muss ist. Der trockene, perfekt ausbalancierte Gin entfaltet zudem Nuancen von Zitrusfrüchten. Er wirkt insgesamt recht kräftig, geradlinig und erfrischend. Der Bombay Original London Dry Gin setzt auf Ehrlichkeit gepaart mit ein bisschen Wärme und genau dem richtigen Maß an Intensität. Ein waldiger Hauch von Pinie gesellt sich zu Wacholder und einer Winzigkeit von alkoholischem Biss und macht Lust auf mehr.

Bombay Sapphire London Dry Gin, 47,0% Vol. / England — 4 cl — 6,00 €

Der aus England stammende Bombay Sapphire Gin wird noch heute nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1761 hergestellt. Ein Saphir mit 536 Karat gab dem Gin seinen Namen und ist heute im New Yorker Smithonian Museam ausgestellt. Im Geschmack kann der Bombay mit einer außerordentlichen Milde überzeugen. Wacholder, Zitrusfrüchte und Koriander geben dem Gin einen ganz besonderen Geschmack, der durch diverse Kräuternuancen begleitet wird.

Bosford Rosé Gin 37,5% Vol. / England — 4 cl — 6,00 €

Der Rosé Premium Gin von Bosford basiert auf dem Originalrezept des Bosford London Dry Gins von 1948 und fügt diesem noch eine weitere, geschmackliche Dimension hinzu. An der Nase bemerkt man sofort und intensiv die starken Fruchtaromen von Erd- und Himbeeren. Der Bosford Rosé Premium Gin hat ein starkes Bouquet, welches süßlich und fruchtig riecht. Am Gaumen lässt sich dann diese gesamte Frucht-Power eins zu eins wiederfinden. Insgesamt ist dieser Premium Gin ein süßer Vertreter im Segment. Alldenjenigen, denen Gins, die nur auf einer starken Wacholderbasis fußen, zu herb und bitter sind, werden hier ihre Freude daran haben und Gin von einer neuen Seite entdecken. Sie diesen fruchtig-süßen Rosé Premium Gin von Bosford zum Beispiel mit Tonic und frischen oder gefrorenen roten Beeren.

MALFY Gin Con Limone 41% Vol. / Italien — 4 cl — 6,90 €

MALFY Gin Con Limone verbindet die besten italienischen Zitronen mit dem Ginrezept der Familie zu einem ganz besonderen Gin. Destilliert mit klassischem italienischem Wacholder und Schalen von an der Amalfi-Küste gereiften Zitronen, hat er herrliche Zitrusfrüchte und Wacholder in der Nase mit einem komplexen Aroma von Anis, Zitrusfrüchten und Koriander. Perfekt mit einem hochwertigen Tonic und einer Scheibe Zitrone. Im Geschmack ein Hauch von Zitrone, langsam und komplex abklingend – köstlich erfrischend.

MALFY Gin Rosa Sizilian Pink Grapefruit, 41% Vol. / Italien — 4 cl — 6,90 €

Dieser leuchtende, leckere Gin ist wie kein anderer. Die sonnengereiften sizilianischen Pink Grapefruits werden in Zitrushainen an der Mittelmeerküste angebaut, wo die Berge das Meer begrüßen. Der Geschmack erinnert an saftig-frische Grapefruits und Zitrusfruchtaromen, mit einem reichen, langen Wacholdergeschmack. Genießen Sie diesen bunten Ausbruch von italienischem Sonnenschein mit Tonicwater oder in Ihrem Lieblingscocktail.

dazu empfelen wir:

Goldberg Tonic Water — 0,20 l — 3,30 €

GOLDBERG Tonic Water liefert ein ungeahnt intensives Geschmackserlebnis. Leichte Süße wandelt sich über eine Spur frischer Zitrone hin zu einem überraschend bitteren und erwachsenen Finish. Das natürliche Chinin und die frischen Fruchtaromen machen aus GOLDBERG Tonic Water die perfekte charakterstarke Erfrischung.

LONGDRINKS

Absolut Vodka Lemon [13]	6,90 €
Bacardi Cola [1,2]	6,90 €
Bacardi Razz mit Sprite [4]	6,90 €
Asbach Cola [1,2]	6,90 €
Jägermeister Cola [1,2]	6,90 €
Cuba Libre [1,2]	6,90 €
Jim Beam Cola [1,2]	6,90 €
Tequila Sunrise [2]	6,90 €

Caipi's & Mojito's

Caipirinha	Pitu, Rohrzucker, Limette	7,90 €
Caipimara	Sierra Tequila, Rohrzucker, Limette, Maracujanektar	7,90 €
CaipiRazz	Bacardi Razz, Rohrzucker, Limette, Himbeeren	7,90 €
Mojito	Bacardi Carta Blanca, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	7,90 €

Unsere Lieblings-Cocktails

Prince of Central [2,C]	Sierra Tequila, Licor 43, Kokos, Sahne, Orangensaft, Maracujanektar	7,90 €
Deluxe	Bacardi Razz, Peachtree, Himbeerpüree, Maracujanektar	7,90 €
Razz Mojito	Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Bacardi Razz, Soda, Minze, Himbeeren	7,90 €
Hurricane	Bacardi Carta Blanca, Jamaika Rum, Ananas, Orange, Zitrone, Maracuja	7,90 €

Fancy Cocktails

Solero [2,C]	Licor 43, Absolut Vodka, Maracujanektar, Milch	7,90 €
Sex on the Beach	Absolut Vodka, Peachtree, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	7,90 €
Central [2]	Absolut Vodka, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup	7,90 €
Planters Punch [2]	Bacardi Carta Negra, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,90 €
Swimming Pool [2,C]	Absolut Vodka, Blue Curacao, Kokos, Ananassaft, Sahne	7,90 €
Pina Colada [C]	Bacardi Carta Blanca, Kokos, Ananassaft, Sahne	7,90 €
Long Island Ice Tea [1,2]	Bacardi Carta Negra, Cointreau, Sierra Tequila, Bombay Gin, Absolut Vodka, Zitronensaft, Coca Cola	8,90 €
Zombie [2]	Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Cointreau, Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine	8,90 €

Alkoholfreie Fancy Cocktails

Kiba Deluxe [2]	Kirschnektar, Bananennektar, Maracujanektar, Karamelsirup	5,50 €
Central Drive [2]	Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine	5,50 €
Virgin Colada [C]	Ananassaft, Kokos, Sahne	5,50 €
Sparkling Punch [2]	Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup, Mineralwasser	5,50 €
Exotic Rhabarber [2]	Ananassaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Karamelsirup	5,50 €
Tropicana	Himbeersirup, Lime Juice, Maracujanektar, Orangensaft	5,50 €

Alkoholfreie Cocktails "CaipiStyle"

Ipamara	Maracujanektar, Limette, brauner Rohrzucker	5,50 €
Ipanema [13]	Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker	5,50 €
Mosquito [13]	Bitter Lemon, Limette, brauner Rohrzucker, Minze	5,50 €

Achten Sie auch auf unsere wöchentlich wechselnden Aktionscocktails, die auf den Aktionstafeln im Central stehen!

Partyservice & Catering

Egal ob Betriebsfeste, Konferenzen oder Präsentationen in Ihrer Firma, die Gartenparty im Zelt, Familienfeiern in den eigenen Wänden oder Ihre Weihnachtsfeier - wir sind bei JEDER Gelegenheit Ihr kompetenter Ansprechpartner! Unser Partyservice bietet für jeden Anlass das richtige Knowhow.

Sie entscheiden - wir organisieren,
Sie genießen - wir kochen,
Sie feiern - wir bedienen.
Ob Buffet oder Menü,
ob heiß, kalt, süß oder herzhaft,
ob Sweets oder Fingerfood,
ob elegant oder bergisch rustikal,
ob Fass oder Flasche,
ob ausgefallene Cocktails oder ausgesuchte Weine,
ob Glas oder Teller,
ob 5 oder 5000 Personen.
Ein individueller Service wie Sie ihn wünschen.
Zuvorkommend aber nicht aufdringlich.
Ausgefallen aber dem Anlass entsprechend.
Fachmännisch und mit Leidenschaft.

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 Butter
***
Hähnchenbrustfilet im Serrano Schinken Mantel, Schweinesteaks mit Spinat und Mozzarella überbacken
Mediterranes Gemüse, Gnocchis, Rosmarinkartoffeln
***
Tiramisu, Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

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 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

Stehparty Deluxe

Fingerfood Buffet auf Spießen, in Gläsern und Schüsseln mit
Marinierten Hähnchenspießen, Lachstatar auf Kartoffelrösti, Garnelen in der Kartoffelnudel
Marinierten Schweinefiletspießen, Ziegenkäse Tarte, Gebratene Entenbrust auf Linsensalat
Cesar Salad im Glas, Pestoschnitzel
***
Krombergs Currywurst mit Baguette
oder
Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Cashewkernen und Reis
***
Himbeer Tiramisu im Glas, Schokobrownie mit Vanillecreme im Weckglas

FOOD -- Trends

Streetfood Catering

Caesar Salad aus der Dose, Bagels mit geräuchertem Stremellachs,
Hähnchensticks im Naanbrotmantel, Gerösteter Blumenkohlsalat
***
Fisch & Chips aus der Tüte, Lachspralinen im Reibekuchenmantel
Mini Burger, Speckbrötchen mit Kartoffel-Sauerkraut Püree und
Blut-Bratwurst
Pulled Pork Sandwich, veganer Falaffel Hot Dog, Bergische Pizza
***
Gebackene Süßigkeiten

Grill & Chill

Anti Pasti Variationen, Ruccolasalat mit frischem Parmesan ,
Pesto-Kartoffel Salat, Pasta Salat, Griechischer Hirtensalat,
Toskanischer Bohnen-Brot Salat
Knackige Salatbar mit Dressings, Serrano Schinken
mit Grissini Brot und Butter Variationen
***
Saltim Bocca vom Lachs im Salbei-Serrano Schinken Mantel, Garnelen Spieße,
Lammkoteletts, Marinierte Hähnchensteaks mit Oregano & Thymian, Käse-Bärlauch
Würstchen, Marinierter Schafskäse in Alufolie, diverse Dips
Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse
***
Erdbeeren mit Aromen Zucker
(Minze, Vanille, Chili, Limone, Rosmarin)
zum selbst kreieren,
Creme Brulée frisch zubereitet

Bier trifft Steak Seminar

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

Rock the Grill - Das ultimative BBQ Konzept

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
Käse-Zwiebel Würstchen mit hausgemachtem Fruchtketchup
oder grobem Senf
Vom OFYR :
Tomahawk Steaks im Ganzen gebraten mit Salz und Pfeffersorten
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole
Geflämmtes Rindersteak mit BBQ Linsen
Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäse und Nüssen
Ananas im ganzen gegrillt mit Vanillesauce
Flambiertes Stockbrot mit Fruchtkompott und Eis

Und wie darf Ihre Veranstaltung aussehen?

FOOD -- Trends

Currywurst & Pommes Boutique

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,
Räuchermayo, Erdnusssauce, etc.
***
Himbeer Tiramisu

Mozzarella & Pasta Live Cooking Bar

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
(Minze, Vanille, Chili, Limone, Rosmarin) zum selbst kreieren,
Creme Brulée frisch zubereitet

Kulinarische Kreuzfahrt - das Küchenparty Konzept

Unterwegs auf der MS Kromberg - eine kulinarische Weltreise
* Boarding ist in Catania auf Sizilien mit einem prickelndem Prosecco
als Reisestart
* Vorspeisen aus
Miami: Caesar Salad mit Bacon & Croutons
Lima: Ceviche vom Thunfisch mit Maracuja, Chili, Koriander, Süßkartoffel & Limette
Barcelona: Tapas mit Grillgemüse, Oliven, Manchegokäse, Salami, Schinken
Stockholm: Gebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce
Bangkok: Hähnchenspieße Sweet Chili mit Mangochutney
* Hauptgänge aus
Mumbai: Indisches Lammcurry mit Gemüse und Gewürzreis
Sydney: Steaks vom Australischem Wagyu Beef mit BBQ Linsen
Palma de Mallorca: Ziegenkäse Ravioli mit Grillgemüse
Los Angeles: Trüffel Burger
Reykjavik: Island Lachsfilet mit Blattspinat, Muschel Safran Fond und Kartoffelstroh
* Desserts aus
New York: Cheesecake mit Himbeerespuma
St. Marten: Pina Colada Mousse mit Chili Ananas
Kopenhagen: Frisch flambiertes Stockbrot mit Beerengrütze und Joghurteis
Oman: orientalischer Kaffeegenuss
* In Hamburg laufen wir in unseren Zielhafen ein

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 Backhendl mit Remoulade und Kartoffel-Gurken Salat
Krombergs Käsespätzle mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln
***
lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Omas Schokoladenpudding mit
Eierlikör, Bayerische Creme mit Zwetschgen

Hotel Restaurant Kromberg

Im Herzen von Remscheid Lüttringhausen befindet sich seit über 125 Jahren unser familiär geführtes 3 Sterne Superior Hotel. Bereits aus der Ferne erkennt man das Haus an seinen leuchtend grünen Schlagläden, der wertvollen Naturbeschieferung und den farbenfrohen Blumenkästen. Die modern und komfortabel eingerichteten Hotelzimmer, das Restaurant mit gemütlicher Atmosphäre, sowie eine hervorragende Küche und ein aufmerksamer und gastorientierter Service machen JEDEN Aufenthalt in unserem Hause zu einem besonderen Erlebnis.

Alle unsere 17 Zimmer sind modern, gemütlich und komfortabel ausgestattet: mit TV, Telefon, Safe, kostenlosem WLAN Internet Anschluss, Dusche, WC und Haartrockner. Zwei unserer Zimmer können außerdem als Familienzimmer für bis zu vier Personen genutzt werden. Alle Zimmer wurden 2016 renoviert und neu gestaltet. Außerdem verfügen wir über zwei Deluxe Appartments mit Küche, Wellness Bad und 40 Zoll TV für Kurz- oder Lanzeigvermietung.

Wohlfühlen ...

... vom ersten Tag an.

FERIENHAUS in Norddeich

Unser modern eingerichtetes Ferienhaus liegt in einer kleinen Ferienhaussiedlung in Norddeich. Genießen Sie die Abende im Wintergarten oder in dem großen Garten.

Strand und Hafen sind ca. 1200 m Luftlinie entfernt. Viele Ausflugsziele sind schnell erreichbar und bieten eine Menge Abwechslung. Von Tagesausflügen mit dem Schiff nach Norderney oder Juist, ein Besuch in der Seehundaufzuchtstation oder eine Wattwanderung nach Norderney!

Infos unter www.ferienhaus-kaerst.de

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartan (enthält Phenylalanin)
4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
5 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (= 0,26 kcal)
6 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartan (enthält Phenylalanin) und Saccharin
13 chininhaltig

Kennzeichnung Allergene:

C Milch & Milcherzeugnisse
E Glutenhaltiges Getreide
E1 Weizen
E2 Roggen
E3 Gerste
E4 Hafer
N Schwefeldioxid & Sulfit

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Unser Sommer-Special: Limoncello Spritz

central.
sitzen | essen | trinken

Central • Marktstraße 21 • 42369 Wuppertal
Tel.: 0202-28320940 • e-Mail: info@hotel-kromberg.de
www.central-ronsdorf.de • www.hrk-catering.de

Diese Getränkekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!

News und Aktionen erfahren:
Werde Central Fan auf Facebook und Instagram.
Wir freuen uns auf deine Bewertung!