

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 17 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.



Krombergs Restaurant Schlemmen was das Herz begehrt!

Unser Restaurant ist bekannt für eine saisonal wechselnde Speisekarte mit einem reichhaltigen Fischangebot, Spezialitäten aus dem eigenen Räucherofen, neuer deutscher Küche mit mediterranem Einfluss und Wildspezialitäten von unseren Jägern aus der Eifel.

Krombergs Hotel

Alle unsere 17 Zimmer sind modern, gemütlich und komfortabel mit TV, Radio, Telefon, Safe, kostenlosem WLAN Internet Anschluss, Dusche, WC und Haartrockner ausgestattet. Zwei unserer Zimmer können außerdem als Familienzimmer für bis zu vier Personen genutzt werden.



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 700 Personen.

Ein individueller Service wie Sie ihn wünschen.
Zuvorkommend aber nicht aufdringlich.
Ausgefallen aber dem Anlass entsprechend.
Fachmännisch und mit Leidenschaft.



Viele weitere Eindrücke auf www.hrk-catering.de

Krombergs Imbiss

Am Industriegebiet Großhülsberg befindet sich unsere moderne Interpretation einer Imbissbude. Genießen Sie unsere Spezialitäten in modern eingerichteten Räumlichkeiten. Im Sommer auch mit Biergarten. Ob Krombergs Currywurst, Fischspezialitäten oder eines unserer abwechslungsreichen Tagesgerichte. In unserem Imbiss ist für jeden Geschmack etwas dabei.



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

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 09:30 - 14:00 Uhr

Central

Unter dem Motto „sitzen – essen – trinken“ bieten wir Ihnen eine junge, abwechslungsreiche Ganztagesgastronomie im Herzen von Wuppertal-Ronsdorf. Ein Frühstück zum Tagesstart, ein leckeres Gericht aus unserer Lunchtime. Hausgemachter Kuchen & Kaffeespezialitäten am Nachmittag. Tapas, Cocktail Happy Hour oder leckere Speisen am Abend. Bei schönem Wetter den Tag auf der Terrasse genießen.



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



Jetzt Central Fan auf Facebook werden!

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



Werden Sie Kromberg Fan auf Facebook und erfahren Sie somit weitere News und Aktionen rund um das Hotel Restaurant Kromberg.



central.
sitzen | essen | trinken



Restaurant | Hotel | Catering

Kulinarisches & Events 2018 2. Halbjahr



Krombergs Events der besonderen Art

Events
& Termine
2018

14. - 16. September: Park Food Festival im Remscheider Stadtpark

In Zusammenarbeit mit der Stadt Remscheid veranstalten wir das 6. Remscheider Park Food Festival. Genießen Sie auf dem traumhaften Gelände des Stadtparks eine Mischung aus Streetfood, Live Musik und Chillen mit leckeren Getränken. Tipp: Großes Feuerwerk am Samstagabend ab 22:00 Uhr durch die Firma Nico.

2. Oktober: Bier trifft Steak

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.
Preis pro Person 59,00 € inkl. 5 Gang Menü und 10 Bierspezialitäten. Beginn ab 18.30 Uhr

3. November: Wildmenü

Lassen Sie sich mit einem 4 Gang Menü mit köstlichem Wild von unseren Jägern aus dem Bergischen Land und der Eifel verwöhnen. Preis pro Person 34,90 €

Vom 1.11. – 21.12. bringen wir Ihnen Ihre frisch zubereitete Gans inkl. Rotkohl, Klößen, Bratapfel und Sauce direkt in die eigenen vier Wände. Wir freuen uns auf Ihre Buchung. Bestellung ab 4 Personen möglich. Preis pro Person 24,50 €



10. November ab 19 Uhr: Röntgen Küchenparty
Genießen Sie im Röntgen Museum eine unserer unvergesslichen Küchenpartys. An verschiedenen Genussinseln, die im ganzen Museum verteilt sind, erwarten Sie insgesamt 13 Köstlichkeiten. Abgerundet wird der Genuss mit Spitzenweinen renommierter Weingüter, Bieren aus der Region und Digestifs aus dem Hause Underberg. Die perfekte Kombination aus Museumsbesuch und kulinarischem Höhepunkt.
Preis pro Person 69,00 €
Inkl. Aperitif, Menü und Museumsbesuch

25. & 26. Dezember: Am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag haben wir mittags für Sie geöffnet.
Genießen Sie leckere Weihnachtsmenüs mit Ihren Liebsten. Als Zeiten stehen Ihnen 11:30 Uhr – 13:00 Uhr oder 13:30 Uhr – 15:00 Uhr zur Auswahl

31. Dezember: Silvestermenü ab 17:30 Uhr
Unsere Küche kreiert für Sie zum Jahreswechsel köstliche Silvestermenüs.

Basics:	
montags	dienstags
ISS VON HIER Bergische Küche neu interpretiert, 3 Gänge Menü 25,00 €	KENNENLERNMENÜ 3 Gang Menü mit kleiner Weinreise ab 2 Personen 33,00 € pro Person
mittwochs	donnerstags
3 X 3 MINI MENÜ 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge 3 Desserts 27,90 €	EIN FALL FÜR ZWEI 4 Gang Gourmet Menü für 2 Personen 69,00 €

Krombergs Kochkurse „Kochen fühlen & Geschmack erleben“

Das Team vom Hotel Kromberg entführt Sie auf kulinarische Entdeckungsreisen: Unter Anleitung von Markus Kärst und seinem Team lernen Sie, wie man aus frischen Zutaten einfache, innovative und phantasievolle Gerichte zaubert – Warenkunde, Tipps & Tricks inklusive. Hierbei werden die Zutaten teils durch unsere Küchenmitarbeiter, teils durch Sie vorbereitet. Sie werden staunen, was Sie alles können. In gemütlicher Runde genießen Sie danach ausgewählte Weine und die selbst zubereiteten Speisen.

Kochkurspreis pro Person 79,00 €

Kochkursleistungen:

- Begrüßungsaperitif
- Betreuung durch das Hotel Kromberg Team
- Leihweise eine Schürze
- Herstellung und Verzehren der zubereiteten Speisen
- Wein, Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee
- Rezepte zum Nachkochen

Kochkurs Termine 2018:

Sonntag 4. November, 15:30 Uhr - Herbstimpressionen
Alles was der Herbst hergibt in ein 4-Gang Menü vereint.

Gourmet Steak Seminar in Kooperation mit der Metzgerei Nolzen

Fleischkunde mit Marcus Weber, Steakgerichte mal anders mit Markus Kärst: Querverkostung von Cuts und Steaks, Fingerfood Gerichte, 4 Gang Steak Menü, Craftbiere und erlesene Weine, Tipps & Tricks rund um das Thema Fleisch
Termin: 29. September 2018
Preis pro Person 109,00 €

Oder buchen Sie Ihren eigenen Kochkurs oder eine Küchenparty zu Ihrem Wunschtermin!



Central Events der besonderen Art

22. September

Burger & Streetfood Küchenparty

Unser neues Central Highlight - die erste Central Küchenparty mit den besten Burgern der Stadt und tollen anderen Streetfood Kreationen. All you can Eat Burger & Streetfood Gerichte an verschiedenen Kochstationen Live Musik & Welcome Drink
Preis pro Person 35,00 €
Beginn 18:30 Uhr

NEU!

6. Oktober

Bier & Streetfood Abend

Genießen Sie an diesem Abend unser Traum Duett von Craftbeer und Streetfood Tapas. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl unterschiedlichster Streetfood Tapas zu. Dazu bieten wir Ihnen nur an diesen Abenden eine große Auswahl an vielen verschiedenen Craftbeersorten zum probieren an. Egal ob Regionale oder internationale Biersorten, wir haben für jeden Geschmack das passende dabei.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und darauf, Sie bei diesem neuen kulinarischen Höhepunkt begrüßen zu dürfen.

17. November - Wein & Tapas Abend Bergisch

Genießen Sie unseren beliebten Tapas Abend. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl an bergischen Tapas zu. Dazu bieten wir Ihnen nur an diesen Abenden eine große Auswahl an vielen verschiedenen Offenen Weinen an. Die perfekte Zusammenführung von Weindegustation und vielen kleinen kulinarischen Höhepunkten.

9. Dezember - Adventsbrunch

Zum zweiten Advent haben wir nochmal unseren beliebten Central Adventsbrunch. Genießt zwischen 10:00 - 14:00 Uhr ein ausgiebiges Frühstück, leckere winterliche Gerichte und schokoladige Desserts.
Preis pro Person 18,50 €.
Wir freuen uns auf Eure Reservierung.

25. & 26. Dezember

Genießen Sie am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag zwischen 11:00 – 14:00 Uhr den Central Weihnachtsbrunch mit leckeren weihnachtlichen Spezialitäten.
Preis pro Person 25,90 €

31. Dezember - Silvestermenü

Genießen Sie zwischen 17:30 – 23:00 leckere 3-Gang Basics: Silvestermenüs zum Preis von 33,50 €.

Central Basics:

Der leckere Start in den Tag!
Mit verschiedenen Central Frühstücks-Angeboten

Montags ist Central Burger Tag!
Genießen Sie alle Burger für nur 11,00 €

Leckere Wochencocktails für 5,50 €

Central Lunchtime:
montags - samstags
Tagesgerichte ab 7,90 €

