

## 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 Buffets aus unserer Catering-Mappe unter [www.hrk-catering.de](http://www.hrk-catering.de)



## Buffets Partyservice

### Christmas Buffet Rustikal

Bruschetta mit Waldpilzen, Tomate und Parmesan;  
Marinierte Hähnchenspieße mit Kürbischutney  
Ruccolasalat mit Nüssen; Räucherfischsalat; Feldsalat mit Speck und Croutons, Brot und Butter  
\*\*\*

Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler;  
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen  
\*\*\*

Zimt Mascarpone Creme mit Glühweinpflaumen; Winterlicher Grießpuding  
Preis pro Person 21,00 € zzgl. MwSt.\*

### Kulinarischer Winter

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen  
Räucherofen, Flusskrebsscocktail und geräucherte Makrelenfilets  
Bruschetta mit Waldpilzen, Tomate und Parmesan  
Terrine vom Eifeler Reh, Kürbis-Parmesan Quiche, Brot und Butter  
\*\*\*

Geschmortes von der Gans mit Rotkohl und Klößen  
Geschnetzeltes von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzsauce, Brokkoli und Spätzle  
\*\*\*

Spekulatius Mousse mit Glühwein Pflaumen,  
Schokoladen-Chili Mousse mit Gewürzorange  
Preis pro Person 33,50 € 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 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 24,50 € zzgl. MwSt.\*

### Jubiläums Buffet

Krombergs Lachsvariation mit 4 verschiedenen Lachsköstlichkeiten und Honig-Dill-Senf Sauce,  
Cajun Spiced Riesengarnele auf Algensalat, Ziegenkäse Panna Cotta mit Chutney, Marinierte  
Hähnchenspieße, Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan, Brot, Butter & Dips  
\*\*\*

Hähnchenbrustfilet „Flammkuchen Style“ mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Poree gefüllt  
auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln  
Sanft gegarte Ochsenbacken mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree  
\*\*\*

Schokobrownies, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Beerenfrüchten  
Preis pro Person 26,90 € zzgl. MwSt.\*

\*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

Hotel Restaurant Kromberg  
Kreuzbergstraße 24  
42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031  
Fax: 02191 51869

e-Mail: [info@hotel-kromberg.de](mailto:info@hotel-kromberg.de)



Restaurant | Hotel | Catering

[www.hotel-kromberg.de](http://www.hotel-kromberg.de)  
[www.hrk-catering.de](http://www.hrk-catering.de)

Öffnungszeiten Restaurant: täglich ab 17.30 Uhr



Werden Sie Fan auf Facebook  
und erfahren dort News, Aktionen  
und tolle Gewinnspiele rund um  
das Hotel Restaurant Kromberg.

## Kreative Küche für jeden Gaumen!

- Hotel
- Restaurant
- Biergarten
- Partyservice
- Event-Catering
- Gemeinschaftsverpflegung
- Imbiss
- Kochkurse
- Küchenpartys



## Kulinarisches im Herbst & Winter 2017



Kromberg's Außer-Haus-Erlebnis  
Partyservice & Catering



## Krombergs Events

**TIPP!**

### 11. November - ab 19 Uhr - Röntgen Küchenparty

Genießen Sie im Röntgen Museum einen Abend der besonderen Art. Es erwartet Sie eine unserer unvergesslichen Küchenpartys. Und diesmal mitten im Röntgen Museum. Genießen Sie an verschiedenen Genussseln die im ganzen Museum verteilt sind 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 Museum Besuch und kulinarischem Höhepunkt.  
Preis pro Person 69,00 € inkl. Vorlesungen, Führung, Aperitif & Menü

#### Speiseauswahl:

Knuspriger Entensalat mit Pomelo, Erdnüssen, Kresse und roten Zwiebeln;  
Lachsroulade mit Honig-Dill-Senf Sauce; Creme Brulee von der Gänseleber mit Gewürzkruste;  
Karamellierter Munsterkäse mit Traubenconfit; Kürbiscremesuppe mit Hähnchenspieß;  
Hausgemachte Steinpilz Gnocchis; Zanderfilet auf Rote Bete Apfel Gemüse;  
Roulade vom Kikok Hähnchen auf Kartoffel-Spitzkohl Stampf;  
Hirschgeschnetzeltes mit Kirsch-Mandel und Semmelknödeln;  
Geschmorte Ochsenbäckchen auf Erbsenpüree;  
Cheesecake Törtchen mit Passionsfruchtschaum  
Apfelstrudel im Glas; Sandwich von Weißer Schokolade, Pistazien und Himbeeren

Vom 1.11. – 21.12. bringen wir Ihnen Ihre frisch zubereitete Gans inkl. Rotkohl, Klößen, Bratpfel und Sauce direkt in die eigenen vier Wände. Wir freuen uns auf Ihre Buchung.

Bestellung ab 4 Personen möglich. Preis pro Person 24,50 €



#### Basics:

##### montags

ISS VON HIER  
Bergische Küche - neu interpretiert  
3 Gänge Menü  
25,00 €

##### mittwochs

3 X 3 MINI MENÜ  
3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts  
27,90 €

##### dienstags

KENNENLERNMENÜ  
3 Gang Menü mit kleiner Weinreise  
ab 2 Personen  
33,00 € pro Person

##### donnerstags

EIN FALL FÜR ZWEI  
4 Gang Gourmet Menü für 2 Personen  
69,00 €



## Weihnachten in Krombergs Restaurant

Am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag haben wir mittags für Sie geöffnet.  
Genießen Sie leckere Weihnachtsmenüs mit Ihren Liebsten.

Als Essenszeiten stehen Ihnen 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr oder  
13:30 Uhr bis 15:00 Uhr zur Auswahl.

### Winterliches Kartoffel-Pflaumen-Süppchen mit Pflaumen-Speck-Spieß

\*\*\*

#### Steinpilz-Tortellini

Blattspinat / Waldpilze in Rahm / Walnüsse / Kirschtomaten

oder

#### Entenbrustfilet

Amarena-Kirsch-Sauce / Wirsinggemüse / Schupfnudeln

oder

#### Sauerbraten vom Eifeler Hirsch

Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

oder

#### Duett von Lachs & Rotgarnele

Spinatrisotto / Spinatsalat / Zitronen Buttersauce

oder

#### Medaillons vom Westfälischen Rind

Waldpilze in Rahm / Speckbohnen / Kartoffel-Lauch-Törtchen

\*\*\*

### Winterliches Beeren-Gazpacho mit Zimt-Mascarponecreme

Preis zwischen 27,50 € - 37,50 €

Am Silvesterabend kreiert Ihnen unsere Küche ab 17:30 Uhr folgendes Menü:

#### Ceviche vom Thunfisch

Limette / Kräuter / Avocado / Pfeffermischung „Sieben“

oder

#### Dreierlei von der Gänseleber

Kurzgebraten auf Chutney / Creme Brulée / Espuma

\*\*\*

#### Krustentier Veloute

Hummerravioli / Milchschaum

\*\*\*

#### Seeteufel Filet

Linguini / Champagner-Safran-Sauce / Kirschtomaten / Zuckerschoten

oder

#### Zweierlei vom Eifeler Hirsch

Rücken unter Maronenkruste / Sauerbratenragout / Kartoffel-Sellerie-Püree / Pilze

oder

#### Surf & Turf

Rinderfilet / Riesengarnele / Blattspinat / Pfeffersauce / Trüffelgnocchis

\*\*\*

#### Schokolade trifft Passionsfrucht

Preis zwischen 47,50 € - 49,50 €

## CENTRAL

### 10. November ab 19.30 Uhr Oliver Hanf Akustik Pop Session.

Es wird wie gewohnt Pop Perlen der vergangenen Jahre zu hören geben. Wir freuen uns jetzt schon auf einen weiteren tollen Musik Abend mit Oliver Hanf und seinen musikalischen Gästen. Eintritt 7,50 €

### 18. November Wein & Tapas Abend.

Genießen Sie einen Abend der besonderen Art. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl an Bergischen Tapas zu. Dazu bieten wir Ihnen nur an diesem Abend eine große Auswahl an vielen verschiedenen Offenen Weinen an. Die perfekte Zusammenführung von Weindegustation und vielen kleinen kulinarischen Höhepunkten.

#### Central Basics:

Der leckere Start in den Tag, mit verschiedenen Central Frühstücks-Angeboten

#### Central Brunch

Jeden Sonntag von 10:00 – 14:00 Uhr (Sept. bis April) Genießen Sie die beliebte Mischung aus Frühstück & Lunch mit einem abwechslungsreichen, kalt-warmen Buffet für 14,50 €

Leckere Wochencocktails für 5,50 €

#### Central Lunchtime

montags - samstags  
Tagesgericht inkl. Softgetränk für 7,90 €



## Weihnachten & Silvester im Central

Genießen Sie am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag zwischen 11:00 und 14:00 Uhr den Central Weihnachtsbrunch mit ausgesuchten Vorspeisen, leckeren Hauptgängen und einer winterlichen Dessert Landschaft  
Preis pro Person 25,90 €

An Silvester ist das Central von 17:30 – 23:00 für Sie geöffnet. Unsere Küche serviert Ihnen zum Jahresabschluss folgendes Menü:

Spinatcremesuppe mit gebackener Lachspraline im Reibekuchenmantel

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Steinpilzen in Rahm, Zuckerschotengemüse und Trüffelgnocchis

oder

Hirschgeschnetzeltes mit Kirsch-Mandel-Sauce, Brokkoli und Spätzle

oder

Ziegenkäse Ravioli mit Grillgemüse in Kräutersauce

oder

Rindermedaillons mit Schalottenjus, BBQ Linsen und Kartoffel-Apfel-Stampf

\*\*\*

Winterliches Cheesecake Törtchen mit Beeren und Crumble  
Preis pro Person 33,50 €

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



central.  
sitzen | essen | trinken

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