

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.

Kromberg's
Imbiss mal anders!
∞ ∞ ∞

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

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 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. Und sonntags einen Besuch beim beliebten Central Brunch nicht vergessen.

central.
sitzen | essen | trinken

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

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



Jetzt Central Fan auf Facebook werden!



Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering

Hotel Restaurant Kromberg
Kreuzbergstraße 24
42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031
Fax: 02191 51869

e-Mail: info@hotel-kromberg.de



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

Öffnungszeiten Restaurant: täglich ab 17.30 Uhr



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

Kulinarisches & Events 2018 1. Halbjahr



central.
sitzen | essen | trinken

Krombergs Events der besonderen Art

14. Februar - 30. März: Schlemmen für Remscheid
Zum 10 jährigen Jubiläum von Schlemmen für Remscheid haben wir uns ein spezielles Jubiläums Tapas Menü ausgedacht. Preis pro Person 29,50 €. Von jedem Menü werden 3 € gespendet.

Jubiläums Aperitif

3 Mini Vorspeisen

Ziegenkäse mit Blütenhonig & Pinienkernen
Marinierter Hähnchenspieß mit hausgemachte Chutney
Kartoffel Süppchen mit Lachsstreifen

3 Mini Hauptgänge

Zanderfilet auf Chorizzo Risotto
Kottensteak auf Kartoffel-Bohnen Ragout
Hausgemachte Trüffelgnocchis mit Grillgemüse

3 Mini Desserts

Krombergs Baileys Mascarpone Creme
Cheesecake Törtchen
Himbeer Espuma

30. März - 2. April: Osterwochenende

Am Osterwochenende gibt es leckere Osterspezialitäten auf unserer Speisekarte. Genießen sie unter anderem ausgesuchte Fische, frisches Lamm, Bärlauch und Leckeres vom Kalb. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung. Karfreitag & Ostersonntag ab 17:30 Uhr, Ostersonntag & Ostermontag 11:30 – 14:00 Uhr & ab 17:30 Uhr

21. April: 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

28. April: Krombergs Spargelmenü

An diesem Abend kreiert Ihnen unsere Küche ein leckeres 5 Gang Spargelmenü. Lassen Sie sich überraschen. Preis pro Person 39,90 €



31. Mai, 12 - 18 Uhr: Genuss-Scheune

Endlich gibt es Sie, die Nachfolge der legendären „Genussfabrik“. In der großen Scheune auf dem Bauernhof der Familie Kempe starten wir die Premiere der „Genuss-Scheune“ am Fronleichnam Feiertag. Unsere bewährte Besetzung mit Freunden und Kollegen freut sich auf eine schöne Tagesveranstaltung mit Ihnen: Petra & Uli Heldmann von Heldmann Restaurant & Herzhaft Klassische Küche in der Concordia, Kai Robert Paulus & Jochen Schreiber von der Villa Paulus sowie Ute Bornholdt und Edgar Wolter von Spirit of Spice.

Wir empfangen Sie zum Aperitif mit Fingerfood, im Anschluss werden 12 verschiedene Gänge live vor Ort für Sie zubereitet. Ausgesuchte Weine, Kaffeespezialitäten und Fassbier können an diversen Ständen erworben werden. Bei hoffentlich schönem Wetter kann der großzügige Außenbereich mit genutzt werden. 12 Köstlichkeiten, einmal oder mehrmals genossen, Aperitif und Fingerfood, Preis pro Person 79,90 €

1. - 3. Juni: Park Food Festival im Remscheider Stadtpark

In Zusammenarbeit mit der Stadt Remscheid veranstalten wir das 4. 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.

Save the date: 10. Nov. 2018 - Küchenparty im Röntgenmuseum

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 €



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 2017:

Sonntag 22. April, 15:30 Uhr - Spargel mal anders

Wir zeigen Ihnen die Zubereitung des königlichen Gemüses auf die neue Art.

Sonntag 17. Juni, 15:30 Uhr - Gewürze

Interessante Tipps & Tricks rund um die Welt der Gewürze. Natürlich gibt es ein leckeres passendes Menü dazu.

Sonntag 4. November, 15:30 Uhr - Herbstimpressionen

Alles was der Herbst hergibt in ein 4-Gang Menü vereint.

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



Central Events der besonderen Art

10. März

Wein & Tapas Abend

Genießen Sie unseren beliebten Tapas Abend. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl an Tapas zum Thema Kräuter & Gewürze 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.

1. & 2. April

Der Central Osterbrunch

Der Central Osterbrunch mit vielen leckeren Osterspezialitäten und Aromen die nach Frühling schmecken. Preis pro Person 21,90 €

30. April

Tanz in den Mai Party mit Live-Musik

Am Montag den 30.04.2018 tanzen wir mit Euch in den Mai. Die Oliver Hanf Akustik Pop Session im Cafe Central in Wuppertal Ronsdorf. Diesmal in großer Band Besetzung. Es werden wie gewohnt Pop-Perlen der vergangenen Jahre zu hören sein. Wir freuen uns jetzt schon auf einen weiteren tollen Musik Abend mit Oliver Hanf und seinen musikalischen Gästen. Bei schönem Wetter könnt Ihr leckere Spezialitäten aus unserer Smoker Dampflok genießen. Wir freuen uns auf Eure Reservierung. Eintritt 10,00 €

Central Basics:

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

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

Mai & Juni

Das Central ist verrückt nach Steaks

Genießen Sie im Mai und Juni eine große Auswahl an verschiedenen Steakspezialitäten auf unserer Speisekarte. Vom Entrecôte vom Dry Aged Beef über ein Duroc Schweine- Kotelette bis hin zur Hüfte vom Wagyu Fleisch ist viel Leckeres und Besonderes für Sie dabei!

5. Mai

Bier & Streetfood Abend

Genießen Sie an diesem Abend unser neues 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.

13. Mai

Muttertagsbrunch

Ein Geschenk für alle lieben Muttis. Verschenken Sie ein bisschen Lebensfreude bei einem leckeren Brunch im Central. Preis pro Person 19,90 € und alle Muttis bekommen noch ein Glas Sekt dazu.

Leckere Wochencocktails für 5,50 €

Central Lunchtime:
montags - samstags
Tagesgericht für 7,90 €



Events
& Termine
2018

NEU!