

Im Central

Central Weihnachtsbrunch

Genießen Sie am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag zwischen 11:00 und 14:00 Uhr den Central Weihnachtsbrunch.

Freuen Sie sich auf ausgesuchte Vorspeisen wie unsere Fischspezialitäten, Wildpastete, Hähnchenspießen und Feldsalat.

Danach folgen weihnachtliche Hauptgänge: geschmorte Entenkeulen mit Apfelrotkohl und Klößen oder Wild aus der Eifel.

Natürlich haben wir auch ein leckeres Gericht für alle Vegetarier im Angebot. Den Abschluss gibt eine winterliche Dessert Landschaft mit vielen süßen Leckereien.

Preis pro Person 32,50 €

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Central Silvestermenü

Genießen Sie den letzten Abend des Jahres bei einem leckeren Essen im Central.

An Silvester ist das Central von 17:30 – 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

Unsere Küche serviert Ihnen zum Jahresabschluss folgendes Menü:

Curry-Zitronengras Sूपphen
mit Milchschaum und mariniertem Hähnchenspieß

Getrüffelter Burger vom Kikok Hähnchen mit Kräuter Bun,
Trüffelmayo, Babyspinatsalat, Tomate und Trüffel-Parmesan Fritten
oder

Wildgeschnetztes in Kirsch-Mandel Sauce mit Brokkoli und Schupfnudeln
oder

Hausgemachte Trüffelgnocchis mit Grillgemüse,
Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan
oder

Hüftsteak vom Westfälischen Rind mit Bohnen Allerlei, Bacon,
geröstete Kartoffeln und BBQ Hollandaise

Süßes von der Schokolade

Preis pro Person 39,90 €

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



Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag ab 09:00 Uhr
Samstag ab 10:00 Uhr,
Sonntag und Montag Ruhetag

central.
sitzen | essen | trinken

Bitte beachten Sie die Sonderöffnungszeiten in den Weihnachtsferien 2024/2025.

Hotel Restaurant Kromberg
Kreuzbergstraße 24
42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031
Fax: 02191 51869

e-Mail: info@hotel-kromberg.de



Kromberg
Restaurant | Hotel | Catering

www.hotel-kromberg.de
www.catering-kromberg.de
www.kaerst-kocht.de



Jetzt auf Instagram folgen:



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



Kreative Küche für jeden Gaumen!

- Krombergs Events
- Menüs an Weihnachten
- Central Weihnachtsbrunch
- Central Silvestermenü
- Vorfreude 2025



Kulinarisches im Herbst & Winter 2024/2025

Krombergs Events

Bier trifft Steak: 8.11.2024 ab 18:30 Uhr

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 fünf leckere Steak Gerichte. Vom heimischen Rind, über US Prime Beef, Wild oder Duroc Schwein ist für jeden was Passendes dabei.

Preis pro Person 89,00 € inkl. 5-Gänge Menü und zehn Bierspezialitäten.

Gänsetaxi

Vom 2.11. – 21.12.2024 und am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag 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 38,50 € + Transportkosten



Pop Up Gänse Restaurant

An folgenden Tagen haben Sie die Möglichkeit unsere leckeren und über die Stadtgrenze hinaus bekannten Gänsebraten in unserem Restaurant zu genießen. Tischreservierungen möglich am:

2.11.2024

9.11.2024

21.11.2024

22.11.2024

23.11.2024

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.



★ ★ Weihnachten im Kromberg

In diesem Jahr bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten an, die Kromberg Küche an Weihnachten zu genießen.

1. Variante - Krombergs Gänsetaxi an beiden Feiertagen von 11:30 – 18:00 Uhr möglich.

2. Variante - Abholung von vorbereiteten Speisen zum selber Zubereiten an den Feiertagen. Infos dazu auf www.hotel-kromberg.de

3. Variante – Reservieren Sie mittags zwischen 11:30 – 13:30 Uhr einen Tisch in unserem Restaurant. Alle Tische werden nur einmal vergeben, so dass Sie das Essen in aller Ruhe genießen können.

Gemischter Brotkorb

Gänseschmalz / Rote Bete Frischkäse / Limetten-Knoblauch Butter

★ Crèmesuppe vom Bio Kürbis mit Kürbiskernöl und Hähnchenspieß

★ Hausgemachte Trüffelgnocchis oder

Geschnetzeltes vom Eifeler Hirsch oder

★ Duett vom Island Lachs & Heilbutt im Brickmantel gebacken oder

★ Filet vom heimischen Rind

Variation von der Maracuja

Preise zwischen 35,00 € - 58,00 €

Vom 27.12.2024 bis 5.1.2025 haben wir Betriebsferien

Vorfreude 2025

Das perfekte Weihnachtsgeschenk

Bier trifft Steetfood: 24. Januar

Ab 18:30 Uhr schicken wir Sie auf eine weitere kulinarische Bierentdeckungsreise. Unser Biersommelier Torsten Henkels entführt Sie in die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Zwischen den Bierproben serviert Ihnen unsere Küche fünf leckere Gerichte zum Thema Streetfood.

Preis pro Person 75,00 € inkl. 5-Gänge Menü und zehn Bierspezialitäten.

Gourmet Schnitzel Menü Abend: 25. Januar

An diesem Abend zeigen wir Ihnen die Vielfalt eines der Deutschen Lieblingsgerichte: dem Schnitzel. Wir servieren Ihnen 5 leckere Varianten. Klassisch vom Milchkalb und Strohschwein, aber auch als Wildschnitzel oder die asiatische Variante im Pankomehl. Immer mit der passenden Beilage.

Preis pro Person 49,90 € für das 5 Gang Schnitzel Menü

Bier trifft Steak: 7. März

Auch im Frühjahr 2025 schicken wir Sie wieder ab 18:30 Uhr auf eine kulinarische Bierentdeckungsreise. Unser Biersommelier Torsten Henkels entführt Sie in die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Zwischen den Bierproben serviert Ihnen unsere Küche fünf leckere Steak Gerichte. Diesmal genießen Sie unsere Steakgerichte mit den ersten Frühlingaromen.

Preis pro Person 89,00 € inkl. 5 Gänge Menü und zehn Bierspezialitäten.

Fisch & Wein Abend: 4. April

Genießt die perfekte Kombination aus einem leckeren 5 Gang Fisch und Meeresfrüchte Menü in Verbindung mit ausgesuchten Weinen vom Weingut Kilian Hunn aus Baden. Wer kann schon bei Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen oder Saibling nicht schwach werden?

Preis pro Person 79,00 € inkl. Aperitif, 5 Gang Fischmenü und den passenden Weinen

Bier trifft Grill & Chill: 9. Mai

Unser neues Tasting 2025. Unser Biersommelier Torsten Henkels und unser Küchenteam schicken Sie auf die Entdeckungsreise regionaler Biere in Kombination mit Spezialitäten von unterschiedlichen Grills. Genießen Sie zum Beispiel Thunfischsteaks vom Beefer, Gesmoktes vom Smoke Fire und aromatische Steaks vom OFYR Holzkohlegrill.

Preis pro Person 89,00 € inkl. 5 Gänge Menü und zehn unterschiedlichen Bierspezialitäten.