



Vielen Dank,

für Ihr Interesse und Vertrauen in unsere
Leistungen.

Wir freuen uns, dass Sie uns die Gelegenheit geben,
Ihr Gastgeber zu sein.

Direkt neben dem Hochzeitshaus, in unmittelbarer Nähe vom Dom, Fischmarkt und dem Waidspeicher, begrüßt Sie das Team vom "Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller".

Unser Konzept beruht auf einer simplen aber grundlegenden Idee.
Gemütliches Ambiente - hausgemachte Küche - netter Service.

Nur so können Sie sich bei uns "**einfach**" aber rundum "**wohl fühlen**".

Gerne stehen wir Ihnen als erfahrenes Gastronomenteam auch für Familien- und Firmenfeiern zur Seite.

Von A, wie Aperitiv über D, wie Dekoration bis hin zu Z, wie Zimmer in unserer schönen Ferienwohnung. Wir kümmern uns um die Details, damit Sie sich ganz auf das Wesentliche - Ihre Gäste konzentrieren können.

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser gemütliches Restaurant, der idyllische grüne Innenhof oder unser rustikaler Gewölbekeller mit mehreren Bestuhlungsvarianten zur Verfügung.

Bitte betrachten Sie alle Menüs (ab 15 vollzahlende Personen) nur als Vorschläge. Änderungen, Ergänzungen und individuelle Absprachen nehmen wir gerne persönlich mit Ihnen vor.

Wir würden uns freuen bald von Ihnen zu hören.

Bis dahin verbleiben wir
mit gastfreundlichen Grüßen

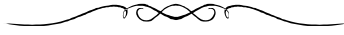
Ihre Familie Heilmann
Gastgeber & Inhaber

Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller
Kleine Arche 4, 99084 Erfurt
(direkt neben dem Hochzeitshaus)
Tel.: 0361-64477211
www.kromers-restaurant.de
info@kromers-restaurant.de

Wahlmenü 1

Hauptgänge werden bei uns
oder im Vorfeld gewählt)

„Tagessuppe“ -saisonal & hausgemacht
mit Walnussbrot



Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

Gebratene Hähnchenbrust serviert mit
Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf

oder

Gegrilltes Kabeljaufilet, serviert mit frischem
Gemüse vom Wochenmarkt, dazu
Weißweinrahmsoße mit frischem Dill
und Zartweizen

oder

vegetarisch

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig
aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu kleine Salate Mini-Äpfel und Walnussbrot



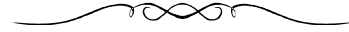
Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersoße

€ 30,50 pro Person

Wahlmenü 2

(Hauptgänge werden bei uns
oder im Vorfeld gewählt)

Hirschrücken mit Szechuan Pfeffer,
kalt aufgeschnitten
dazu Preiselbeersahne



Kalbsschnitzel, „Cordon bleu“ gefüllt mit
Appenzeller Käse und Schinken,
serviert mit gebutterten Möhren und
Rosmarinkartoffeln

oder

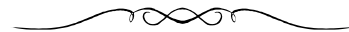
Frischer Tagesfisch gegrillt auf Blattspinat und
Petersilienkartoffeln

oder

Geschmorte Schweinebäckchen,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

vegetarisches Risotto-
-saisonal abgestimmt-
mit Ofentomaten und Wildkräutern

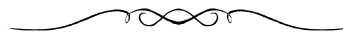


Hausgemachtes Eis
mit Waldbeerengrütze

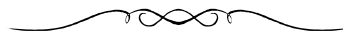
€ 32,50 pro Person

Menü 3 „Erfurter Original“

Bornsencremesuppe mit Bratwurststückchen



Thüringer Wild aus der „Fleischerei Zänker“-lt. Saison und Angebot-
serviert mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und gebratene Thüringer Kloßscheiben
(Alternativen für Vegetarier gerne nach Absprache)



Hausgemachtes Eis mit Brückentrüffel von Goldhelm

€ 33,50 pro Person

„Mittagspaket“ für Hochzeit, Geburtstag, Taufe...

(gültig von 11.30 bis 14.30 Uhr)

Menü

(Hauptgänge werden vor Ort gewählt)

Klassische Hochzeitssuppe bzw. Festtagssuppe
mit Fleischklößchen, Nudeln,
Gemüse und Eierstich

Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

Gebatene Hähnchenbrust serviert mit
Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf

oder

Gegrilltes Kabeljaufilet, serviert mit frischem Gemüse
vom Wochenmarkt, dazu Weißweinrahmsauce mit
frischem Dill und Zartweizen

oder

vegetarisch

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem
Bienenhaus Bischleben,
dazu kleine Salate Mini-Äpfel und Walnussbrot

Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersauce

€ 44,00 p.P.

(inkl. Sektempfang mit Brot & Salz, Menü,
Getränkepauschale (Alkoholfrei, Biere, Weinauswahl,
Kaffee/ Tee, 1 Verdauungsschnaps p.P.)
liebvolle Dekoration, Menükarten

*Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.*

oder € 64,00 p.P.

mit extra Kaffeetrinken und & Kuchen am Nachmittag
und verlängerter Getränkepauschale bis 17.00 Uhr

Gala Menü 4

Wildpastete dazu
Wacholder-Schokoladen-Soße
und junger Spinat

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Kräuterflädle
und frischem Walnussbrot

Gebratenes Kalbsrückensteak
oder
Störfilet aus Aquakultur
serviert mit Rosmarinbutter und Trüffelrisotto

Zweierlei vom Kaffee
Weißes Mousse und Praline
mit gerösteten Cashewkernen

€ 49,00

€ 42,00 ohne Wildterriner

Eisbombe

Aus dem „San Remo“, Marktstraße
die zündende Idee mit Wunderkerzen

5,00 p.P.

Übernachtung

für bis zu 3 Personen

in unserer Ferienwohnung im 2. Stock
Im „Haus Kindersegen“, wie die Kleine Arche
4 auch genannt wird, finden Sie unsere
gemütliche Dachgeschosswohnung auf 60m².
Preise auf Anfrage und Verfügbarkeit.

Stadtführung

Gerne organisieren wir zwischen Mittagessen
und „Erdbeertorte“ eine kleine Stadtführung,
die sowohl Einheimische als auch auswärtige
Gäste begeistert.

„Abendpaket“ für Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent...

Aperitivempfang,
Barbecue oder
Menü nach Absprache,
Getränkepauschale
mit Bieren, Weine, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke, Sekt,
1 Verdauungsschnaps p.P.
liebevolle Dekoration,
individuelle Menükarten
Servicepersonal 18.00 bis 23.00 Uhr
€ 59,00 pro Person
bzw. € 75,00 bis 0.00 Uhr

oder € 79,00
bei Beginn Kaffeetrinken und & Kuchen
am Nachmittag

*Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.*

Räumlichkeiten

Restaurant - ebenerdig für max. 40 Personen.
8 bis 22 Personen-Tafel oder T-Form
23 bis 40 Personen Einzeltische
Direkt an unser Restaurant schließt sich der
Innenhof an, den man im Sommer mitnutzen
kann. Mit aufgelockerter Bestuhlung sind so bis zu
75 Personen möglich.

Gewölbekeller - für max. 36 Personen
als Einzeltische/ Tafeln oder...
bis 25 Personen als eine Tafel
8 bis 20 Personen Block
Der wunderschöne Keller aus Natursteinen eignet
sich für Feiern jeglicher Art und ist klimatisiert.

Innenhof - für max. 35 Personen
bis zu 35 Personen aufgelockerte Bestuhlung
Unser grüner Innenhof bietet besonders in den
warmen Monaten idyllische Plätze
unter Weinreben und bunten Blumenarrangements.

Für Ihre Veranstaltung müssten und könnten Sie
unsere Räume gegen einen Mindestumsatz auch
exklusiv, also alleine, buchen.

Getränkepauschale -Preise auf Anfrage-

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters sprudel, medium oder still

Bittergetränke & Limonaden

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Nektare / Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche

Biere

Eichsfelder Braumanufaktur/ Hüpstedt im Eichsfeld

Michels „Helles“ vom Fass
Michels „Dunkel“ vom Fass
Schöffelhofer Hefeweizen hell oder alkoholfrei
Jever Fun alkoholfrei

Weine

Kromer´s Hauswein,
Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling,
halbtrocken

Frankreich

Chardonnay- Sauvignon, trocken
Blanc Intense Pays D´Oc

Spanien

Tempranillo, trocken
Vino de La Tierra De Castilla

Württemberg

Güglinger Heuchelberg
Trollinger & Lemberger, Q.b.A. halbtrocken

Baden

Winzerkeller Hex vom Dasenstein
Spätburgunder Rosé, Q.b.A. ,trocken

Heissgetränke

Kaffee/ Espresso, Ronnefeldt Blatt Tee

Spirituosenauswahl/ Fahner Obst

Waldhimbeere
Williams Christ Birne
Apfel-Birnen-Brand
Mirabelle
Zwetschge
Pfirsich Likör
Erfurt Kräuter

Menü und Programm - Themenabende im Gewölbekeller

buchbar für ganze Gruppen 20-35 Personen

Freuen Sie sich auf lustige, heitere, unterhaltsame und nicht so trockenen Unterhaltung zwischen den Gängen eines Menüs im historischen Gewölbekeller.

Programm 1

André Kudernatsch „Du wirst nicht alt im Thüringer Wald“

Jahrelang hat der bekannte Erfurter Geschichtenerzähler und Buchautor im tiefen Tann recherchiert.

Keine Wegweiser, keine Einkehr, keine Gäste - und es geht bergab.

So zeigt sich der Thüringer Wald. Vielerorts ist dort immer Lockdown.

Am Ende findet er sogar die richtigen Worte für die Blumenstadt Erfurt:

„Die BUGA ist im Ganzen/ein Haufen schöner Pflanzen.“ Vorsicht, Satire!

Programm 2

"ER-FURT spezial", eine Zeitreise durch die Geschichte Erfurts“

Nach dem Essen unterhält Sie einer der bekanntesten Stadtführer mit frechen, interessanten und unterhaltsamen Geschichten. „Hajo“ erscheint im Kostüm und verblüfft auf seiner Zeitreise selbst Alt-Erfurter noch mit ganz neuen und unglaublichen Geschichten.

Unser Tipp: Unternehmen Sie mit „Hajo“ nach dem Essen einen kleinen Verdauungsspaziergang durch die Altstadt (kann auch vor Ort entschieden werden).

Programm 3

„Mittelaltergeschichten von Marktfrau Johanna“

Johanna kennt sich aus im mittelalterlichen Erfurt. Wurde doch auf den Märkten mancher Klatsch und Tratsch ausgetauscht. Sie weiß wozu ein alter Leichenzahn diente und auch, wie fromm die Erfurter Mönche wirklich waren. Sie erzählt, wie und weshalb die Erfurter ihren Bürgermeister aufbaumelten und auch warum die einfachen aber trinkfesten Leute in Erfurt montags blau machten.

Programm 4

"Der falsche Prinz in Erfurt - ein Hochstapler packt aus“

Erleben Sie authentische Kriminalfälle aus der Geschichte der Stadt.

Mathias Gose schlüpft in die Rolle von Harry Domela, einem der größten Hochstapler, der sich in den 20er Jahren vom Bettler zum Prinzen „hochstapelte“.

Programm 5

„Frau Wunderlich plaudert aus dem Nähkästchen“

Die mehr als 100jährige und ein wenig wunderliche Oberstudienrätin, aber auch profunde Kennerin der Erfurter Historie, öffnet für Sie ihr Nähkästchen. Es ist randvoll gefüllt mit Erinnerungsstücken und hinter jedem verbirgt sich eine besondere Geschichte: Solche aus jener Zeit als Erfurt mächtig und reich war, ebenso wie jene, als die Stadt in Armut und Bedeutungslosigkeit versank.

Entdecken Sie auf vergnügliche Weise unsere mittelalterliche Stadt mit ihren wichtigsten Sehenswürdigkeiten!

€ 250,00 pro Abend

zuzüglich Mindestumsatz Menü und Getränke

(Höhe des Mindestumsatzes richtet sich nach Saison und Wochentag)