



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 individuell gewählt)

„Tagessuppe“ mit Walnussbrot



Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

Gebratene Hähnchenbrust serviert mit
Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf


oder

Gegrilltes Kabeljaufilet, serviert mit frischem
Gemüse, 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

€ 30,50 pro Person

Wahlmenü 2

(Hauptgänge werden individuell gewählt)

Hirschrücken mit Szechuan Pfeffer,
kalt aufgeschnitten dazu Preiselbeersauce



Kalbsschnitzel, „Cordon bleu“ gefüllt mit
Appenzeller Käse und Schinken,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Gukensalat mit Senf & Dill

oder


Frischer Tagesfisch auf Weißweinrisotto
und Tomatenragout

oder

Geschmorte Schweinebäckchen,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

vegetarisches Risotto-
-saisonal abgestimmt-
mit Ofentomaten und Wildkräutern




Hausgemachtes Eis mit Waldbeerengrütze


€ 34,50 pro Person

Gala Menü 3


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

„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

Hähnchenbrust
im Bierteig gebacken, serviert mit
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

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



Saisonales Dessert

€ 45,00 p.P.

inkl. Sektempfang mit Brot & Salz,
Menü, 3 Getränke pro Person
(Alkoholfrei, Bier, Wein, Kaffee/ Tee)
1 Verdauungsschnaps p.P.
liebevolle Dekoration,
individuelle Menükarten

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

oder € 65,00 p.P.

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

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

*Aperitivempfang

*3- Gang Menü mit 4 Hauptgängen zur Wahl
-nach Absprache-

*Getränkepauschale
mit Bieren, Weine, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke, Sekt,
1 Verdauungsschnaps p.P.

*individuelle Menükarten

*liebevolle Dekoration

*Servicepersonal 18.00 bis 23.00 Uhr

€ 59,00 pro Person

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

oder € 79,00

bei Beginn Kaffeetrinken und & Kuchen

Eisbombe

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

6,00 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.

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

bis 24 Personen als eine Tafel oder T-Form

8 bis 20 Personen Block

als Einzeltische/ Tafeln bis 36 Personen

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.

..fragen Sie auch nach unseren...

„saisonalen und regionalen Menüs“

*Spargel im Frühling

*Pfifferlinge und Beeren im Sommer

*Kürbisgerichte im Herbst

*deftige Bratengerichte im Winter

*Erfurter Brunnenkresse

*Wildgerichte aus dem Thüringer Wald

*weihnachtliche Menüs

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!

€ 200,00 pro Abend

zuzüglich Mindestumsatz Menü und Getränke

(Höhe des Mindestumsatzes richtet sich nach Saison und Wochentag)