



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 "wohlfühlen".

Gerne stehen wir Ihnen als erfahrenes Gastronometeam 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 2

(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, frisches Gemüse, in
Weißweinrahmsauce, Dill und Zartweizen

oder

vegetarisch: Gegrillter Ziegenkäse mit
Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus
Bischleben, dazu kleine Salate und Nussbrot



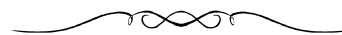
Hausgebackener Schokoladenkuchen

€ 30,50 pro Person

Wahlmenü 2

(Hauptgänge werden individuell gewählt)

Hausgemachte Waldpilzcremesuppe



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

oder

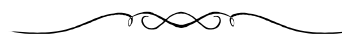
Frischer Tagesfisch auf Weißweinrisotto
und Tomatenragout

oder

Geschmorte Schweinebäckchen,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

vegetarisches Risotto- -saisonal abgestimmt-
mit Ofentomaten und Wildkräutern



Haugemachtes Nougatmousse

€ 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 Weißweinrahmsoupe 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, Getränkepauschale
(Alkoholfrei, Bier, Wein, Kaffee/ Tee),
liebvolle 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 16.30 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,

*individuelle Menükarten

*liebvolle 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 mit Kaffeetrinken und & Kuchen

Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.

..fragen Sie auch nach unseren...

**„saisonalen
und regionalen Menüs“**

*Spargel im Frühling

*Pflifferlinge und Beeren im Sommer

*Kürbisgerichte im Herbst

*deftige Bratengerichte im Winter

*Erfurter Brunnenkresse

*Wildgerichte aus dem Thüringer Wald

*weihnachtliche Menüs

Wir beraten Sie gerne individuell
und Ihren Wünschen entsprechend

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

Blumenarrangements. Aber auch im Winter kann man sich in der Weihnachtszeit einen hausgemachten Glühwein oder Kirschpunsch schmecken lassen.

Stadtführung

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

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 Kindersegn“, wie die Kleine Arche 4 auch genannt wird, finden Sie unsere gemütliche Dachgeschosswohnung auf 60m².
Preise auf Anfrage und Verfügbarkeit.

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“ oder „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,
Cappuccino
Ronnefeldt Blatt Tee