



## 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](http://www.kromers-restaurant.de)  
[info@kromers-restaurant.de](mailto: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



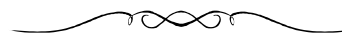
Hausgebackener Schokoladenkuchen

**€ 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

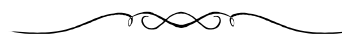
Frischer Tagesfisch auf Weißweinrisotto  
und Tomatenragout

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 Wildterrinerie**

**„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

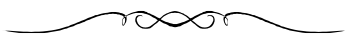
Hähnchenbrust  
im Bierteig gebacken, serviert mit  
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

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

# Menü und Programm – Themenabende im Gewölbekeller

buchbar für ganze Gruppen 20-40 Personen

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

## Programm 1

### „Kabarett und Kulinarisches – mit Ulf Annel“

Der Erfurter „Arche“-Kabarettist Ulf Annel erzählt in seinem Solo-Programm von der „unglaublichen Geschichte Thüringens“. Alles war – und trotzdem zum Lachen!

## 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 (Preise je Saison und Wochentag)