



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

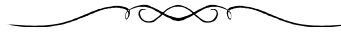
Für Ihre Veranstaltung empfehlen wir ein 3-Gang Menü mit 4 verschiedenen Hauptgängen, die Ihre Gäste vor Ort oder im Vorfeld auswählen können.
Bei der Zusammenstellung des Menüs orientieren wir uns immer der Saison entsprechend und lt. aktueller Speisekarte.

3-Gang Menü

nach Absprache

Sie starten mit einem leckeren
hausgemachten Süppchen

Waldpilzsuppe im Winter, Spargel im Frühling,
erfrischende Gurkenkaltschale im Sommer oder klassische Festtagsuppe
Wir beraten Sie gerne individuell und der Saison entsprechend



Anschließend servieren wir **4 verschiedene Hauptgängen**,
die Ihre Gäste individuell auswählen können

*Thüringer Schmorgericht

z.B. geschmorte Schweinebäckchen, servierte mit Thüringer Klößen und Rotkohl

*kurzgebratenes Gericht

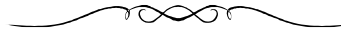
z.B. Kalbssteak mit „Cafe de Paris“-Butter (Kräutermischung)
auf Spitzkohl und Kromers Bratkartoffeln

*Fischgericht

z.B. Wolfsbarschfilet, dazu lauwarmer Salat von Tomaten und Risoni-Nudeln

*Vegetarisch

z.B. warmer Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig, frischen Salaten und Nussbrot



Ein passendes saisonales Dessert bildet den
Süßen Abschluss

*z.B. hausgemachtes Schokoladenmousse

€ 34,50 pro Person

Frische Ideen - saisonal und regional abgestimmt

*Spargel im Frühling/ Pfifferlinge und Beeren im Sommer

*Barbecue Grillbüfett im Innenhof/ Kürbisgerichte im Herbst

*deftige Bratengerichte im Winter/ Erfurter Brunnenkresse

*Wildgerichte aus dem Thüringer Wald/ weihnachtliche Menüs

Wir beraten Sie gerne individuell

„Abendpaket“

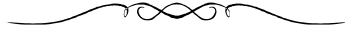
für Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent,
(gültig von 18.00 bis 23.00 Uhr)

3-Gang Menü

nach Absprache

Sie starten mit einem leckeren
hausgemachten Süppchen

Waldpilzsuppe im Winter,
Spargel im Frühling,
erfrischende Gurkenkaltschale im Sommer
oder klassische Festtagsuppe
Wir beraten Sie gerne individuell
und der Saison entsprechend



Anschließend servieren wir
4 verschiedene Hauptgänge,
die Ihre Gäste individuell auswählen können

*Thüringer Schmorgericht
z.B. geschmorte Schweinebäckchen

*kurzgebratenes Gericht z.B. Kalbsschnitzel

*Fischgericht z.B. Kabeljaufilet

*Vegetarisch z.B. gegrillter Ziegenkäse



Ein passendes saisonales Dessert bildet den
Süßen Abschluss

€ 64,00 p.P.

inkl. Sektempfang, Menü, Getränkepauschale
(Alkoholfrei, Bier, offene Weine, Kaffee/ Tee,
individuelle Menükarten und Dekoration

Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.

oder € 84,00 p.P.

mit extra Kaffeetrinken und & Kuchen
am Nachmittag und verlängerter Getränkepauschale
ab 15.00 Uhr

„Mittagspaket“

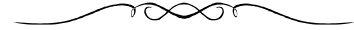
für Hochzeit, Geburtstag, Taufe...
(gültig von 11.30 bis 14.30 Uhr)

3-Gang Menü

nach Absprache

Sie starten mit einem leckeren
hausgemachten Süppchen

Waldpilzsuppe im Winter,
Spargel im Frühling,
erfrischende Gurkenkaltschale im Sommer
oder klassische Hochzeitssuppe.
Wir beraten Sie gerne individuell
und der Saison entsprechend



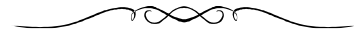
Anschließend servieren wir
4 verschiedene Hauptgänge,
die Ihre Gäste individuell auswählen können

*Thüringer Schmorgericht
z.B. geschmorte Schweinebäckchen

*kurzgebratenes Gericht z.B. Kalbsschnitzel

*Fischgericht z.B. Kabeljaufilet

*Vegetarisch z.B. gegrillter Ziegenkäse



Ein passendes saisonales Dessert bildet den
Süßen Abschluss

€ 54,00 p.P.

inkl. Sektempfang, Menü, Getränkepauschale
(Alkoholfrei, Bier, offene Weine, Kaffee/ Tee)
liebvolle Dekoration, individuelle Menükarten

Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.

oder € 74,00 p.P.

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

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

8,00 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 V

Getränkepauschale

-Preise auf Anfrage-

Alkoholfreie Getränke

Thüringer Waldquell
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)