

Märchenhafte Weihnacht Weihnachtsmenü- und Tour

Treffpunkt und Beginn am Kromers.
Auf Ihrer 1,5-stündigen Tour entführt Sie
eine Märchengestalt durch die Altstadt.
Entdecken Sie alte Märchen an ungewöhnlichen Orten
neu.

Im Kromers Restaurant empfangen wir Sie
vor oder nach der Tour zu einem
traditionelles Weihnachtsessen

Menü

Frisches Nussbrot, dazu Griebenschmalz & veget. Dip

Kromer´s Weihnachtsbraten
(Entenkeule und Tranche von der Gänsebrust),
mit Thüringer Klößen, Esskastanien,
Rotkohl und Rosenkohl.

Vegetarische Alternative
frische Ofengemüse mit Parmesandip
und getrüffelter Kartoffelstampf

vegan
nach individueller Absprache

Hausgemachtes Nougatmousse mit Gewürzkirschen

Variante 1

18.00 Uhr traditionelles Abendessen im Kromer´s
20.00 Uhr Märchentour durch die Altstadt
21.30 Uhr Abschluss-Punsch im Kromers Hof.

Variante 2

18.30 Uhr Unterwegs mit dem Weihnachtswichtel
20.00 Uhr Punsch im Kromers Hof.
20.15 Uhr traditionelles Abendessen im Kromer´s

**€ 39,00 pro Person inkl. Menü & Punsch
zuzügl. € 120,00 für die Tour**

Bitte informieren Sie uns spätestens drei Tage vor der
Veranstaltung über die gewählten Hauptgerichte

Weihnachtsmenü

buchbar 17.00 bis 19.45 Uhr
oder ab 20.00 Uhr

**Heißer Punsch am Feuerkorb
zur Begrüßung**

Waldpilzcremesuppe veget.
mit frischem Nussbrot

Knusprige Entenkeule
mit Thüringer Klößen, Maronen und Rotkohl

oder

Holzällerschnitzel "Cordon bleu"
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und Goudakäse, dazu Kromers´s
Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand

oder

Wolfsbarschfilet, Ofengemüse
& getrüffelter Kartoffelstampf

oder

Vegetarisch
frische Ofengemüse mit Parmesandip
& getrüffelter Kartoffelstampf

hausgem. Nougatmousse & Gewürzkirschen

Menüpreis

€ 39,00 pro Person

inkl. Weihnachtliche Dekoration,
Menü und Punsch

Bitte informieren Sie uns spätestens drei Tage vor der
Veranstaltung über die gewählten Hauptgerichte

Für einen ganzen Abend empfehlen wir unser
Paket

„Alles in einem Sack“

Ihr Abend beginnt im idyllischen Innenhof am
Feuerkorb mit unserem leckeren Hauspunsch

Anschließend servieren wir ein
traditionelles 3- Gang Menü
(Hauptgänge können individuell von Ihren Gästen
gewählt werden)

Waldpilzcremesuppe veget.
mit frischem Nussbrot

Knusprige Entenkeule
mit Thüringer Klößen, Maronen und Rotkohl

oder

Holzällerschnitzel "Cordon bleu"
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und Goudakäse, dazu Kromer´s
Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand

oder

Wolfsbarschfilet, Ofengemüse
& getrüffelter Kartoffelstampf

oder

Vegetarisch
frische Ofengemüse mit Parmesandip
& getrüffelter Kartoffelstampf

hausgem. Nougatmousse & Gewürzkirschen

€ 69,00 p.P.

inkl. Begrüßungspunsch, 3-Gang Menü,
& Getränkepauschale für 4h
(Biere, Weine, Sekt, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke), individuelle Menükarten

Bitte informieren Sie uns spätestens drei Tage vor der
Veranstaltung über die gewählten Hauptgerichte

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