



## 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)

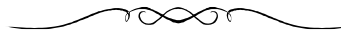
## Wahlmenü

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 Hauptgänge**,  
die Ihre Gäste individuell auswählen können

\*Thüringer Schmorgericht

z.B. geschmorte Schweinebäckchen oder Rinderroulade mit Thüringer Klößen und Rotkohl

\*kurzgebratenes Gericht

z.B. gegrilltes Kalbssteak oder Holzfallerschnitzel „Cordon bleu“,  
serviert mit Kromers Bratkartoffeln und Gurkensalat

\*Fischgericht

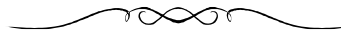
z.B. Wolfsbarschfilet, dazu Rahmspinat und hausgemachter Kartoffelstampf

\*Vegetarisch

z.B. Wurzelgemüse und bunte Beete aus dem Ofen mit Meerrettich Dip und Kartoffelstampf

\*vegan

gerne nach individueller Absprache



Ein passendes saisonales Dessert bildet den

**Süßen Abschluss**

\*z.B. hausgemachtes Schokoladenmousse

**€ 35,00 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“

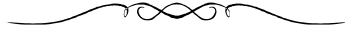
für Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent,  
(gültig für 4 Stunden/ max. bis 23.00 Uhr)

### 3-Gang Menü

nach Absprache

Sie starten mit einem leckeren  
**hausgemachten Süsschen**

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. Rinderroulade

\*kurzgebratenes Gericht .B. Schnitzel „Cordon bleu“

\*Fischgericht z.B. Wolfsbarschfilet

\*Vegetarisch z.B. Ofengemüse mit Röstis

\*vegan nach individueller Absprache



Ein passendes saisonales Dessert bildet den  
**Süßen Abschluss**

**€ 64,00 p.P. (€ 69,00 Fr & Sa)**

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. (€ 89,00 Fr & Sa)**

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

## „Mittagspaket“

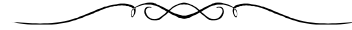
für Hochzeit, Geburtstag, Taufe...  
(gültig von 11.30 bis 14.30 Uhr)

### 3-Gang Menü

nach Absprache

Sie starten mit einem leckeren  
**hausgemachten Süsschen**

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. Schweinebäckchen

\*kurzgebratenes Gericht z.B. Kalbssteak

\*Fischgericht z.B. Wolfsbarschfilet

\*Vegetarisch z.B. frische Ofengemüse

\*vegan nach individueller Absprache



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. 44 Personen.

8 bis 22 Personen–Tafel oder T-Form

23 bis 44 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

24 bis 32 Personen U-Form

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 Kirschkirsch 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 Kinderseggen“, 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)