

Krombergs Events der besonderen Art

17. Februar - Fair Trade Dinner

Erleben Sie in Zusammenarbeit mit dem Flair Weltladen Lüttringhausen, sowie in Kooperation mit dem Heimatbund ab 19.00 Uhr das 4. Remscheider Fair Trade Dinner im historischen Rathaus in Lüttringhausen. Erfahren Sie einen genussvollen Abend, mit Speisen die fair gehandelt worden sind. Preis pro Person 48,00 €

März - Verrückt nach Steaks

Genießen Sie im März eine große Auswahl an verschiedenen Steakspezialitäten auf unserer Speisekarte. Vom Entrecôte über ein T-Bone Steak bis hin zur Hüfte vom Wagyu Fleisch ist viel Leckerer und Besonderes für Sie dabei.

1. März - Fischmenü am Aschermittwoch

Fischmenü am Aschermittwoch
Lassen Sie sich mit einem 4 Gang Menü aus Flüssen, Seen & Meeren verwöhnen.
Preis pro Person 34,90 €

18. März - Bier trifft Steak

Wir schicken Sie auf eine kulinarische Bierentdeckungsreise. Unser Biersommelier Torsten Henkels entführt Sie in die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Zwischen den Bierproben serviert Ihnen unsere Küche 5 leckere Gerichte die unter das Thema Steaks fallen.
Preis pro Person 55,00 € inkl. 5 Gang Menü und 10 Bierspezialitäten. Beginn ab 18.30 Uhr

14. - 17. April Osterwochenende

Am Osterwochenende gibt es leckere Osterspezialitäten auf unserer Speisekarte. Genießen sie unter anderem ausgesuchte Fische, frisches Lamm, Bärlauch und Leckerer vom Kalb. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.
Karfreitag & Ostersonntag ab 17:30 Uhr, Ostersonntag & Ostermontag 11:30 – 14:00 Uhr & ab 17:30 Uhr

Events & Termine 2017

25. Mai - ab 18 Uhr

Spirit of Spice, die Gemeinschaftsküchenparty

Als vorläufige Nachfolge der „Delikatessenfabrik“ kochen wir mit unseren befreundeten Kollegen Kai Paulus von der Villa Paulus und Uli Heldmann von „Heldmann Restaurant“ diesmal in der Villa Paulus. Flanieren Sie an verschiedenen Genussinseln vorbei. In der Küche sowie im Restaurant verteilt erwarten Sie die Köche der drei Restaurants mit ausgesuchten Leckereien. Frau Bornholdt und Herr Wolter von „Spirit of Spice“ erzählen Ihnen spannende Tatsachen rund um die verwendeten Gewürze, ein gemeinsamer Service aller Restaurants vervollständigt den Abend. 15 Köstlichkeiten, einmal oder mehrmals genossen, Preis pro Person 69,90 €

26. - 28. Mai - Park Food Festival im Remscheider Stadtpark

In Zusammenarbeit mit der Stadt Remscheid veranstalten wir das 3. Remscheider Park Food Festival. Genießen Sie auf dem traumhaften Gelände des Stadtparks eine Mischung aus Streetfood, Live Musik und Chillen mit leckeren Getränken. Tipp: Großes Feuerwerk am Samstagabend ab 21:30 Uhr durch die Firma Nico.

Basics:

montags

ISS VON HIER
Bergische Küche
neu interpretiert
3 Gänge Menü
25,00 €

mittwochs

3 X 3 MINI MENÜ
3 Vorspeisen
3 Hauptgänge
3 Desserts
27,90 €

dienstags

KENNENLERNMENÜ
3 Gang Menü
mit kleiner Weinreise
ab 2 Personen
33,00 € pro Person

donnerstags

EIN FALL FÜR ZWEI
4 Gang
Gourmet Menü
für 2 Personen
69,00 €

Krombergs Kochkurse „Kochen fühlen & Geschmack erleben“

Das Team vom Hotel Kromberg entführt Sie auf kulinarische Entdeckungsreisen: Unter Anleitung von Markus Kärst und seinem Team lernen Sie, wie man aus frischen Zutaten einfache, innovative und phantasievolle Gerichte zaubert – Warenkunde, Tipps & Tricks inklusive. Hierbei werden die Zutaten teils durch unsere Küchenmitarbeiter, teils durch Sie vorbereitet. Sie werden staunen, was Sie alles können. In gemütlicher Runde genießen Sie danach ausgewählte Weine und die selbst zubereiteten Speisen.

Kochkurspreis pro Person 75,00 €

Kochkursleistungen:

- Begrüßungsaperitif
- Betreuung durch das Hotel Kromberg Team
- Leihweise eine Schürze
- Herstellung und Verzehren der zubereiteten Speisen
- Wein, Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee
- Rezepte zum Nachkochen

Kochkurs Termine 2017:

Sonntag 23. April, 15:30 Uhr - Spargel mal anders

Wir zeigen Ihnen die Zubereitung des königlichen Gemüses auf die neue Art.

Sonntag 11. Juni, 15:30 Uhr - Gewürze

Interessante Tipps & Tricks rund um die Welt der Gewürze. Natürlich gibt es ein leckeres passendes Menü dazu.

Sonntag 3. September, 15:30 Uhr - Fleisch ist mein Gemüse

Steaks in verschiedenen Varianten

Sonntag 5 November, 15:30 Uhr - Herbstimpressionen

Alles was der Herbst hergibt in ein 4-Gang Menü vereint.

Oder buchen Sie Ihren eigenen Kochkurs oder eine Küchenparty zu Ihrem Wunschtermin!

Central Events der besonderen Art

Januar bis April

Montag ist der Central Burger Tag

Genießen Sie alle Burger an diesem Tag für 10 € oder in Verbindung mit einem leckeren Craft Beer für 14 €.

11. März

Wein & Tapas Abend

Genießen Sie unseren beliebten Tapas Abend. Wir bereiten Ihnen eine große Auswahl an Tapas zum Thema Kräuter & Gewürze zu. Dazu bieten wir Ihnen nur an diesem Abend eine große Auswahl an vielen verschiedenen Offenen Weinen an. Die perfekte Zusammenführung von Weindegustation und vielen kleinen kulinarischen Höhepunkten.

16. & 17. April

Der Central Osterbrunch

Der Central Osterbrunch mit vielen leckeren Osterspezialitäten und Aromen die nach Frühling schmecken. Preis pro Person 21,90 €

Mai & Juni

Das Central ist verrückt nach Steaks

Genießen Sie im Mai und Juni eine große Auswahl an verschiedenen Steakspezialitäten auf unserer Speisekarte. Vom Entrecôte vom Dry Aged Beef über ein Duroc Schweine- Kotelette bis hin zur Hüfte vom Wagyu Fleisch ist viel Leckerer und Besonderes für Sie dabei!

14. Mai

Muttertagsbrunch

Ein Geschenk für alle lieben Muttis. Verschenken Sie ein bisschen Lebensfreude bei einem leckeren Brunch im Central. Preis pro Person 19,90 € und alle Muttis bekommen noch ein Glas Sekt dazu.

Central Basics:

Der leckere Start in den Tag! Mit verschiedenen Central Frühstücks-Angeboten

Central Brunch
Jeden Sonntag von 10:00 – 14:00 Uhr (Sept. bis April)
Genießen Sie die beliebte Mischung aus Frühstück & Lunch mit einem abwechslungsreichen, kalt-warmen Buffet für 14,50 €

Leckere Wochencocktails für 5,50 €

Central Lunchtime
montags - samstags
Tagesgericht für 7,90 €

