

Weihnachtsprogramme 2019

Wahlmenü mit 4 Hauptgängen zur Wahl (buchbar ab 10 Personen)

Kartoffelcremesüppchen mit Creme fraiche und
gebratenen „Köhlerstiften“
(Wurst aus der Naturfleisch GmbH Oberweißbach)

„Kromer's Weihnachtsbraten“
Knusprige Entenkeule und Tranche von der
Gänsebrust dazu hausgemachter Rotkohl, Thüringer
Klöße und Esskastanien

oder

Gegrilltes Kabeljaufilet,
mit Brunnenkresserisotto und Ofentomaten

oder

Spanferkelfilet mit frischen Rahmpilzen,
dazu Sabléekartoffeln in Butter geschwenkt

oder

vegetarisch
Hausgemachtes Brunnenkresserisotto
mit frischen Pilzen und Ofentomaten

Hausgemachtes Nougatmousse mit Gewürzkirschen

€ 29,50 pro Person
(buchbar zwischen 17.00 bis 19.45 Uhr
oder ab 20.00 Uhr)
-bei längerem Zeitrahmen
zuzüglich Getränkepauschale)

„Alles in einem Sack“ (buchbar ab 10 Personen)

Ihr Abend beginnt im idyllischen Innenhof am
Feuerkorb mit unserem
leckeren **Glühwein**.

Im Restaurant bzw. Gewölbekeller erwarten wir
Sie dann mit leckerer
Waldpilzcremesuppe und Walnussbrot

Anschließend servieren wir unseren
Kromer's Weihnachtsbraten
(**Entenkeule und Gänsebrust**),
mit Thüringer Klößen, Esskastanien, Rotkohl
und Rosenkohl.

Vegetarische Alternative
Brunnenkresserisotto mit frischen Pilzen,
Ofentomaten und Dörripflaumen
(wir bitten um Info bis 3 Tage vor der
Veranstaltung
ob und wie viele vegetarische Alternativen
gewünscht sind)

Den süßen Abschluss bietet ein
**Warmer Marillenknödel mit
Zwetschgenkompott**

€ 49,00 pro Person

inkl. Glühweinempfang,
Menü,

Getränkepauschale
(Biere, Weine, alkoholfreie Getränke,
Spirituosenauswahl
Heißgetränke
für 5 Stunden.

Unterwegs mit dem Weihnachtswichtel

Auf der 1,5-stündigen Altstadttour führt Sie der Weihnachtswichtel durch geheime Gassen der Stadt. Lassen Sie sich an dunklen Orten von traditionellen Thüringer Weihnachtsgeschichten faszinieren und genießen im Kromer´s ein

Traditionelles Weihnachtessen.

Frisches Walnussbrot mit Griebenschmalz

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

Vegetarische Alternative vorhanden

Hausgemachtes Nougatmousse mit Gewürzkirschen

Variante 1

18.00 Uhr traditionelles Abendessen im Kromer´s Restaurant bzw. Gewölbekeller

20.00 Uhr Unterwegs mit dem Weihnachtswichtel durch geheime Gassen der Altstadt

21.30 Uhr Abschluss-Punsch am Feuerkorb im idyllischen Innenhof des Kromer´s

Variante 2

18.30 Uhr Treffpunkt Kromer´s und Unterwegs mit dem Weihnachtswichtel

20.00 Uhr Hausgemachter Punsch am Feuerkorb im idyllischen Innenhof

20.15 Uhr traditionelles Abendessen im Kromer´s Restaurant bzw. Gewölbekeller

€ 35,00 pro Person (buchbar ab 10 Personen)

exclusiv feiern

im rustikalen Gewölbekeller oder Restaurant

Gerne können Sie auch einen Raum (20-45 Personen) bei uns exklusiv für eine Weihnachtsfeier über den ganzen Abend buchen.

Allerdings müssen wir bei einer geschlossenen Veranstaltung und exklusiven Nutzung über den ganzen Abend immer einen Mindestumsatz Speisen und Getränke veranschlagen.

In der Vorweihnachtszeit beträgt dieser

€ 1800,00

für eine exclusive Nutzung eines Raumes zwischen 17.00 und 00.00 Uhr

Der Mindestumsatz versteht sich Brutto für Speisen, Getränke und alleinige Nutzung eines Raumes. Sollte dieser Betrag unterschritten werden, erlauben wir uns die Differenz als Raummiete zu berechnen.

Theater & Menü

„Die Weihnachtsgans Auguste“

nur buchbar am 09.12. und 10.12.2019

Ihr Abend beginnt um 18.00 Uhr im Theater
„Himmelspforte“, Marktstraße 6. (ca. 5 Minuten Fußweg)
Erleben Sie hier das Theaterstück
„Die Weihnachtsgans Auguste“
nach dem gleichnamigen Märchen von Friedrich Wolf.
Um 20.00 Uhr erwarten wir Sie dann im Kromer´s Restaurant.
mit hausgemachtem Kirschkunsch
begrüßen wir Sie am knisternden Feuerkorb.
Anschließend laden wir zum leckeren
Märchenmenü ganz ohne Gans
ins Restaurant oder den historischen Gewölbekeller.

Menü ganz ohne Gans

Frisches Walnussbrot mit hausgemachtem Schmalz

Gegrilltes Kabeljaufilet, mit Brunnenkresserisotto und Ofentomaten

alternativ für
Carnetariier

Spanferkelfilet mit frischen Rahmpilzen,
dazu Sabléekartoffeln in Butter geschwenkt

Warmer Marillenknödel mit Zwetschgenkompott

€ 55,00 pro Person alles inklusive

(inkl. Theaterkarten, Aperitivempfang, Märchenmenü,
Weinauswahl, Biere, alkoholfreie Getränke und Kaffee/ Tee für 4h)

nur buchbar am 09.12. und 10.12.2019