



## Bankettmappe für Ihre Feier

Ob Geburtstags-, Hochzeits- oder Ihre  
individuelle Feier,  
ob bei uns im Restaurant,  
oder in den Räumlichkeiten Ihrer Wahl, wir haben  
für Sie das passende Angebot.

H.S. Restaurations GmbH  
Restaurant Uelfetal  
Uelfebad (Navigation "Im Hagen" eingeben)  
42477 Radevormwald  
E-Mail [info@uelfebad.de](mailto:info@uelfebad.de)  
Tel 02195-1210  
Fax 02195-68188



# Restaurant Uelfetal

## Allgemeine Hinweise

Unsere verschiedenen Buffets sind für Veranstaltungen ab 20 Personen und können auch als „All inclusiv Preis“ bestellt werden.

Getränkeauswahl  
Aperitif: Sekt und Orangensaft  
Weine: Hauswein weiß, rosé und rot  
Biere vom Faß  
Softgetränke  
Kaffeespezialitäten  
Buffetpreis plus 40 € pro Person

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir auch Lebensmittel, die bei Unverträglichkeit zu allergischen Reaktionen führen können.

Teilen Sie uns bekannte Unverträglichkeiten von Ihnen und ihren Gästen mit.

Alle Preise sind Bruttopreise sowie pro Person angegeben.

Wir freuen uns, wenn wir Ihre Feier ausrichten dürfen!





# Restaurant Uelfetal

## Bergisches Buffet

### Salate

Bergischer Kartoffelsalat  
Rheinischer Heringsstipp  
Tomatensalat in Vinaigrette  
Gurkensalat in Sauerrahmdressing  
Feldsalat mit Croutons und Speckwürfel  
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

### Suppe

Bergische Kartoffelsuppe mit gebratener  
Blutwurst

### Warme Speisen

Gefüllter Schweinebraten  
mit Reibekuchen  
Mini Haxen und Würstchen auf  
Rübstielgemüse  
Wildgulasch mit Rotkohl und  
Kartoffelklößen

### Dessert

Bergische Waffeln mit Milchreis  
und Kirschen Sahne, Zimt und Zucker

Rustikale Käseauswahl mit Gouda,  
Emmentaler, Weintrauben  
Brot und Butter

30 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Bayrisches Schmankerl'n Buffet

### Vorspeisen

Rustikale Schlachtplatte  
mit Blut- und Leberwurst, geräuchertem Schinkenspeck gefülltem  
Schweinebraten und frischem Radi  
Tafelspitz in Kräutervinaigrette mit Apfelmeerrettich  
Räucherfischplatte mit geräucherter Forelle aus dem Königssee  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Weißkrautsalat mit Speck und Zwiebeln  
Radieschensalat, Regensburger Wurstsalat  
Obatzda mit Kümmel und Paprika

### Suppe

Bayrische Zwiebelsuppe mit Weißbier

### Warme Speisen

Weißwürstchen mit süßem Senf und Brezeln  
Bratwürstl auf bayrischem Kraut  
Gegrillte Schweinshax'n  
Bayrischer Leberkäs  
Rotkraut, Semmelknödel und Kartoffelpüree

### Dessert

Rohrnudeln mit Vanillesauce  
Bayrische Creme  
Beerentopf Zwetschgen

Rustikales Käsebrett  
Brot und Butter

33,00 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Rheinisches Buffet

### Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Bachforelle  
dazu Preiselbeermeerrettich und Sahnemeerrettich  
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen  
Rheinischer Heringsstipp  
Hackepeter  
Hühnerbrust `Florentiner Art`  
Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat  
Gefüllte Eier  
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings Kartoffelsalat,  
Gurkensalat und Rettichsalat

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

### Warme Speisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen  
Apfelmus und Kartoffelklößen  
Knuspriger Schweinebraten mit Kümmeljus  
Sauerkraut und Reibekuchen

### Dessert

Bergische Waffeln mit Milchreis  
und Kirschen Sahne, Zimt und Zucker

Deutsche Käseauswahl  
Brot und Butter

36 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Hasenfilet in Olivenöl  
Lammrücken mit Rosmarin und Pinienkernen  
Hausgebeizter Lachs  
Knochenschinken mit Melone  
Tafelspitz in Kräutervinaigrette  
Schweinebraten mit Brokkoli gefüllt  
Tomate mit Mozzarella in Basilikumsauce  
Melone mit Parmaschinken  
Zucchini Salat, Zuckerschotensalat Auberginensalat

### Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

### Warme Speisen

Hähnchenbrust Caprese  
Saltim Bocca  
Flambierte Nudeln im Parmesanlaib  
Gebratenes italienisches Gemüse Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Tirami Su  
Panna Cotta mit Früchten  
Käseauswahl mit Trauben  
Brot und Butter

43 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Buffet Uelfetal

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Räucherfischplatte mit Pfeffermakrele und geräuchertem Heilbutt  
Preiselbeermeerrettich und Sahnemeerrettich  
Gebratene Hähnchenbrust auf Waldorfsalat mit Früchten  
Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Tafelspitz in Kräutervinaigrette  
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings  
Gurkensalat in Sauerrahm  
Tomatensalat mit Kräutervinaigrette  
Teufelssalat, Kartoffelsalat, Krautsalat

### Suppe

Rinderkraftbrühe

### Warme Speisen

Virginia Sugar Ham  
(im ganzen gegarter Schinken mit Whisky und Honig glasiert)  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
Erlesenes Gemüse  
Gratin Dauphinois Spätzle

### Dessert

Mousse au chocolat  
Rote Grütze  
Bayrische Creme Obstsalat

Käseauswahl mit Brot und Butter

46 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Buffet Ku-damm

### Vorspeisen

Avocado-Krabbencocktail  
Zandergelatine mit Kräutersauce  
Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Senfschaum  
Geräucherte Schillerlocken  
Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat  
Gebratenes Roastbeef mit Tartarensauce  
Geflügelpastete mit Feigenmark  
Austernpilzsalat, Zucchini- und Blattsalate der Saison

### Suppe

Tomatensuppe

### Warme Speisen

Gebratene Saiblingsfilets mit Kapernbutter und Fenchelschiffchen  
Glasierter Kalbsfricandeau mit Rosmarin, grünen Bohnen,  
Tomaten und Mandelkrusteln  
Rinderschmorsteaks in roter Pfeffersauce mit feinen  
Spinatnudeln

### Dessert

Orangensalat mit Grand Manier und  
Pistazieneiscreme  
Mousse au Chocolat  
Kiwi-Himbeertörtchen, gefüllte Eclairs  
  
Deutsche Käseauswahl mit feiner Brotauswahl  
und Butter

55 € pro Person



# Restaurant Uelfetal

## Festliches Buffet

Zum Empfang

Mini- Quiche mit Spinat und Kirschtomaten

Quiche Lorraine mit Porree und Speck

## Vorspeisen

Räucher-Lachs mit Dillsenfsauce

Räucherfischplatte mit Forelle und Pfeffermakrele und Sahnemeerrettich

Knochenschinken mit Melone

Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Tomate mit Mozzarella in Basilikumsauce

Bunter Salat mit Joghurt- und Thousand Island Dressing

Antipasti

Mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Oliven, Artischocken

Brot und Butter

## Warme Speisen

Roastbeef rosa gebraten

Poulardenbrust in Sherryrahmsauce

Seeteufel und Scampi auf Hummersauce

Grünkernbratlinge in Kokos-Senf-Sauce (vegan)

Gratin Dauphinois und Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl gebraten

## Dessert

Crème brûlée mit Himbeersauce

Mousse au Chocolat

60 € pro Person