

Café- Restaurant- Uelfetal



Sehr geehrter Gast!

Jede Veranstaltung, ob groß oder klein, bedarf einer besonderen Planung, sowohl von Seiten des Gastgebers als auch vom Restaurant.

Von der Menüauswahl bis zum kleinsten Detail in Bezug auf Hochzeiten, Geburtstage und Festbankette jeglicher Art steht Ihnen unser professionelles Team zur Verfügung.



Was spricht für uns?

- Bankettmöglichkeiten von 10 bis 100 Personen
- Ein geschmackvoll eingerichtetes Restaurant
- Abzutrennende Räumlichkeiten
- Gemütlicher Biergarten
- Romantisch am See gelegen
- ca. 60 Parkplätze direkt am Haus
- Spezialitäten der einfachen und gehobenen Küche
- Gut sortierter Weinkeller
- Die Auswahl, die Qualität, die Frische und die Vielfalt, um von der Kunst des Genießens sprechen zu können. Daher präsentieren wir Ihnen die tagesfrischen Köstlichkeiten, dass es Augenweide und Gaumenfreude zugleich verspricht.

Wir würden uns freuen, wenn wir damit auch Ihren Geschmack treffen und bedanken uns bereits jetzt für die Loyalität zu unserem Hause und für das entgegengebrachte Vertrauen.

Ihr Team vom Restaurant Uelfetal

Uelfebad 1, 42477 Radevormwald - Tel.: 02195/1210

E-Mail info@uelfebad.de

www.uelfebad.de

Café- Restaurant- Uelfetal



Klassische MENÜ - VORSCHLÄGE

Menü I

Tomatencremesuppe mit
Sahnehaube

Schweinefilet im Blätterteigmantel
mit Pfeffersauce,
Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Variation von Mousse au Chocolat
mit Früchten

€ 35,80

Menü II

Hummercremesuppe mit
Sahnehaube

Tournedos vom Angusrind
auf Portweinsauce,
mit Broccoli und Gratin Dauphinois

Grand Marnier Parfait
auf Himbeersauce mit Früchten

€ 45,00

Café- Restaurant- Uelfetal



Menü III

Blattsalate mit pochierten Edelfischen
in Balsamico Dressing

Scheiben vom Kalbsrücken
in Apfel - Honigsauce,
feines Gemüse und Herzoginkartoffeln

Tirami Su

€ 42,50

Menü IV

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pesto, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Zucchini Cremesuppe

Seeteufel Medaillons
auf Tomaten Coulis
Kaiserschoten und wildem Reis

Birnenmousse auf Williams Creme
mit Pralineneis

€ 54,00

Café- Restaurant- Uelfetal



Menü V

Terrine von Lachs
an Friséesalat

Sauerampfer Cremesuppe

Perlhuhn Brust
auf Madeirasauce
feines Gemüse und Maisplätzchen

Mille Feuille von Himbeeren
auf Champagnercreme
€ 57,00

Menü VI

Geräucherte Gänsebrust
an Eichblattsalat in Walnuss Dressing

Tomaten Consommé
mit Estragon - Quarknocken

Ragout
von Hummerkrabbe und Spargel
auf Blätterteigkissen

Rehrücken auf Hagebuttensauce,
feines Gemüse und Williams Kartoffeln

Limonen Parfait
€ 65,90

Café- Restaurant- Uelfetal



Menü VII

Ententerrine mit Geflügelleber
an Frühlingssalaten

Spargelcremesuppe

Lammrücken in Kartoffel-Kräuter Kruste
auf Rosmarinsauce

Ratatouille und Gratin Dauphinois

Früchteteller mit Amaretto Sabayon
und Walnusseis

€ 49,70

Menü VIII

Salat vom grünen und weißen Spargel
in Meaux- Senfsauce
und geräucherte Entenbrust

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Scheiben vom Angus Roastbeef
mit Rotweinsauce, Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Vanille Parfait mit Erdbeeren

€ 49,00

Café- Restaurant- Uelfetal



Menü IX

Herbstliche Salat
in Nussöldressing mit Sylter Salzlammsschinken

Tomatencremesuppe

Schweinemedallion
in Apfel-Calvados Sauce
mit buntem Gemüse und feinen Nudeln

Pralineneis
auf Vanilleschaum und exotischen Früchten
€ 47,00

Menü X

Galantine von der Gänsestopfleber
auf Portweingelee
an Salatbukett

Essence vom Fasan
unter Blätterteighaube

gefülltes Hirschkotelett
auf Holundersauce
Broccoli, Schupfnudeln

Whisky Parfait mit Kumquats
€ 62,50