



Restaurant Uelfetal



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
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 Apfelmeerrrettich

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
Flammierte 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

Vorspeisen

Graved Lachs mit Dillsenfauce
Räucherfischplatte mit Schillerlocken, Kieler Sprotten
Pfeffermakrele und Sahnemeerrettich
Knochenschinken mit Melone
Tafelspitz in Kräutervinaigrette
Tomate mit Mozzarella in Basilikumsauce
Pralinés vom Tatar
Bunter Salat mit Joghurt- und Thousand Island Dressing
Waldorfsalat, Champignons á la Greque

Suppe

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Warme Speisen

Roastbeef in der Salzkruste
Poulardenbrustfilet in Sherryrahmsauce
Seeteufel und Scampi auf Hummersauce
Gratin Dauphinois und Reis Erlesenes Gemüse

Dessert

Weisse Mousse au chocolat
Himbeerparfait
Charlotte russe
Beerentopf mit Vanillesauce

Deutsche Käseauswahl
Brot und Butter

60 € pro Person