



Empfehlungen
für
Buffets und Menüs

2011

Albert-Irle-Straße 5 · 57250 Netphen
Fon 02737-5931-0 · Fax 02737-5931-11

www.ewerts.de

Wir geben Ihnen hier eine kleine Auswahl der reichhaltigen Buffet- und Menüangebote unseres Hauses und hoffen, Ihr kulinarisches Interesse zu wecken.

Dieses Prospekt soll Ihnen die Möglichkeit geben, in Ruhe eine Vorauswahl treffen zu können, um später von uns gründlich und professionell beraten zu werden.

Für den Empfang Ihrer Geschäftsfreunde, für Familienfeiern oder andere Veranstaltungen bieten wir Ihnen im EWERTS den idealen Rahmen.

Möchten Sie Ihre Feier an einem anderen Ort ausrichten, empfehlen wir das EWERTS-Catering.
Dazu leihen wir Ihnen gerne Geschirr, Besteck, Gläser...

Bis 500 Personen richten wir Ihr Fest komplett aus!

Wir bleiben unserem Grundsatz treu, dem Gast nur das Beste aus Küche und Keller zu bieten, um zum Gelingen Ihrer Festlichkeit beizutragen.

Ihr
Arnold Schneider
Küchenmeister

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüsestreifen | 3,50 € |
| Tomatencremesuppe | 3,00 € |
| Kräutercremesuppe | 3,00 € |
| Klare Ochsenschwanzsuppe | 4,50 € |
| Blumenkohl- oder Broccolicremesuppe | 3,00 € |
| Passierte Kartoffel-Lauchcremesuppe | 3,00 € |

VORSPEISEN

| | |
|--|--------|
| Geeiste Honigmelone mit Lachsschinken | 3,00 € |
| Kleine Blätterteigpastete mit Ragout fin gefüllt | 3,50 € |
| Variation bunter Saisonsalate (Zwischengang) | 4,50 € |
| Geräucherte Netpher Lachsforelle auf Toast | 5,00 € |
| Variation von Räucherlachs und Forellenfilet mit Apfelmeerrettich auf einem hausgemachtem Siegerländer Reibepätzchen | 5,50 € |
| Wildpastete mit gewürfeltem Madeiraaspik | 6,00 € |

HAUPTGERICHTE

I

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
dazu Prinzessböhnchen

Kalbsgulasch mit frischen Champignons

Variation frischer Saisonsalate

Salzkartoffeln, Butternudeln und Kartoffelbällchen

12,00 €

II

2 kleine panierte Schweineschnitzel
mit Champignonrahm- und Zigeunersauce

dazu Erbsen und Möhrchen

Pommes frites und Kartoffelbällchen

12,50 €

III

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

Schweinenackenbraten

Leipziger Allerlei

Salzkartoffeln und gebackene Kartoffelecken

13,50 €

IV

Rinderschmorbraten
Kasseler in Burgunder
Goldbraun gebratene Pangasiusfilets
Wirsinggemüse und Speckböhnchen
Salzkartoffeln, grüne Nudeln
und Herzoginkartoffeln

15,00 €

V

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignon-Pfeffersauce
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten
½ gefüllte Rinderrouladen
frische Möhrchen, Broccoli
und Blumenkohl „holländisch“
Petersilienkartoffeln, Butterreis
und Kartoffelbällchen

16,50 €

VI

Hirschgulasch mit frischen Edelpilzen in Rahm
Hähnchenbrustfilets mit Sauce Choron
Gefüllte Schweinerouladen
frische Möhrchen und Kohlrabi
Kartoffelbällchen, Spätzle
und kleine gebratene Kartoffeln

17,00 €

VII

Gespickte Rehkeule mit Preiselbeerbirne
Schweinefilet im Ganzen gebraten
Frisches Lachsfilet, gebraten, mit Sauce Bearnaise
Frische Möhrchen, Speckbohnenbündchen
und Blumenkohl „holländisch“
Röstinchen, Schwenkkartoffeln und Bandnudeln
21,00 €

VIII

Hirschmedaillons mit Pfifferlingen
Gebratene Entenbrust „Bigarade“ mit Orangenfilets
Kalbsnüsschen in Rahm
feines Marktgemüse
Kartoffelbällchen, Butterreis und Spätzle
23,00 €

*Alle Hauptgerichte wahlweise
als Buffet
oder auf Platten am Tisch serviert.*

*Für Ihre Feier in unserem Haus mit anschließendem
Kaffeetrinken können Sie gerne Ihren Kuchen mitbringen.
Pauschale Kuchengedeck pro Person 1,50 €.*

DESSERTS

| | |
|--|------------------|
| Bayerisch Creme mit Früchten | 2,50 € |
| 3 Kugeln Eis mit Sahne | 2,40 € 3,00 € |
| Mousse au chocolat oder Vanille | 2,50 € |
| Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Kirschwasser | 3,00 € |
| Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen | 3,50 € |
| Schokoladenpudding mit Vanillesauce | 2,50 € |
| Fürst-Pückler-Parfait und Mousse au chocolat mit Früchten garniert | 4,00 € |
| Dessertbuffet Mousse au chocolat, Frischer Obstsalat, Eistörtchen, Bayerisch Creme und Petit fours | 5,50 € |

RUSTIKALES ab 15 Personen

| | |
|---|---------|
| Ganzer Schweineschinken aus dem Ofen oder Spießbraten, dazu Krautsalat und warmer Speckkartoffelsalat | 13,00 € |
| Kasseler im Brotteig gebacken mit bunten Salaten und Kartoffelgratin | 14,50 € |

KALTES BUFFET ab 10 Personen

Roastbeef rosa gebraten
Chicken Crossies mit Chilisauce
verschiedene geräucherte Schinken vom Brett
panierte Schweineschnitzelchen
Fleischbällchen
Geräucherte Fischvariationen
von Lachs, Forelle und Makrele
mit Apfelsahnemeerrettich
Tomate-Mozzarella an Balsamico
Käseauswahl mit Weintrauben
Brot und Butter
17,50 €

*Bei warmen Gerichten „Außer Haus“ stellen wir Ihnen
auf Wunsch Küchenpersonal
zum Anrichten der Speisen zur Verfügung.
Kostenpauschale pro Std. 20,00 €.*

*Sie möchten Ihre Feier genau kalkulieren?
Fragen Sie nach unseren
All-Inclusive-Angeboten!*

KALT-WARMES BUFFET ab 20 Personen

Suppe nach Wahl

~~~

Schweinelendchen in Gorgonzolarahm  
mit Kartoffelgratin

Hähnchenbrustfilets mit Curryrahm und Früchten  
dazu Butterreis

~~~

Salatbuffet mit 2 Dressings

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Käseauswahl mit Weintrauben

Panierte Schweineschnitzelchen

Meatbolls mit Chilisauce

Geräucherte Lachs- und Forellenfilets
mit Apfelsahnemeerrettich

Brotkorb und Butter

23,00 €

– alle Buffet- und Menüpreise pro Person –

ITALIENISCHES BUFFET ab 20 Personen

Minestrone (Ital. Gemüsesuppe)

- am Tisch serviert -

3,00 €

Antipasti

Tomate-Mozzarella an Balsamico

Marinierte Auberginen

Honigmelone mit Parma-Schinken

Vitello Tonnato

(Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce)

Hauptgang

Frisches Lachsfilet in Lambrusco gedünstet

Tortellini Carbonara

Lasagne mit Blattspinat

Hähnchenbrustfilet

mit rohem Schinken und Käse gratiniert

Beilagen

grüne Nudeln und Gnocchis

gedünsteter Fenchel

Ruccola mit geriebenem Parmesan

knackige Saisonsalate

Dessert

Tiramisu

Zabaione (in Gläser gefüllt)

Italienische Käsespezialitäten mit Weintrauben

Brot & Butter

27,50 €

HAUSGEMACHTE SALATE - Preise je kg

Bunter Tortellinisalat

mit Käsewürfeln, Erbsen und Paprika

9,50 €

Kartoffelsalat

mit Gewürzgurke, Ei und Mayonnaise

9,50 €

Porree-Sellerie-Salat

mit Ananas und Ei

9,50 €

Eiersalat

mit Champignons, Spargel, Kochschinken

9,50 €

Bauernsalat

mit Schafskäse, Zwiebeln und Paprika

11,00 €

Reissalat „Indisch“

mit Pute, Mandarinen, Erbsen und Curry

11,50 €

Zigeunersalat

mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika

13,00 €

Shrimpsalat

mit Salatgurke, Champignons und Tomaten

18,50 €

Heringstipp „Hausfrauen Art“

mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln

13,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF...

| | |
|--|--------|
| Broccolicremesuppe | 7,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Markklößchen und Eierstich | 8,00 € |
| Hühnerbrühe mit Reis und Spargel | 8,00 € |
| Ungarische Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage | 9,00 € |
| Mozartsuppe mit Lauch, Hackfleisch und Käse | 9,00 € |

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE – FRISCH UND LECKER

ab 10 Litern

| | |
|---|--------|
| Erbseneintopf mit gewürfelter Fleischwurst | 4,50 € |
| Linseneintopf mit Mettwurstscheiben | 6,00 € |
| Gemüseintopf mit gekochter Ochsenbrust | 6,50 € |

Preise/Liter. Alle Eintöpfe liefern wir im Thermobehälter.

FÜR IHRE EMPFÄNGE...

Gemischte Canapés mit

- Französischem Camembert
- Putenbrust
- Lachsschinken
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Tartar (nicht in den Sommermonaten)

á 2,00 €

FÜR DEN IMBISS ZWISCHENDURCH...

Belegte Brötchen mit

- Schweinemetz
- Edamer Käse,
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Frischwurst

½ Brötchen 1,50 €

Belegte Brote mit

- rohem Schinken
- Schweinemetz
- Kasseler
- Salami
- Käse
- Hausmacher Blut- und Leberwurst

á 3,50 €

DRUMHERUM...

Für Ihre Veranstaltung „Außer Haus“ bieten wir Ihnen:

leihweise

| | | |
|--|---|--------|
| Bier-, Wein-, Sekt-, Saft und Schnapsgläser | á | 0,25 € |
|--|---|--------|

| | | |
|--------------------------------|------------|--------|
| Geschirr und Bestecke (2-fach) | pro Person | 1,50 € |
|--------------------------------|------------|--------|

zum Kauf

| | | |
|------------------------|-----|---------|
| Papiertischtuch Damast | 25m | 8,50 € |
| | 50m | 13,00 € |

| | | |
|-------------------------------------|-----|---------|
| Papiertischtuch Duni Zellstoff weiß | 40m | 45,00 € |
| | 10m | 12,00 € |

| | | |
|---------------------------------------|-----|---------|
| Papiertischtuch Duni Zellstoff farbig | 40m | 49,00 € |
| | 10m | 15,00 € |

| | | |
|-----------------------------------|---|--------|
| Servietten Duni Zellstoff 40x40cm | á | 0,25 € |
|-----------------------------------|---|--------|

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lieferung außer Haus erfolgt ohne Geschirr.

Ab 100,00 € Auftragswert Lieferung frei Haus.

APPETIT BEKOMMEN?

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Buffet oder Menü zusammen.

Wir würden uns freuen, Ihrer Feier den passenden Rahmen zu geben.

Unsere Räumlichkeiten:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Kleiner Veranstaltungsraum: | 10 – 30 Personen |
| Saal: | 30 – 60 Personen |
| Restaurant komplett: | bis 75 Personen |

RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich ab 17.30 Uhr

Sonn- und Feiertags zusätzlich 11-14 Uhr

mittags auf Anfrage

**Kümmern Sie sich um Ihre Gäste,
wir kümmern uns um den Rest!**