



Sehr geehrter Gast.

Wir sind das Haus mit dem Schwerpunkt in der Traditionellen Wuppertaler- und Bergischen Küche.

Nur sollte man nicht glauben, dass unser Geschäft von rustikalen Qualitäten alleine geprägt ist.

Wenn auch Sie nun beabsichtigen eine Feierlichkeit mit gehobener Küche auszurichten, dann sind wir auch da Ihr richtiger Ansprechpartner.

Wir kochen mit Liebe und Leidenschaft, egal ob die regionale Küche gewünscht wird oder die gehobene internationale Küche.

Lassen Sie sich inspirieren, in einem kleinen Planungsgespräch vorab zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten für Ihre unvergesslich bleibende Feier gerne auf.

Ich freue mich auf Sie.

Ihre Petra Kohleick
Geschäftsführerin

Zunächst klingt es ganz simpel, was da auf der persönlichen Speisekarte Ihrer Feier steht:

Steinpilzsuppe, Spitzkohl, Möhrchen, Grießschnitten, Gänsebrust, Rinderfilet, Steinbuttfilet, Zitrusfrüchte und, und, und. Aber erst die Kombination macht es.

Das Buffet in dieser Form ist sicher ziemlich anders, anders als man es von uns gewöhnt ist. Wir schaffen Ihnen den feierlichen Rahmen, der Ihre Gäste staunen läßt.

Sind Ihre Gäste zufrieden sind Sie es auch und wir natürlich. Nutzen Sie unser Können um Ihre Gäste zu verwöhnen. Wir machen das schon, machen das für Sie.

Wir haben das Know-how, seit mehr als 20 Jahren. Für Ihren gastgebenden Erfolg.



Das Frühstück am Sonntag oder soll es ein Brunch werden?

Unter Brunch verstehen wir eine Erweiterung des Frühstücks am Vormittag. Die Bezeichnung ist eine Wortschöpfung aus Breakfast (Frühstück) und Lunch (Mittagessen). Man beginnt in der Regel später damit und kann so richtig herrlich lange und ausgiebig den individuell zusammengestellten Brunch genießen.

Sonntags-Frühstück, (ab 10:00 Uhr, bitte unbedingt vorher reservieren)

Brötchen, Marmelade, Honig, 1 Glas Orangensaft 0,1 L, gekochter Schinken, Wurstaufschnitt, Käse, Graubrot, süßes Brot, gekochtes Ei, große Kanne Kaffee, Tee oder Kakao, p.P. 9,50

Zusätzlich auf Wunsch, z.B.:

Portion Lachs 2,50

Glas Sekt 0,1 L, 3,00

Glas Prosecco 0,1 L, 2,50

Portion Rührei 1,50

Portion Rührei mit gebratenem Speck 2,50

weitere Ergänzungen können wir Ihnen individuell anbieten. Wie z.B. Suppen, Würstchen, Braten, Pfannkuchen amerikanische Art, Waffeln mit Ahornsirup, Obst, Cerealien, Bagels, etc.

Dann wären wir schon fast beim klassischen Brunch.

Die Bergische Version, die Kaffeetafel finden Sie auf Seite 21 >>





Koffedrenken met allem Dröm und Dran, so heißt die Festtagszeremonie auf Platt.

Am Nachmittag, zur Koffedrenkenstiet bereiten wir auf Bestellung die Bergische Kaffeetafel. Der Tisch ist mit einem Indisch-Blau-Service eingedeckt. Auf Tellern, Schalen und Schüsseln steht alles bereit: Rosinenstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut.

Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Schinken und Käse sowie Bergische Kottenbutter, zudem dann Graubrot gereicht wird. Zu guterletzt bringt man die Königin der Kaffeetafel, die Koffekann mit Namen Dröppelmina (wir stellen Ihnen die Dröppelmina zur Deko hin, warmhalten kann man den Kaffee heute doch viel besser in den modernen Kannen).

Im Bergischen Land darf der Kaffee nicht zu dünn sein. Wie man sagt, kann man "dä Koffe met Water verderwen", übrig bliebe nur das oft bewitzelte "Koffegeschläpps".

Die Schnitte Rosinenstuten belegt man mit Butter, bestreicht sie mit Honig oder Kraut und gibt darüber eine fingerdicke Reisschicht; darauf streut man Zucker und Zimt. Hat man diese Vorspeise verzehrt, schmecken Waffeln besonders gut. Der dritte Gang besteht aus einer Schnitte Schwarzbrot (nicht Pumpernickel), die man mit Butter und Quark bestreicht. Für die "Nicht so Süßen" gibt es dann die Graubrotsschnitten, mit Butter bestrichen und mit Kochschinken, Kottenbutter oder Käse belegt.

Hernach wird das Dröppelmina-Festmahl mit einer Runde Schnaps beschlossen.

Bergische Kaffeetafel - Koffedrenken med allem Dröm und Dran

Bergische Kaffeetafel, auf Vorbestellung, pro Person 14,00



Rosinen- und Mandelstuten, Milchreisbrei, Bienenhonig, Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln, Zucker und Zimt, Kuchen und Apfelkraut. Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Kottenbutter, Schinken und Käse, zu dem Graubrot oder Vollkornbrot gereicht wird. Zum Abschluß gibt es noch ein' lecker Schnäppskes...



Kuchen und Waffeln

Waffel mit Puderzucker	3,00
Waffel mit Früchten und Vanilleeis	5,10
Waffel mit Milchreis und 1 Kugel Vanilleeis	5,10
Käsekuchen, auf dem Blech gebacken	3,00
Apfelkuchen, auf dem Blech gebacken	3,00
Obstkuchen, auf dem Blech gebacken, verschiedene saisonale Sorten	3,00
Portion Sahne extra	0,80
Portion heiße Kirschen extra	1,00
Eine Kugel Eis extra	1,10

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,00
Becher Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	3,80
Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	2,60
Cappuccino	2,50
Espresso	2,00
Becher Kakao	2,50
Glas Tee	2,00

z.B. Schwarzer-, Pfefferminz-, Grüner-, Rotbusch- oder Früchtetee

