

Unvergesslich, Ihre Feier, das Essen.

Es spielt keine Rolle wie Sie feiern wollen, wir werden Ihnen Ihr Fest erfolgreich und unvergesslich gestalten.

Wir schaffen Ihnen den feierlichen Rahmen, der Sie und Ihre Gäste begeistert.

Sind Ihre Gäste zufrieden sind Sie es auch und wir natürlich. Nutzen Sie unser Können um sich und Ihre Gäste zu

verwöhnen, entspannt sehen wenn alles wie geplant läuft.

Seit mehr als 20 Jahren planen und organisieren wir Feste. Hochzeiten sind immer etwas besonderes, wer möchte

den Tag im Leben nicht stilvoll, unvergesslich begehen? Die Taufe, die Kommunion, die

Konfirmation, der Geburtstag, den Hochzeitstag, und natürlich auch die Trauerfeier in ihrem angemessenen Rahmen.

Gemeinsam planen wir in innerhalb Ihres gestecktem Rahmens und finden gemeinsam Ihr individuelles Buffet oder Menue für Sie und Ihre Gäste.



Buffets und Menues von Rustikal bis Erlesen.

Eine kleine Auswahl unserer Buffet- und Menuegerichte.

- Rapunzelsalat in Kartoffel-Sellerie-Dressing mit Speckcroûtons
- Gefüllte Kaninchenkeule in Pommery-Senf-sauce mit Vanillemöhren und karamelisierten Kartoffelchen
- Warmer Birnenkompott mit Vanilleeis und Schokoladensauce
- Cremesuppe von türkischen Pistatien mit Lachsstreifen und Kräuter Creme fraiche
- Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten, dazu Rahmspitzkohl mit Datteln und Rosmarin
- Elsässer Sauerkrautauflauf mit Steinbuttfilet und Schwarzbrot-Kräuterkruste
- Auswahl von Räucherfischen und marinierten Riesengarnelen
- Geschmorte Putenbrust auf hausgemachtem Tomaten-Birnen-kompott mit Kapern und Kerbel
- Getrocknete eingelegte Tomaten mit Gorgonzolakäse und gerösteten Pinienkernen
- Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch
- Kleine Nackensteaks "Holzfäller Art" mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Hackbällchen in Tomatensauce mit gebratenen Zucchini und Butterreis
- Geräucherte Mettwurst und spanische Salami mit Oliven garniert
- Auberginen und Fenchel pikant mariniert
- Gekochter Tafelspitz mit süß-sauer eingelegten Zwiebeln und Linsen
- Champagner-Möhrensüppchen mit kandierten Walnüssen und Knoblauch-Croûtons
- Mariniertes Lachsfilet im Wirsingblatt dazu Koriandersauce und roter Kräuterreis
- Kalbsbrust mit Semmelknödel-Füllung

Gemütlich im Haus, oder in der schönen Jahreszeit draußen.

Im Haus sitzen etwa 80 Gäste bequem, mehr als 160 Feiernde sind auf einen Schlag auch schon da gewesen.

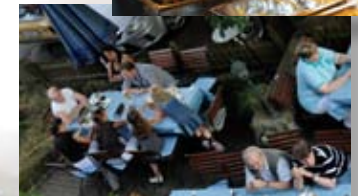
Draußen, im Biergarten, können wir mit der normalen Bestuhlung auch etwa 80 Gäste bequem und gemütlich sitzend bedienen.

Wir können aber auch ein Faß aufmachen, dann nutzen wir den Platz unter den schönen Kastanien. Wichtig ist, das die Feier, Ihr Fest ein Erfolg ist. Und das

bestätigen uns die vielen kleinen und großen hier ausgerichteten Gesellschaften.

Sprechen Sie uns an, wir finden die Lösung für Ihre Feierlichkeit.

Gerne auch als Caterer zu Ihnen in Ihr Haus.



Langdhuus Ewich.

Mehr als traditionelle Wuppertaler Küche



Sehr geehrter Gast.

Wir sind ein 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, ganz gleich 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

Geschäftsführung
Landhaus Ewich



Langdhuus Ewich
Wuppertaler Traditionsgasthaus
Traditionell Bergisches Kaffeehaus

Petra Kohleick, GF
Neuenbaumer Weg 23
42111 Wuppertal
Tel. 0202.700 790
www.landhaus-ewich.de
info@landhaus-ewich.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag:
Restaurantküche durchgehend von 12:00 bis 22:00 Uhr
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Am Sonntag und an Feiertagen:
Frühstück (Brunch auf Bestellung) ab 10:00 Uhr
Restaurantküche durchgehend
von 12:00 bis 21:30 Uhr
Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags geschlossen, da kaufen wir ein,
weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Feiern im Landhaus Ewich



Sie planen eine Feier,
laden eine Gesellschaft,
wir sind Ihr Partner.



Langdhuus Ewich.
Mehr als traditionelle Wuppertaler Küche