

# Unvergesslich, Ihre Feier, das Essen.

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 die Kombination macht es. Dieses Buffet in dieser Kombination ist sicher 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.

Wenn Sie nun einen ganz anderen Ansatz für eine Feierlichkeit haben, das machen wir auch. Von Rustikal bis Erlesen, Buffet oder Event.

Gerne organisieren wir für Sie auch Ihre Veranstaltung mit weiterem Umfang, egal ob mit Musikinterpreten oder Entertainment. Wir haben das Know-how, seit mehr als 20 Jahren. Für Ihren Erfolg.



oder  
Steinbuttfilet auf Wurzelgemüse und Safran- und Polentagrießschnitten



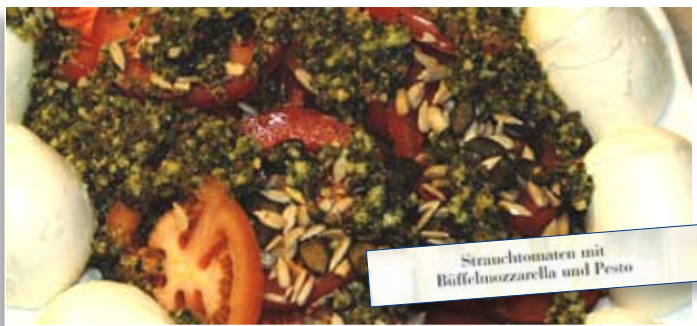
Gänsebrust auf Spitzkohlgemüse und gebratenen Serviettenknödeln



oder  
Rinderfilet unter einer Schwarzbrotkruste im Speckmantel gebraten, mit Rotweinschalotten, Vanilliemöhren und Gucci



Salat von Zitrusfrüchten mit Sternanis und Kürbiskernkrokantparfait



Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto



Marinierte Balsamicoliven mit gebratenen Gambas



Warmer Zuccinisalat mit Parmaschinken und Chili





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.

Dies wollen wir Ihnen in diesem kleinen Folder einmal darstellen.

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 Küche der Welt.

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

Geschäftsführerin: Petra Kohleick  
Neuenbaumer Weg 23  
42111 Wuppertal  
Tel. 0202.700 790  
[www.landhaus-ewich.de](http://www.landhaus-ewich.de)  
[info@landhaus-ewich.de](mailto:info@landhaus-ewich.de)

Öffnungszeiten ab 1. Juni 2009

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  
22:00 Uhr, Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Montags kaufen wir ein,

weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung

# Festlicher Speisen



Langdhuus Ewich  
Gehobene und traditionelle  
Wuppertaler Küche

