

RESTAURANT

E V E N T

# Speisekarte

Stand: März 2017

Restaurant & Catering  
[www.restaurant-event.de](http://www.restaurant-event.de)  
In der Spilset 5  
65618 Selters-Eisenbach  
Tel.: 06483-804671

## Vorspeisen kalt oder warm

Norwegischer Räucherlachs, garniert mit Blattsalat, an selbstgemachter Senf-Dill-Honig-Sauce, dazu reichen wir frisches Baguette und aufgeschlagene Salzbutter	8,90 €
Tomate-Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto überzogen, an Olivenöl und Balsamicoessig, dazu frisches Baguette	7,90 €
Frische in Butter gebratene Champignons, serviert in Kräuterrahmsauce, die mit Honig und Knoblauch verfeinert wird, dazu frisches Baguette	8,90 €

## Warme frische selbstgemachte Suppen

Lauchcremesuppe mit Frischkäse und Räucherlachsstreifen garniert	€5,20
Hummerschaumsuppe mit Shrimps und Sahne verfeinert	€5,20
Französische Zwiebelsuppe (vom Rind) mit einem Ziegenkäse-Crouton	€5,20
Mediterrane Tomatensuppe mit Olivenöl verfeinert und Sahnehäubchen	€4,90
Klare Essenz aus sonnengereiften Tomaten, serviert mit Grießklößchen und Wurzelgemüse, bestreut mit Petersilie	€5,20
Klare Kraftbrühe vom argentinischen Weiderind, serviert mit Markklößchen und Wurzelgemüse, bestreut mit Petersilie	€4,90

## Kleine Köstlichkeiten & Salatbeilagen

Ein kleiner frischer Salat aus der Salatbar	€4,90
Ein großer frischer Salat aus der Salatbar	€6,90

### Extras` s

Fünf Garnelen im Kartoffelmantel*	€6,90
Zarte Hähnchenbruststreifen aus der Pfanne*	€4,90
Streifen vom Roastbeef direkt vom Lavasteingrill*	€5,90
Schweinefiletstreifen aus der Pfanne*	€4,90
Frische gebratene Champignons mit Kräutern verfeinert	€3,90
Tintenfischringe paniert, ausgebacken, mit Knoblauchmayonnaise	€4,90
Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip	€5,90
Zwiebelringe im Backteig ausgebacken, mit Sauerrahm-Dip	€4,90
Französisches Baguette mit aufgeschlagener Salzbutter	€2,90
Fünf kleine Champignonköpfe paniert mit Remouladensauce	€5,90

\* kombinierbar mit süßer Chilisauce, hausgemachtem Pesto oder Chilisauce mit Curry und Mayonnaise

## Vegetarische Gerichte

Zwei Tortillas, gefüllt mit frischem Bratgemüse in scharfer Salsa, dazu einen kleinen frischen Salat aus unserer Salatbar	€ 12,90
Gebackene Champignons mit Sauerrahm-Dip, dazu einen kleinen Salat aus unserer frischen Salatbar	€12,90
Allerlei frisches Gemüse der Jahreszeit, gebraten in Olivenöl, verfeinert mit Honig und Sojasauce, dazu reichen wir Jasminreis	€ 13,90
Selbstgemachte Spätzle mit Champignons, Zwiebeln, Paprika in Butter gebraten und mit frischen Kräutern garniert dazu einen kleinen Salat aus unserer frischen Salatbar	€ 12,90
Vegetarisches Curry (Tofu), mit Früchten in Currysauce (leicht scharf), dazu aromatisierter Reis und einen kleinen Salat aus der Salatbar	€ 13,90

# Die frische **EVENT**

## Steak Küche vom Lavastein-Grill



Zu allen unseren Steaks servieren wir Ihnen **wahlweise:**  
eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, Pommes, Kroketten,  
Steakhousepommes, selbstgemachte Spätzle,  
mit Speck und Zwiebeln gebratene Kartoffelscheiben,  
Jasminreis oder französisches Baguette

<b>LADY'S-Rumpsteak*</b> ohne Fettrand	€17.-
<b>MEN-Rumpsteak*</b> ohne Fettrand, das Steak für Fleischliebhaber	€19.-
<b>Original argentinisches Rinderhüftsteak*</b> Aus dem Herzstück der Rinderhüfte - ursprünglich und kräftig	€18.-
<b>Schweinefilet (zwei Medaillons)*</b>	€13.-
<b>Schweinefilet (drei Medaillons)*</b> Das beste und zarteste Stück vom Schwein	€15.-
<b>Ein Schweinerückensteak*</b> <i>Einfach lecker</i>	€14.-
<b>Zwei Schweinerückensteaks*</b> <i>Doppelt lecker</i>	€15.-
<b>Zwei Hähnchenbrustfilets*</b> <i>Sehr zart und kalorienarm</i>	€14.-
<b>Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet &amp; Schweinefiletmedaillon*</b> <i>Eine gute Mischung</i>	€18.-
<i>*incl. kleinem Salat aus der Salatbar</i>	

**Die frische EVENT**  
**Steak- Küche vom**  
**Lavastein Grill (Beilagen /**  
**Extras)**



<b>Dunkle Pfeffersauce</b>	<b>€2,00</b>
<b>Frische gebratene Kräuterchampignons</b>	<b>€2,90</b>
<b>Rahmsauce mit frischen Champignons</b>	<b>€2,90</b>
<b>Röstzwiebeln aus der Pfanne</b>	<b>€2,90</b>
<b>Dunkle, mit Madeira verfeinerte Sauce</b>	<b>€2,00</b>
<b>Selbstgemachte Kräuter- <u>oder</u> Tomatenbutter</b>	<b>€1,50</b>
<b>Zwiebelringe im Backteig ausgebacken</b>	<b>€3,20</b>
<b>Frisches in Olivenöl gebratenes Gemüse, verfeinert mit frischem Knoblauch, Sojasauce und Kokos</b>	<b>€4,90</b>
<b>Zwei Speckbohnen Bündchen mit einer Grilltomate</b>	<b>€3,90</b>
<b>Dunkle Bratensauce</b>	<b>€2,00</b>
<b>Tomate- und Mozzarella ( überbacken )</b>	<b>€2,90</b>

# **Frische panierte Schnitzelvariationen vom Schwein und von der Hähnchenbrust**



**Ein paniertes Schnitzel vom Schweinelachs,  
mit Pommes und frische Salate aus der Salatbar** €11,90

**Zwei panierte Schnitzel vom Schweinelachs,  
mit Pommes und frische Salate aus der Salatbar** €13,90

**Cordon Bleu vom Schweinelachs, gefüllt mit gekochtem  
Schinken und Gouda, dazu Pommes und  
frische Salate aus der Salatbar** €14,90

**Zwei, mit Cornflakes panierte Schnitzel von der  
Hähnchenbrust mit Pommes und dazu frische  
Salate aus der Salatbar** €13,90

## **Beilagen zu unseren Schnitzelvariationen**

**Dunkle Pfeffersauce** €2,00

**Frisch gebratene Kräuterchampignons** €2,90

**Rahmsauce mit frischen Champignons** €2,90

**Röstzwiebeln aus der Pfanne** €2,90

**Dunkle, mit Madeira verfeinerte Sauce** €2,00

**Selbstgemachte Kräuter- oder Tomatenbutter** €1,50

**Zwiebelringe im Backteig ausgebacken** €3,20

**Dunkle Bratensauce** €2,00

**Tomate- und Mozzarella ( überbacken )** €2,90

# Spezialitäten frisch in der Pfanne zubereitet



Zartes Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust, angebraten mit frischen Champignons und Lauch, serviert in einer mit Cocos verfeinerten Fruchtcurrysauce (leicht scharf), dazu Jasminreis und frische Salate aus der Salatbar **€14,90**

Schweinelendengeschnetzeltes mit frischen Champignons, verfeinert mit Sahne und vielen Kräutern, dazu selbsterhitzte in Butter gebratene Spätzle und frische Salate aus der Salatbar **€14,90**

Geschnetzeltes aus dem Rinderroastbeef nach „Stroganoff Art“, angebraten mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfelchen abgerundet mit Senf, das Ganze wird in einer dunklen, mit ein wenig Sahne verfeinerten Sauce serviert, dazu reichen wir Krokettenbällchen und einen kleinen frischen Salat aus der Salatbar **€16,90**

## Saisonale Catering- Angebote

Exemplare zum Mitnehmen  
liegen für Sie aus

**Catering-Saison Frühling & Sommer 2017**

**Catering Saison Herbst & Winter 2017 / 2018**

Die Karte Catering Saisonale Angebote ist speziell für die Jahreszeiten entwickelt und immer aktuell. Im Herbst und Winter möchten Sie andere Speisen als im Frühjahr und Sommer? Sehr gerne mit dieser Karte. Gerne stellen wir auch nach Ihren Wünschen ein individuelles Catering Angebot zusammen. Fragen sie unser EVENT-Team.



# Allerlei überbackene Spezialitäten



## **Toast „Lukullus“**

Zwei kleine Schweinelenden Medaillons auf Toast mit Spargel,  
frischen Champignons, Hollandaise und Gouda überbacken € 11,90

## **Toast „Hawaii Special“**

Zwei kleine Schweinerückensteaks auf Toast mit  
Ananas, Hollandaise und Gouda überbacken € 11,90

## **Toast „Ronaldo“**

Zwei kleine Schweinerückensteaks auf Toast, mit Tomaten- und  
Schinkenstreifen belegt, mit Hollandaise und Gouda überbacken € 11,90

## **Toast „Casanova“**

Zartes kleines Rumpsteak vom Lavasteingrill auf Toast, belegt mit  
Tomatenscheiben und Spargel, überbacken mit Hollandaise und Gouda €13,90

## **Toast „Fitness“**

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill auf Toast, überbacken  
mit Pfirsichspalten, ein wenig Hollandaise und Gouda € 9,90

Drei Medaillons vom Schweinefilet direkt vom Lavasteingrill gratiniert  
mit einer Zwiebel- Senfruste, angerichtet auf gebratenen Apfelringen,  
das Ganze wird auf einer Calvados-Ingwersauce serviert,  
dazu reichen wir Krokettbällchen und einen kleinen  
frischen Salat aus der Salatbar €16,90

Zwei Hähnchenbrustfilets mit Ananas und Gouda überbacken, dazu  
reichen wir Krokettbällchen und frische Salate aus der Salatbar €15,90

Zwei „Tiroler Steaks“ vom Schweinelachs direkt vom Lavasteingrill,  
überbacken mit Tomate, Speckscheiben und Käse, serviert auf  
Bratensauce, dazu Bratkartoffeln und einen kleinen  
frischen Salat aus der Salatbar €16,90

Durch die **besondere** Auswahl an **Zutaten** sind **keine** deklarationspflichtigen  
**Zusatzstoffe** und **Geschmacksverstärker** in unseren Speisen **vorhanden**.

### **Hinweis für Allergiker:**

In unserem Betrieb werden **Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja,**  
**Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam** verarbeitet.

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten leiden, stellen wir Ihnen gerne nach Ihren  
Wünschen die Speisen zusammen. Sprechen Sie uns einfach an.

Detaillierte Informationen zu den allergenen Stoffen können sie gerne der  
Informationsmappe am Buffet entnehmen.



RESTAURANT



## **Restaurant & Catering**

[www.restaurant-event.de](http://www.restaurant-event.de)

**In der Spilset 5**

**65618 Selters-Eisenbach**

**Tel.: 06483-804671**

## **Unsere Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Freitag **17:00 Uhr - 23:00 Uhr**

Samstag **11:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr**

Sonntag & Feiertage **11:00 Uhr-23:00 Uhr durchgehend**

**Montag & Dienstag Ruhetag**

**Reservierungen im Restaurant, Catering und  
Veranstaltungen auch Außerhalb der Geschäftszeiten,  
nach Vereinbarung**