



Treffpunkt Bergischer Gastlichkeit

SPEISEN & GENIESSEN

FÜR ZUHAUSE – gültig ab 20. Juli 2020

Liebe Gäste,

unsere kulinarischen Genüsse liefern wir zu Ihnen nach Hause und bieten den **Lieferservice ab sofort ständig an.**

Weitere Infos zu unseren Speisen auf unserer Webseite:
www.zumschwanen.com

Unsere Gerichte sind fertig **zubereitet, portioniert und vakuumiert/verpackt*.**

Wir liefern *montags bis sonntags.*
Nur noch auspacken, erwärmen und genießen!

* Gerichte sind ungeöffnet ca. 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

Unsere neuen Restaurant-Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 17:30 Uhr – 23:00* Uhr

Samstag 11:30 Uhr – 15:00* Uhr & 17:30 Uhr – 24:00* Uhr

Sonntag 11:30 Uhr – 15:00* Uhr

*Unsere Küche schließt jeweils eine Stunde vorher.

Ihre individuelle Feier ist auch zu anderen Zeiten möglich, sprechen Sie uns gerne an.

www.zumschwanen.com

Lieferbedingungen:

Im Stadtgebiet von Wermelskirchen kostenfrei

ab einem Mindestbestellwert von 14,- €.

Bei einem niedrigeren Bestellwert beträgt die Liefergebühr 3,- € zusätzlich.

Über das Stadtgebiet von Wermelskirchen hinaus,

beträgt der Mindestbestellwert 38,- €.

Bei einem niedrigeren Bestellwert beträgt die Liefergebühr 10,- € zusätzlich.

Bitte bestellen Sie:

Telefonisch 0 21 96 / 7110 oder
per WhatsApp 01 77 / 85 22 753 oder
per E-Mail hotel@zumschwanen.com

1 Tag vor Lieferdatum bis 12 Uhr

Für Samstag und Sonntag Freitags bis 12 Uhr

Die Auslieferung erfolgt wahlweise täglich:
9 – 11 Uhr und 16 – 18 Uhr

Unsere Speisen sind fertig zubereitet, abgeschmeckt und verpackt.
Zuhause erwärmen Sie nur noch gemäß der beiliegenden Anleitung.

Die Speisen sind ungeöffnet 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

Diese Speisen am Tag der Lieferung verzehren: ✕

Die Lieferung erfolgt möglichst kontaktlos und gegen Rechnung –
Sie können bequem online überweisen.

Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Verpackung.



Hotel-Restaurant Zum Schwanen

Schwanen 1 · 42929 Wermelskirchen · Tel.: 0 21 96 / 711-0 · E-Mail: hotel@zumschwanen.com

www.zumschwanen.com

Wir liefern - Sie genießen!

ARRANGEMENT

„SAISONAL“

Pfifferling-Cremesuppe

Mais-Poulardenbrust vom Kikok-Huhn,
Rosmarin-Jus und Risotto

Aprikosen-Tiramisu

Die Gänge können auch einzeln bestellt werden: Vorspeise 6,- €, Hauptgericht 18,- €, Dessert 6,- €.

Pro Person 28,50 €

Kleinigkeiten & Vegetarisches

- | | | |
|-----|---|----------|
| 50 | Bergischer Pillekuchen mit gemischtem Salat | 10,- € |
| 51 | Falafelbällchen mit Spinat-Möhren-Gemüse & Minz-Joghurt-Dipp | 10,- € |
| 52 | Gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomaten, Croûtons, Buchweizen- & Sonnenblumenkerne, Kräuter- & Joghurtdressing | X 10,- € |
| 52a | wahlweise mit: Maispoularde | 7,- € |
| 52b | Ziegenkäse | 4,50 € |
| 52c | gebratene Riesengarnelen, pro Stück | X 3,- € |
| 52d | Rumpsteak | 9,- € |
| 53 | „Penne Rigate“ Penne mit mediterranem Gemüse, Pinienkerne & Basilikum-Pesto | 9,- € |
| 54 | Tomatencremesuppe mit Mozzarella | 5,- € |

X Am Tag der Lieferung verzehren!

Hauptgerichte

- | | | |
|----|--|----------|
| 55 | Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat | X 15,- € |
| 56 | Putencurry mit Wok-Gemüse-Reis | 14,- € |
| 57 | Schaukelbug vom Rind, sanft über 48 h gegart, Schalottensauce, Mandelbrokkoli und Drillinge | 16,- € |
| 58 | Schweinefiletmedaillons mit Thymian-Jus, Bohnen-Gnocchi-Pfanne | 16,- € |
| 59 | Grillspieß von Pute, Schwein und Rind
Pfifferling-Rahmsauce, Drillinge und gemischter Salat | 16,- € |

Süßes zum Schluss

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Salat von frischen Früchten mit Kokoszucker mariniert | X 5,- € |
| 61 | Bayerische-Creme mit Beerenkompott | 5,- € |

Weine, Flasche 0,75 l

- | | | |
|----|-------------------------------------|--------|
| W1 | Grauburgunder, Nehrbaß, Rheinhessen | 11,- € |
| W2 | Rosso Toscano, Livorno, Toskana | 12,- € |
| W3 | Cuveé Rose Bio, Pfalz | 11,- € |

Preise inkl. MwSt. und Verpackung. Änderungen vorbehalten.

Unser Lieferservice montags bis sonntags.

