

Schneebesens
Partyservice



Brunch

Brunch 1 „Traditionell“

Kalt:

Auswahl von Brötchen und Brot
Butter, Kräuterbutter
Räucherfische mit Sahnemeerrettich
Marmelade, Honig, Nutella, Quark, Kräuterquark, Müsli mit Milch
Variationen von Aufschnitt und Braten
Käse vom Brett mit Trauben

Warm:

Gebackene Eier, Rührei, Spiegeleier mit gebratenem Speck
Gebratene Tomaten
kleine Bratwürstchen, Schweinelendchen mit Dips
Putengeschnetzeltes mit Butterreis
Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm

Bärlauchsuppe mit Creme fraich

Desserts

Frischen Obstauswahl
mit Vanillesauce

Brunch 2 „Kölsche Brunch,,

Kalt:

Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbrot, Laugenstangen
Landrahmbutter, Bärlauchbutter

Apfel-Rettichsalat, Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurstsalat, Eiersalat
Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
Gefüllte Tomaten und Eier

Auswahl von Kölner Braten und Wurst Spezialitäten
(Leberwurst, Mettwurst, Backpflaumenbraten, Blutwurst, hausgemachte Sülze,
geräucherter Schinken, Ochsenbrust in Vinaigrette, Fleischpastete)
Auswahl von Käsevariationen

Warm:

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen
Gebackene Eier, Rührei
Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce
Kalbsrücken kross gebraten, dazu Schnittlauchjus
Bratkartoffeln mit Speckstrippe

Desserts

Vanilleschaumcreme mit Malzbiersauce
Moccapudding mit Sahnehaube

Brunch 3 „Deftig“

verschiedene Brot- und Brötchenarten
Butter und Margarine
Auswahl von Kompotten und Konfitüren
Gedünstete Dörripflaumen und Backobst
Cornflakes mit Milch - Verschiedene Müslis
Frischer Quark, natur und mit Schnittlauch

Kalte Speisen

Verschiedene Wurst- und Schinkensorten
Gemischte Käseplatte
Fischterrinen, reich garniert – verschiedene Fische aus der Räucherammer,
Krabben und Fischmarinaden
Gemischte kalte Bratenplatte mit Mixed Pickles
Verschiedene Salate

Warme Speisen

Geflügelconsommé mit Gemüse und Klößchen
Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle
Kassler mit Sauerkraut in Blätterteig

Rührei mit Bacon, Champignons
Würstchen oder Schinken
Spiegelei mit Speck oder Schinken

Desserts

Torten und Gebäck
Grüne Grütze mit Vanillesauce
Mascarpone mousse
Marinierte Früchte

Brunch 4 „Herzhaft“

Kalte Speisen

Roastbeef „kalt“ mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade
Kassler mit Backpflaumen und Sauce Tatar
Mozzarella mit Tomaten und Schnittlauch
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ sowie Bratheringe süß-sauer eingelegt
Graved- und Räucher-Lachs mit Sahnemeerrettich
Hausmacher Sauerfleisch mit Zwiebeln und Sauce Remoulade

Salate und Dressing

Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Senfgurken,
Rote Bete, Herings-Salat, Krabbensalat, verschiedene Blattsalate,
Frenchdressing, Knoblauchdressing, Kartoffeldressing,
Thousand Islands-Dressing, Vinaigrette

Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit Rindfleisch und Petersiliendip
Herzhaftes paniertes Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten
Rheinischer Sauerbraten mit Nocken
'Himmel und Erd'

Brunch 5 „Italienisch“

Suppe

Minestrone mit Ravioli

Warm

Kalbshaxe auf „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

Saltimbocca auf Champignonspaghetti

Farfalle mit Meeresfrüchten

Bunte Nudeln „Bologneser Art“

Kalt

Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen

Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken

Mozzarella mit Tomaten - Geräucherter Thunfisch

Verschiedene Antipasti

„Piovra Tentacoli con Olive“ - zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven -

„Boc. Peperone Sarde Cap.“ - kleine rote und gelbe Paprikaröllchen,
gefüllt mit Sardinentapenade

„Antipasti di Mare“ - verschiedene Meeresfrüchte delikat eingelegt

„Cozze alla griglia“ - kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade

„Pomodori caprese“ - getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano

Verschieden Salate

rote Bohnen, Fenchel, gelbe und rote Pfefferschoten, Maissalat

Verschiedene Käse

Gorgonzola, Bel Paese, Fontina, Buscion

Dessert

Mousse von Himbeeren, frische Früchte in Grappa, Tiramisu, Mascarpone-mousse

Chiabattabrot und Brötchen – Obst- und Gemüsekorb

Brunch 6 „Spanisch“

Vorspeise

Amuse bouche

„Pan don Carlos“

Avocadomousse in der Crêpeschale

Suppe

„Sopa de la Padrida“

-Fleischbrühe mit Kichererbsen, Gemüse und Chorizo

Warme Gerichte

„Empandos Rellinos“

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ragout vom Kalb und Gemüse

Kaninchenkeule auf spanische Art, serviert mit Polenta

und tomatisiertem Gemüse

„Paella Valenciana“ aus der Pfanne

Kalte Gerichte

Auswahl erlesener Mittelmeerfische - im ganzen pochiert -mit Limonensauce

Schweinelende (Lomo Embuchado) mit mediterranem Gemüse

Serranoschinken mit vollreifen Melonen

Salamiwurst (Chorizo Cular Iberico) mit gefüllten Feigen

Marinierte Lammkoteletts

Salate

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette, Kartoffelsalat mit Sardellen,
Eingelegte Gurken und Chilis, Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone

Tapas

Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse

Marinierte Sprotten, Gefüllte Tomaten mit Knoblauch-Mayonnaise

Tintenfische nach „Galizischer Art“

Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon

Dessert

„Flan con Higo“ (Eierpudding mit karamellisierten Feigen)

Quarkmandelcreme

Auswahl frischer Früchte

Große „Landestypische Käseauswahl“ vom Brett

Knoblauchbaguette, Brötchen, gesalzene Butter

Sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Partyservice Schneebesen
Markus Reichardt
Danziger Str. 18
52511 Geilenkirchen
Tel.: 02451-69504; Fax: 02451-484073
Mail.: info@partyservice-schneebesen.de
www.partyservice-schneebesen.de

Unsere telefonischen **Büro-Öffnungszeiten** sind:

Montag bis Mittwoch von 08:00-13:00 Uhr