



Unsere Brunchkarte 2026

Kölsche Brunch (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Bauernbrot, Röttgelchen, Zwiebelbaguette und Laugengebäck, Butterteller
- Geflügelsalat, Flönzsalat, Käse-Wurst-Salat
- Matjes mit Preiselbeeren-Meerrettich-Dip
- Räucherlachs mit Zwiebeln
- Auswahl an heimischen Braten und Wurstspezialitäten (Rösken -Erkelenz)
- Auswahl an verschiedenen Käsesorten (Nirmer / Kollweider / Kobe)

Warme Speisen:

- Gebackene Eier
- Rührei
- Gebratene Fleischbällchen mit Pfeffersauce
- Kassler in Honigkruste, dazu Zwiebelsauce
- Bratkartoffeln mit Speckstippe
- Rinder Consommé mit Gemüse, Eierstich und Klößchen

Dessert:

- Vanilleschaumcreme mit Malzbier-Sauce
- Creme von frischen Waldbeeren mit Zitronenquark

Preis pro Person, mit Suppe 22,50 €

Preis pro Person, ohne Suppe 19,50 €



Brunch 3 „Deftig“

Kalte Speisen:

- 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

- Verschiedene Wurst- und Schinkensorten
- Gemischte Käseplatte
- Fischterrinen, reich garniert – verschiedene Fische aus der Räucherammer
- Krabben- und Fischmarinaden mit Sahnemeerrettich
- 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
- Hausmacher Sauerfleisch mit Zwiebeln und Sauce Remoulade

- Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Senfgurken, Krabbensalat, verschiedene Blattsalate, French-Dressing, Knoblauchdressing, Kartoffeldressing, Thousand Islands-Dressing, Vinaigrette

Warme Speisen:

- Geflügel-Consommé 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

Dessert:

- Erdbeer-Tiramisu mit gemahlenden Kaffeebohnen
- Schwarzwälder Schokomousse

Preis pro Person, mit Suppe 28,50 €

Preis pro Person, ohne Suppe 25,50 €



Spanischer Brunch (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Knoblauchbaguette, Partybrötchen, Landrahmbutter und Chilibutter
- Frischer Blattsalat mit versch. Dressing
- Tomatensalat mit Thymian-Vinaigrette
- Kartoffelsalat mit geriebener Gemüsegurke
- Pochierte Lachsforelle mit Limonen-Sauce
- Riesengarnelen mit Gemüse in Knoblauch
- Croquetas de bacalao - Kabeljau-Kroketten
- Serranoschinken mit vollreifen Melonen
- Albóndigas – kleine Rindfleischfrikadellen mit Tomatensauce
- Croquetas de jamón Ibérico – Kroketten mit Ibéricoschinken

Tapas:

- Riesengarnelen in Knoblauch und Gemüse
- Marinierte Sprotten
- Gefüllte Tomaten mit Knoblauch-Mayonnaise
- Tintenfische nach „Galizischer Art“
- Geschmorte Oliven, Ziegenkäse mit Estragon
- Span. Tortilla - Kartoffel-Omelette in Streifen
- Landestypische Käseauswahl vom Brett

Warme Speisen:

- Mallorquinischer Reistopf „Andaluz“ mit versch. Fleischsorten
- Nudel-Paella mit Fadennudeln, gedünstetem Rebhuhn und Garnelen
- Zahnbrasse mit jungem Spinat und einer Zitronen-Pfeffersauce
- Mallorquinische Bohnensuppe

Dessert:

- Mandelcreme mit Zimt und Zitrone
- Orangenpudding (klassisch)

Preis pro Person, mit Suppe 25,50 €

Preis pro Person, ohne Suppe 22,50 €



Italienischer Brunch (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Bruschetta und Ciabatta, Kräuterbutter
- Ital. Salatplatte mit Balsamico-Dressing,
- Mediterraner Tortellini-Salat
- Parmaschinken mit Melone - Mailänder Salami mit Feigen
- Mortadella mit Pfefferschoten - Coppa mit Artischocken
- Mozzarella mit Tomaten - Geräucherter Thunfisch
- Anti Pasti di Mare – versch. Meeresfrüchte delikat eingelegt

- Ital. Käsesorten: Gorgonzola, Bel Paese, Fontina, Buscion

Verschiedene Antipasti:

- „Piovra Tentacoli con Olive“ - zarte Octopusspitzen mit grünen Oliven
- „Boc. Peperone Sarde Cap.“ - kleine rote und gelbe Paprikaröllchen, gefüllt mit Sardinientapenade
- „Antipasti di Mare“ - verschiedene Meeresfrüchte delikat eingelegt
- „Cozze alla griglia“ - kleine Miesmuscheln in Kräutermarinade
- „Pomodori caprese“ - getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano

Verschiedene Salate

Rote Bohnen, Fenchel, gelbe und rote Pfefferschoten, Maissalat

Warme Speisen:

- Ossobuco von der Maispoularde mit Wurzelgemüse
- Saltimbocca auf Champignon-Spagetti
- Bunte Nudeln „Bologneser Art“
- Involtini vom Kalb mit Spinat-Mozzarellafüllung
- Gnocci

Dessert:

Tiramisu mit Himbeeren

Preis pro Person, mit Suppe 25,50 €

Preis pro Person, ohne Suppe 22,50 €

Kontakt:

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt, Landstraße 59, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504

Mail: info@partyservice-schneebesens.de / www.partyservice-schneebesens.de