



Schneebesen 2026 Festtagsmenüs:

Zurücklehnen! Weihnachten mit den Liebsten genießen!

Allgemeine Infos:

Alle Gerichte sind vakuumiert und ohne Konservierungsstoffe!

Eine Zutatenliste und die Anweisung zur Zubereitung erhalten Sie auf Anfrage und bei der Abholung.

Alle Gerichte sind offen-, beziehungsweise pfannenfertig.

Die Abholung erfolgt im **Landhaus Schneebesen, Landstr. 59** in Geilenkirchen/ Rischden und ist am **23.12. von 08.00 bis 12.00 Uhr** möglich. Bestellungen nehmen wir bis zum **17.12.2026 bis 16.00 Uhr** gerne telefonisch (02451-69504) oder per Mail (info@partyservice-schneebesen.de) entgegen. Gerne auch über Click & Collect (<https://bestellung.schneebesen-partyservice.de>). Bitte bringen Sie bei Abholung einen Korb oder eine Box mit. Bitte beachten Sie, dass die Gerichte per Hand abgefüllt werden und diese, Naturprodukte sind. Die Gewichtsangaben können bis zu 15% nach oben oder unten abweichen. Sollten Sie Fragen haben, so bitten wir um Kontaktaufnahme. Sollten Unverträglichkeiten oder Allergie bestehen, so informieren Sie uns bitte. Die Bezahlung erfolgt bar oder per EC-Kartenzahlung im Ladenlokal!

Hauptspeisen:

Fisch

BIO-LACHSFILET mit Limetten-Gin-Butter | Kräutern (J, F) 12.00€ / ca. 220g

Fleisch

3-MEDAILLONS VOM WOLLSCHWEIN 240g/3 Stck. mit Cognacsauce (E, H,J) 11.00€ / ca. 300g

RAHMGESCHNETZELTES v. WOLLSCHWEIN,
Schalotten, Rahmsauce (E, H, J) 9.00€ / ca. 300g

KLEINE KALBSROULADEN
250g/2 Stck. gefüllt mit Steinpilzen, Pesto, eigene Jus (E, H, J) 11.00€ / ca. 300g

RHEINISCHER SAUERBRATEN
250g in Scheiben (whlw. *mit o. ohne Rosinen*), pro Portion (H) 7.00€ / ca. 300g

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN vom Herforder
250g, Wurzelwerk, eigene Jus (H) 11.00€ / ca. 300g

HIRSCHRÜCKEN* (kurz gebraten) ca. 250g „Hohes Venn“,
Pfifferlingkruste, Maronen, Rotweinjus (E, J, H,) 14.00€ / ca. 300g

HIRSCH-Edel-GULASCH
„Hohes Venn“, 300g Schalotten, Wurzelwerk, Preiselbeeren (H, E, J) 9.50€ / ca. 300g

GESCHMORTE* „GILLBACHER“ GÄNSEBRUST
ca. 300g, Maronen, Gänse-Orangen-Jus (H, E, J) 13.00€ / ca. 350g



Vegetarisch/Vegan

WALDPILZTALER, klassisch abgeschmeckt (vegan) (C, E, O) (Bitte Stärkebeilage und evt. Gemüse hinzubestellen!)	8.50€ / ca.150g
SPINATSTRUDEL, mit Pinienkerne und Hirtenkäse (veggie) (B, E, J)	8.50€ / ca. 160g

Stärkebeilage

KARTOFFELGRATIN (J)	5.00€ / 120g
EIERKNÖPFLE (B, E)	3.50€ / 150g
MINI-KARTOFFELKNÖDEL (B, E) 5 Stck. à 25g	5.00€ / 125g
BEECKER WÜRZKARTOFFELN Meersalz, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl	3.50€ / 200g

Gemüsebeilag

ROSENKOHL, Speck, Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat (J)	3.50€ / 200g
ROTKOHL mit Sauerkirschen, Zimt (J)	3.50€ / 200g
BOHNEN im Speckmantel - handgedreht (7,1) 4 Stck.	6.00€ / 4 Stck.
CHUNKY VANILLE-KAROTTEN, sautierte Karotten mit Vanille aromatisiert	4.00€ / 200g
WIRSING mit Birne und Bacon in Rahm	3.50€ / 200g

Dessert im Weckglas**

SCHWARZWÄLDER KIRSCH (B, C, E, J) 110g/ Stck. Weiße Mousse, Kirschwasser, Schokoladen-Ganache, Kirschspiegel	6.50€
BIENENSTICH „SCHNEEBESEN“ 120g/ Stck. Biskuit, Streusel, Vanillecreme, Honig, weiße Schokolade, karamellisierte Nüsse (E,J)	6,50€
SWEET VANILLA (vegan) (E, L) 100g/ Stck. Vegane Vanillemousse auf Aprikosenragoût	6.50€

* begrenzte Verfügbarkeit

** die Weckgläser sind inklusive und dürfen gerne behalten werden!



Viel Freude bei der Auswahl!

BESTELLFORMULAR Festtagsmenüs 2026 Weihnachten



Name/Vorname: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Anzahl	Art.-Nr.	Speisen	Preis in €/Portion
		FISCH	
	7000	BIO -LACHSFILET	12,00
		FLEISCH	
	7001	3-MEDAILLONS VOM WOLLSCHWEIN	11,00
	7002	RAHMGESCHNETZELTES V. WOLLSCHWEIN	9,00
	7003	KLEINE KALBSROULADEN	11,00
	7004	RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT ROSINEN	7,00
	7005	RHEINISCHER SAUERBRATEN OHNE ROSINEN	7,00
	7006	GESCHMORTE OCHSENBACKCHEN	11,00
	7007	HIRSCHRÜCKEN (begrenzte Verfügbarkeit)	14,00
	7008	HIRSCH-EDEL-GULASCH	9,50
	7011	GESCHMORTE GÄNSEBRUST (begrenzte Verfügbarkeit)	13,00
		VEGETARISCHE/VEGANE HAUPTSPEISE	
	7012	Spinatstrudel vegetarisch	8,50
	7013	Waldpilztaler vegan (bitte Stärkebeilage hinzu bestellen!)	8,50
		STÄRKEBEILAGE	
	7014	KARTOFFELGRATIN	5,00
	7015	EIERKNÖPFLE	3,50
	7016	MINI-KARTOFFELKNÖDEL (5 Stck.)	5,00
	7028	BEECKER WÜRZKARTOFFELN	3,50
		GEMÜSE	
	7017	ROSENKOHL	3,50
	7018	ROTKOHL	3,50
	7019	BOHNEN im Speckmantel (4 Stck.)	6,00
	7032	CHUNKY VANILLE KAROTTEN	4,00
	7029	WIRSING, BIRNE, BACON, RAHM	3,50
		DESSERT	
	7023	Schwarzwälder Kirsch	6,50
	7022	Bienenstich	6,50
	7021	Sweet Vanilla (vegan)	6,50

Alle Preise sind Brutto-Preise (inkl. 7% Mwst.)

Datum

Unterschrift



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel Acesulfam
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 chininhaltig
- 10 coffeinhaltig
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwärzt
- 13 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Kennzeichnung von Allergenen:

- A mit Krebstieren oder Krebstiererzeugnissen
- B mit Ei oder Eierzeugnissen
- C mit Soja oder Sojaerzeugnissen
- D mit Erdnusserzeugnissen
- E mit glutenhaltigem Getreide oder Getreideerzeugnissen, u.a Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- F mit Fisch oder Fischerzeugnissen
- G mit Sesam oder Sesamerzeugnissen
- H mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
- I mit Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg oder l) E220-E228, u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- J mit Milch oder Milcherzeugnissen
- K mit Weichtieren oder Weichtiererzeugnissen
- L mit Schalenfrüchten
- M mit Lupine oder mit Lupinerzeugnissen
- O kann Senf oder Senferzeugnissen enthalten

Kreuzallergene können nicht ausgeschlossen werden!

SCHNEEBESEN FESTAGSWEINE



Weinangebot bei Bestellung der Festtagsmenüs **10%**

Unsere Empfehlung für die Festtage!

S c h a u m.

Champagne Brut Classic Deutz Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 0,375l / 0,75l	29€/49€
Champagner Premium Réserve Brut Charles Mignon Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 0,75l	39€
Champagner Premium Réserve Brut Rosé Charles Mignon Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 0,75l	39€
Crémant de Loire Brut Louis Vernant Chenin Blanc 0,75l	16€
Crémant de Loire Rosé Brut Louis Vernant Cabernet Franc 0,75l	16€

ALKOHOLFREI.

Weingut Kiefer/Baden

Vis á Vis Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein 0,75l	11€
NOU Alkoholfrei Bio Traubensaft/Verbena/Kiefernadeln/Ingwer/Zitrone/Balsamico 0,75l	10.50€

W e i s s.

Blanc de Noir 2025 Schneebesen Qualitätswein Pflüger Pfalz Spätburgunder 0,75l / 1,5l	12€/27€
Grauburgunder trocken 2025 Anette Closheim Nahe 0,75l	9€

R o s é.

Rosé Jubel & Trubel Cuvée trocken 2025 Anette Closheim Nahe	9€
Rosista Rosé Cuvée 2025 Anette Closheim Nahe Barrique Merlot, Spätburgunder 0,75l	15€

R o t.

Cuvée Rouge 2023 „Feuer & Flamme“ Merlot, Spätburgunder & Dornfelder Anette Closheim Nahe 0,75l	10€
Pinot Noir 2021 Barrique Anette Closheim Nahe 0,75l	18.5€
Meilenstein 2022 Anette Closheim Nahe Barrique Cabernet Franc, Cabernet Dorsa, Merlot 0,75l	23€

**Benötigen Sie eine Empfehlung oder suchen Sie noch nach Alternativen?
Gerne berate ich Sie persönlich!**

Anouk Reichardt

Assistant Sommelier (IHK)

Partyservice Schneebesen | Landstraße 59 | 52511 Geilenkirchen | Tel.: 02451-69504 |
Mail: info@partyservice-schneebesen.de | www.partyservice-schneebesen.de

BESTELLFORMULAR Festtagsweine



Name/Vorname: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Anzahl	Artikel	€/Fl.
	Champagne Brut Classic 0,357l	26,10
	Champagne Brut Classic 0,75l	35,10
	Champagner Premium Réserve Brut Rosé 0,75l	35,10
	Crémant de Loire Brut 0,75l	14,40
	Crémant de Loire Rosé Brut 0,75l	14,40
	Vis á Vis – alkoholfrei 0,75l	
	NOU Alkoholfrei Bio 0,75l	9,45
	Blanc de Noir 2025 Schneebesen 0,75l	10,90
	Blanc de Noir 2025 Schneebesen 1,5l	24,30
	Rosé Jubel Cuvée trocken	8,10
	Rosista Rosé Cuvée 0,75l	13,50
	Cuvée Rouge 2023 „Feuer & Flamme“ 0,75l	9
	Pinot Noir 2021 0,75l	16,65
	Meilenstein 2022 0,75l	20,70

Alle Preise sind Brutto-Preis (inkl. 19% MwSt.)