



Unsere Frühjahr- und Sommerangebote 2026

Infos vorab:

- Unsere Frühjahrs-/Sommer-Menüs dienen als Ideenanregung und können selbstverständlich nach Belieben zusammengesetzt werden.
- Haben Sie Essenswünsche, die nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns einfach an! Ebenso berücksichtigen wir selbstverständlich Unverträglichkeiten und Allergien. Wir legen großen Wert auf regionale Produkte und Art gerechte Tierhaltung. Dabei spielt die Nachhaltigkeit und Ökologie für uns eine große Rolle! Von reinen veganen Menüs sehen wir jedoch ab.
- Sollte es festlicher sein, können wir die Vorspeisen auch gerne für die einzelnen Tische anrichten. Hierfür benötigen wir die Anzahl der Tische.
- Brauchen sie ein Grillbüffet, sprechen sie uns an
- Wollen sie brunchen? – Deutsch-französisch, oder italienisch – Wir beraten Sie gerne!

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten (eigene Herstellung)

SALATE

- Frische Salate, Tomate, Gurke, Radieschen, Kresse mit 2 versch. Dressing
- Wildkräutersalat, Ziegenfrischkäse, Honig, Mallorquinische Mandeln, Bacon, Himbeer-Vinaigrette
- Hirtensalat mit Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in Knoblauch-Vinaigrette.
- Salat „**Sunny Vibes**“, Tomaten, Sojabohnen, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Quinoa, brauner Reis, Balsamico-Essig
- Salat „**Bella ciao**“, rote und gelbe Kirschtomaten, Spinat, Nudeln, Pesto, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella, Hartkäse
- Salat „**Green Valley**“, Buchweizen-Bohnensalat
- Salat „**Nordic Soul**“, Tomaten, Gurke, Zucchini, Kohlrabi, rote Zwiebeln, Gerste, Olivenöl, Zitronensaft, Minze, Agavensirup, Knoblauch
- Grasbrunner Kartoffelsalat würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing
- Cole Slaw – Frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
- Gurkensalat, Bunter Bohnensalat, Bulgur mit Gemüse
- Weißer Spargel, roher Schinken von Rösken, Wachteleier, junger Romanasalat, Bärlauch-Dressing
- Auf Wunsch können wir auch verschiedene Variationen von Kartoffel- und Nudelsalaten anbieten!



VEGETARISCH / VEGAN

- Hummus, Paprika-Aufstrich, Rote Bete-Aufstrich
- Sommerliche Gemüsesticks mit Schnittlauch, Sonnenblumenkerne und Zitronen-Dip
- Falafel Bällchen mit Aioli Sauce oder Tomatensalsa
- Datteln mit Maracuja-Frischkäsecreme
- Antipasti-Mix "di Verdure" gegrilltes Gemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini und getrockneten Tomaten, Buttinale-Öl
- Spargel-Gin-Salat, Gurke, Orange, Kapuzinerkresse (Mai-Juli)
- Gegrillte und marinierte Artischocken, Olivenöl, Salz, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut
- Tomate, Mozzarella di Bufala, frisches Basilikum
- Pastrami, frittierte Spargelspitzen, Kapern-Mayo
- Rote Bete Carpaccio, Ziegenfrischkäse, Mandeln, feine Vinaigrette
- Variationen von Anti Pasti mit gehobeltem Parmesan

FISCH

- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich- und Limonensauce
- Oktopus (zart gedämpft) in Oliven-Knoblauch-Öl mariniert, Petersilie
- Lachstatar mit Spargel-Gurken, Limette, Saiblingskaviar (Deutschland Grevenhof)
- Nordseekrabben, Gurken, Dill, würzige Teriyaki-Sauce
- Gambas auf Spargelsalat, Orange, Koriander, feines Olivenöl und Fleur de Sel (Mai-Juli)
- Geräucherte Bach-Forelle, Wasabi-Gurke, Limette
- Griechischer Meeresfrüchtesalat, Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Lauch, Oliven, Knoblauch)
- Thunfischsalat mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Mais und Erbsen, in würzigem Dressing.
- Riesengarnelen "Coco-Ginger" in gelber Kokosmarinade mit Koriander, Knoblauch und Ingwer.

FLEISCH

- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Rindfleischsalat „Thai“ Thai-Gemüse, Sojabohnen, Koriander-Chili-Ingwer-Dressing
- Yakitori-Hähnchenspieß, japanische Sojasauce
- Piccata vom Maishähnchen, Tomaten-Salsa
- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, Landschinken, Kollweider Käse



Finger Food im Weckglas

- Lachs-Tatar mit Ingwer, Avocado-Crème und Cashew-Crumble
- Kalbsfrikadelle mit Pommery-Senf-Mousse und Wurzelgemüse-Salat
- Simmentaler Roastbeef mit Schnittlauch-Crème und gehacktem Eigelb
- Palmlatt Garnelen Ceviche mit Mais auf Süßkartoffel-Crème
- Törtchen Pulled Pork mit Süßkartoffel und Röstzwiebeln
- Bretonischer Flusskrebscocktail mit Calvados
- Tomatenkompott mit Mozzarella, grünem Pesto und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse, Grillgemüse, Tripsrather Honig
- Süßkartoffelcrème mit Quinoa-Kräutersalat, Weizengras und Ahornsirup
- Rote Bete-Nocke auf Sellerie-Pastrami-Salat
- Ziegenkäse-Panna Cotta mit Pesto auf Kürbis-Chutney
- Quinoa mit gelber Peperonata-Crème
- Entenpraline auf Rote Bete-Hummus mit Fregola Sarda

Warmen Hauptgerichte

Fisch (Rungis / Deutsche See / HONEST CATCH)

- Bio-Lachsfilet, junger Spinat, Beurre blanc
- Bio-Lachsfilet, Bayrische Garnelen, Spargelmix, Tomaten, Bärlauch
- Gebratenes Kabeljaufilet, Wurzelwerk, Krustentiersauce
- Zanderfilet auf Tagliatelle mit Morchelrahm- oder Bärlauchsauce
- Zanderfilet, lauwarmes Rahmkraut, Hummerjus
- Saiblingsfilet auf der Haut gebratenen mit Kirschtomaten, grüner Spargel, Basilikum-Hollandaise
- Rote Meerbarbe, Fregola-Risotto, Tomate, Rucola, Knoblauch, Weißwein
- Seeteufel auf Spargel-Spaghetti Nest, Safran-Hollandaise
- „Wiener Schnitzel“ vom Seeteufel, Lauchzwiebeln, Trüffelmayonnaise
- **Auf Nachfrage:** Dorade/Loup de Mer/Mai-Scholle (Mai-Juni)
Lachsfilet/Kabeljaufilet aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden

(Deutsches Kalbfleisch, Bio-Hütthaler auf Anfrage)

- Wiener Kalbsschnitzel, paniert, Sauce auf Wunsch
- Kalbsrahmgeschnetzeltes, Schalotten, Rahm, Schnittlauch, Madeira
- Kalbs-Entrecôte-Spargel-Brotsalat-Kalbsschwanz-Jus à part
- Kalbsroulade gefüllt mit Spinat,
- Kalbsbäckchen mit Röstgemüse geschmort, cremiger Portweinsauce
- Scaloppine al Limone (dünnes Kalbsfleisch)



(Kikok-Hähnchen Vital /Chefs Curlinar)

- Kikok Hähnchenspieß mit Grillkäse und Harissapaste
- Saltimbocca vom Kikok Hähnchen, Tomaten-Gorgonzola-Sauce, mit geschrötem Pfeffer
- Panierte Kikok Hähnchenbrust, Sauce auf Wunsch
- Hähnchenröllchen gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschnitten.
- Hähnchengeschnetzeltes Asia Style mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.
- Mais-Hähnchenbrust „Bombay“ Ananas, Curry-Mango-Sauce
- Lauwarmes Kikok Backhendl (ohne Knochen) auf Kartoffel-Gurken-Dillsalat, Senf-Topping
- Mais-Hähnchenbrust mit weißem Spargel und Bärlauch-Hollandaise
- Kikok Hähnchen „Piri-Piri“, Knoblauch, Zitrone, Paprika
- Entenbrust zart gegart, auf bunten Berglinsen, dazu Portweinreduktion

(Simmentaler Rind Eßer/ Limousin Rind Coenen Schloß Trips / Hereford Rind Otto Gourmet)

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Wild-Westspieß, geräucherter Speck, Perlzwiebeln, BBQ-Sauce
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind mit Rosinen
- Short Ribs in BBQ-Rub
- Short Flank Spieß mit Steak Pfeffer
- Geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Wurzelgemüse, typische Sauce
- Bei Niedertemperatur gegartes Bürgermeisterstück, Ossobuco-Sauce mit Balsamico
- Entrecôte (Dry-Aged, dünn aufgeschnitten), Bohnenbündchen, Café de Paris Butter
- Nackensteak „Diamond Muscle“, Pfefferrahm à part.
- Simmentaler Filetspitzen, Morcheln, Zwiebeln, Cognac-Rahmsauce
- Gegrilltes Bavette-Stück, Barbecue Rub, Jus
- Gesottener Tafelspitz vom Simmentaler Rind in Meerrettichsauce mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten
- Ochsenschwanzragout, Schalotten, Steinchampignons, Spätburgunder von Kiefer
- Simmentaler Rinderfilet am Stück gebraten, Champignons, Bärlauch-Hollandaise



(Duress und Wollschwein)

- Medaillons, Gaby's Senf, Lauch-Zwiebelkruste
- Spanferkelrollbraten, Paprika, Feta, Zitronenthymian
- Karamellisiertes Duress Bauchfleisch, Spargelmix, Schmorpaprika
- Spanferkelbäckchen, Wurzelwerk, cremige Apfel-Zwiebelsauce
- Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Shiitakes.
- Spanferkelhacken mariniert in Sweet-Chilli und Zitronenthymian
- Ragoût vom Duressschwein in Paprikarahmsauce
- Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Spare Ribs, Rotweinzwiebeln, gegrillte Paprika, BBQ-Sauce
- Schweinefilet mit Sauce zur Auswahl (Champignon à la crème/
Morchelrahm/ weiße Pfefferrahmsauce/ Sauce Choron/
- **Spanferkel oder Kikok-Hähnchen im Ganzen, vor Ort gegrillt ab 50 Pers. mögliche Beilagen:**
Wagenrad mit verschiedenen Buttercremes,
Spitzkohlsalat, Tomaten-Gurkensalat, frisches Salatbuffet
Erkelenzer Senfauswahl, BBQ-Sauce, Zwiebelmarmelade

Wurzelgemüse, Schalotten, gebratener Spitzpaprika, Champignons,
Beecker Pellkartoffeln mit Knoblauch (vom Grill) oder Kartoffelstampf

Gangelter Biersauce Auf Anfrage! (begrenzte Kapazitäten)

(Französisches Lamm oder auf Wunsch Salzwiesenlamm von der Nordseeküste)

- Zart geschröter Lammnacken in kräftiger brauner Sauce, Oliven, getrocknete Tomaten
- Lammkeule nach mediterraner Art mariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Fenchel
- Lammsteak in Kräuter-Knoblauch-Beize
- Lammragout nach provenzalischer Art mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce.

(Verschiedene Pasta-Gerichte)

- Penne, Tomatensugo, kräftige Chorizo-Wurst , Aubergine
- Spaghetti, wilder Spargel, Scampi, Jakobsmuscheln, Safran-Orangensaum
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, frischer Spargel, Basilikum- Hollandaise
- Spargelravioli, Bärlauchpesto
- Schwarze Ravioli mit Hummerfleisch gefüllt, grüner Spargel, Ricotta und Parmesansaum
- Spaghetti, Garnelen, Hummerraum, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl, Tomaten



Pasta aus dem Parmesanlaib, verschiedene Zusammenstellungen:
(Zubereitung vor Ort, ab 20 Personen)

- Bayrische Gambas
- Pesto rosso mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Pinienkerne, Hartkäse
- Frischer Trüffel
- Filetstreifen / Cherry-Tomaten-Basilikum-Pesto

Vegetarisch / Vegan

- Kollweider Grillkäse mit Pesto, Cherrytomaten und Rucola
- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Penne mit Blattspinat, Sauce Gorgonzola separat zur Auswahl
- Spargel-Pilzgemüse auf Kartoffelpuffer, dazu Bärlauch-Hollandaise
- Quinoa-Bratling mit Zucchini und Karotte
- Erbsen-Bratling auf Paprika, Schmorgurke, Wasabi Dip (vegan)
- Buchweizen-Bratling, rote Bete, Rauchdip
- Gnocchipfanne in „Salsa de verduras“, fruchtige Salsabutter, Bohnen, Mais Zucchini, Paprika, Rucola, Parmesan à part
- Couscous-Bratling mit Paprika, Aubergine, Zucchini, grüner Spargel, Erdnusspesto (vegan)
- Bio Linsentaler mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln
- Orientalisch gewürzte Falafel, roter Bulgur, Joghurtdip, knusprige Curry-Zwiebeln (vegan)
- Palatschinken mit einer Gemüsefüllung aus Karotten, Kartoffel, Erbsen, Zucchini, Tomate, Lauch, Sellerie, Räuchercreme

Gemüse / Beilagen (Kartoffeln von Benend aus Beeck)

- Buntes Möhrenmix, Limette, Honig, abgeschmeckt mit Muskat
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Broccoli in Mandelbutter
- Weißer (je nach Saison/Spargelhof Hensgens) oder grüner Spargel, Butter- oder Sauce Hollandaise
- Kohlrabi in Orangenrahm
- Zucchini-Tomatengemüse
- Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
- Blattspinat mit Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch und Butter
- Beecker Schwenkkartoffeln
- Beecker Kartoffeln im Speck-Rosmarin-Mantel
- Klassische Beecker Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Petersilie
- Gebratene Beecker Pellkartoffeln mit Knoblauch, Chili
- Röstitaler / Kartoffel-Käse-Rösti mit Zucchini und Karotten
- Hausgemachte Eierknöpfle
- Kartoffelgratin
- Mini Kartoffelknödel



- Zartweizenrisotto mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse
- Jasmin Duftreis / Langkorn-Wildreis
- Süßkartoffelpüree abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni

Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Erdbeer-Vanille-Traum, luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis
- Erdbeer-Tiramisu mit gemahlenen Kaffeebohnen
- Kokosnuss-Panna-Cotta mit Himbeersauce
- Mohnmousse mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladen-Crumble
- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz, Mirabelle, überzogen mit Nougatsauce
- Vanillecreme mit Brombeerragout (vegan)
- Panna-Cotta-Mix mit Erdbeersauce / Mango Sauce / Schokoladensauce
- Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren, Schokoladenstreuseln und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen
- Zabaione Creme mit Orangen-Aprikosen-Ragout
- Zitronengrasmousse auf Brombeerragout mit Pistazien-Kürbis-Streuseln
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze verfeinert mit Kokosraspeln

Käse (Kollweiderhof / Nirmer Lädchen / Zipfelmilch)

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Burger / Snacks

- Beef Balls
- Currywurst Balls
- Köttbullar in Rahmsauce klassisch gekocht "Schweden Art",
- Regionaler Rindfleisch Burger
- Kollweider Grillkäse Patty
- Hot Dog „Schneebesen-Style“, Rösken's Salciccia-Bratwurst, Weißkraut, rote Zwiebeln, verschiedene Senf-Topping, Gartenkresse
- Rheinische-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Gebratene Wiesenpignons mit Knoblauchsauce und Baguette
- Foccacia mit gezupftem Schulterfleisch vom Duress, Friseesalat, Fleischtomate, Smokey Baconnaise, rote Zwiebeln, Gartenkresse



Tapas „geht immer“!

- Bauernbrot mit Olivenöl und Tomaten
- Datteln im Speckmantel
- Getrocknete Tomaten mit grünen Oliven
- Mini merguez – Würzige Merguez Würstchen aus Rindfleisch mit Harissa
- Pollo al ajillo – Gegarte, marinierte Hähnchen Tulips mit Knoblauch
- Albóndigas – Frikadellen aus Rindfleisch mit span. Gewürz
- Köfte – Frikadellen aus Rind- und Lammfleisch mit türkischem Gewürz
- Costillas picantes – Gegrillte würzige Rippchen
- Tortilla Espanola (veg.), spanisches Kartoffel-Omelette in Streifen
- Falafel – Würzige Bällchen von Kichererbsen
- Croquetas de jamón Ibérico – Spanische Kroketten mit Ibérico Schinken
- Croquetas de bacalao – Spanische Kabeljau-Kroketten
- Manchego-Käse (12 Monate gereift)
- Span. Schafskäse aus dem Baskenland (4-5 Monate gereift)

Flammkuchen

Variationen von Flammkuchen werden vor Ort zubereitet (3 zur Auswahl):

- Speck und Lauch
- Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- Zitronen-Lachs, Dill-Senf
- Weißer Spargel, gekochter Schinken, Trüffeldip (bis Anfang Juni)
- Grüner Spargel, Cherrytomaten und Orangen-Pfeffer-Dip
- Apfel und Honig
- Ziegenkäse, Walnüsse, getrocknete Feigen
- Gambas, Orange, Koriander, feines Olivenöl und Fleur de Sel
- Blutwurst, Äpfelchen, Zwiebeln

Preis Flammkuchen pro Person: 25,00€ (ab 20 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 21,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

(Inklusive Personal für die Zubereitung vor Ort für 2 Stunden)

Kontakt:

Partyservice Schneebesen

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

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