

Unsere Herbst-/Winterangebote 2025/2026 bis 31.03.2026

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Mariniertes Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und Speckwürfel, Kartoffel-Schnittlauch-Dressing
- Salatplatte „Surf & Turf“ – mit Roastbeef und Gambas
- Spitzkohlsalat, Rotkohlsalat, Speck-Krautsalat, Waldorfsalat
- Salat „Indian Summer“ – Quinoa-Salat in Curry-Dressing
- Salat „Sultan of Swing“ – Perlcouscous mit Dressing
- Salat „Green Valley“ – Buchweizen-Bohnen-Salat
- Räucherfischplatte mit Krusten- u. Schalentieren, Sahnemeerrettich- und Limonendip
- Vitello tonnato, Kapern, Thunfischsauce
- Roulade vom Kräutercrêpes, gefüllt mit gebeiztem Lachs
- Pastrami (geräucherte Rinderbrust) Spitzkohlsalat, Chili Mayo, Radieschen-Sprossen
- Hackbällchen v. Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Kürbis, Ziegenkäse, Balsamico, Walnuss-Pesto
- Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip
- Rote Bete, marinierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Balsamico-Jus
- Carpaccio von der Rote Bete, rosa gebratene Entenbrust, Kürbis-Pesto
- Wildlachs, Bayrische Garnele, Avocado-Creme
- Süßkartoffel-Shiitake-Quiche mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (warme Vorspeise)
- Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan

Finger Food in Gläschen und Schälchen

- Tiramisu vom Räucherlachs
- Guacamole mit Garnelensalat (exquisit)
- Linsen mit konfiertem Räucher-Forelle, Meerrettich
- Linsencurry mit Roter Bete, orientalisches Linsencurry mit einer Rote-Bete-Nocke
- Kleines Tartar vom Matjes, Minikapern, Gurke, Gebäck
- Curryhähnchen-Salat
- Backpflaumen mit Schinken
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- Rote Bete-Relish mit Taboulé (vegan)

Warme Hauptgerichte

(Fisch / Rungis /Deutsche See / Crusta Nova)

- Zanderfilet, Risotto, Hummerschaum, Algenkaviar
- Zanderfilet, Kürbsiragout, Bayrische Garnele, grünes Curry
- Medaillons vom Seeteufel in Zitronen-Orangen-Panade, gegrillter Fenchel
- Kabeljaufilet, Pfifferlingkruste (Saison), Schnittlauchrahm
- Lachsseite **Label Rouge**, Asia Marinade, Miso-Selleriepüree
- Lachsfilet **Label Rouge**, Fenchel, junger Spinat, Hummerrahm
- Lachsfilet, **Label Rouge**, Blattspinat, Rahm , Knoblauch, Zitrone
- Saibling, Rahmkraut, Rauch-Jus
- Fischkiste, Kabeljau, Flusskrebse, Vanille-Möhren, Selleriepüree

Ab Januar 2026 Skreifilet (Winterkabeljau)

(Kalb, Premium Kalbfleisch aus Deutschland / Bio Hütthaler auf Anfrage)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce separat
- Kalbsrahmgeschnetzeltes, Pfifferlinge (Saison), Schalotten, Madeira
- Kalbsrücken, Rahmwirsing, Pfifferlinge (Saison), Schnittlauchröllchen
- Kleine Kalbsrouladen mit Steinpilzen gefüllt, Pesto, eigene Jus
- Kalbs-Entrecôte in kräftiger Rotwein-Jus
- Gefüllte Kalbsbrust, Geschmorten Butternut Kürbis, Portweinjus,
- Kalbsbäckchen am Stück gegart, Röstgemüse, frische Kräuter

(Duress / Duroc– und Wollschwein)

- Senfbraten vom Duress Schwein, heimischer Senfjus ,
- Kasslerrücken in Honigkruste, Ananas, Sauce Robért
- Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Shiitake
- Spanferkelbraten , karamellisierte Anissauce, mariniertes Wirsing
- Schweinebäckchen vom Duress , Röstgemüse in eigener Jus geschmort
- Ragoût vom Duress Jungschwein in Paprikarahmsauce
- Duress Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Schweinefilet vom Duress mit Sauce zur Auswahl
(Waldpilzrahm- weiße Pfefferrahmsauce, Sauce Café de Paris)
(Steinpilz oder Morchelrahmsauce auf Anfrage!)

(Kikok-Hähnchen / Vital / Grafen Geilenkirchen)

- Coq au vin (Kikok-Hähnchen in Rotweinsauce) Möhren, Champignons, Perlwiebeln, Thymian
- Kikok Hähnchenbrust „Bombay“, mit Pfirsichen und Mango-Orangenschaum
- Kikok Hähnchengeschnetzeltes Asia Style mit Sesam, Mango, Shiitake, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.
- Kikok Hähnchenbrust, Tomatenfüllung, getr. Tomaten, mit Schinken umwickelt
- Kikok Hähnchenschnitzel, paniert mit Ei und Panko, Sauce nach Wahl
- Saltimbocca von der Putenbrust auf Bandnudeln, Salbei-Kapernsauce
- Kikok Hähnchenspieß, Knoblauch-Pfeffersauce
- Französische Entenbrust - Label Rouge, Kürbis-Orangen-Honigsauce

(Simmentaler Rind – Esser / Limousin Rind - Coenen Schloß Trips / Black Angus Beef - Otto Gourmet)

- Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind, mit Mandeln und Rosinen
- Wiener Tafelspitz, Wurzelgemüse, Monschauer Senf- oder Meerrettichsauce
- In Malzbier geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Erbsenpüree
- Boeuf Stroganoff aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.
- Braumeistergulasch mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.
- Ochsenbäckchen, Wurzelwerk, Portweinjus
- Short Ribs in Kräuter-Rub, Rüben-Püree
- Black Angus Beef Rinderrücken in Pfefferkruste, Schalotten, Portweinsauce

(Französisches Lamm oder auf Wunsch das Salzwiesenlamm von der Nordseeküste / Otto Gourmet)

- Lammragoût vom Salzwiesenlamm „Provencale“ in Tomatensauce mit Oliven, Rosmarin, Knoblauch
- Lammkeule vom Salzwiesenlamm, Roast Lamb Gemüse (Rote Bete, Süßkartoffeln, bunte Möhren, Pastinaken), Würzige Jus

(Wild vom Hohen Venn / Familie Benend)

- Hirschkeule „Hubertus“ Pfifferlinge (Saison), Wachholder, Aachener Printensauce
- Hirschrücken, Spitzkohl, Chili-Nougatsauce,
- Hirschgulasch, Thymian, Waldpilze, herzhaftes Rotwein-Sauce, Preiselbeeren
- Hirschroulade, Süßkartoffeln, wilder Brokkoli, Jus
- Wildschweinrücken, Kürbisnocken, Pflaumenjus, frittierte Salbei
- Gebackene Wildschweinkeule , Maronen, Rahm-jus

- Wildschwein-Ragoût, Wurzelgemüse, fruchtige dunkle Holunderbeerensauce
- Wildschweinbäckchen, Maronen, Waldpilze, Speck, Schalotten, Sherry-Jus
- Rehrücken auf Erbsenpüree, Steinpilze oder Pfifferlinge (Saison) , Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Feigen-Blaukraut, Wild-Jus
- Barbarie-Entenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier
- Entenkeule (ohne Knochen), Topinambur, Birne, Steinpilze o. Pfifferlinge, Schalotten
- Kaninchenkeule (ohne Knochen) „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse
- Gebratene Gänseleber, Maronenpüree, Waldpilze, karamellisierte Silberzwiebeln, dunkle Barolo-Jus

Vegetarisch / Vegan)

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce (veggie)
- Gegrillte Zucchini auf Aubergine und Tomate mediterran (vegan)
- Gemüsefrikadellen mit Paprika, Aubergine und Zucchini (vegan)
- Rote Bete Gnocchi mit Pfifferlingen (Saison) und Mandel-Gewürz-Butter (veggie)
- Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen (Saison) à la crème (veggie)
- Knödel-Trio, (Käse-Spinat-Tomaten) Spitzkohl Gemüse, Parmesan-Butter (veggie)
- Linsentaler mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln (veggie)
- Pasta aus dem Parmesanlaib (ab 35 Personen): Tomaten, Rucola, Pesto, oder Winter-Trüffel (veggie)
- Vegane Kraut-Schupfnudeln mit Röstzwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer (vegan)
- Gnocchipfanne in Salsa de verduras Gnocchi in fruchtiger Salsa Butter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika (veggie)
- Feta auf orientalischer Tomate, Schafskäse auf Tomatenkompott, Cumin (veggie)
- Quinoa-Bratling, Zucchini, Karotte, wilder Brokkoli (vegan)

Gemüse / Beilagen (Kartoffeln von Benend aus Beeck)

- Rosenkohl, Speck , Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
- Rahmspitzkohl, Balsamicoessig, leichte Kümmelnote
- Wirsing mit Birne und Bacon
- Rotkohl mit Sauerkirschen, Zimt oder klassisch mit Äpfeln
- Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Rote und gelbe Möhren, Vanille, Orange, Nussbutter
- Blattspinat mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, Rahm
- Beecker Schwenkkartoffeln
- Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
- Rote Bete Gnocchi
- Hausgemachte Eierknöpfe
- Kartoffelgratin
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Kartoffelschnee
- Weiße Serviettenknödel oder kleine Semmelknödel

- Süßkartoffel-Kürbisstampf
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni
- Vegetarische Semmelknödel mit Bergkäse
- Pfifferlingrisotto
- Süßkartoffelpüree / Erbsenpüree /Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Hausgemachte Pasta)

- Penne Rigate mit Pfifferlingen (Saison), Bacon, Schnittlauch-Sahnesauce
- Linguine, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Fenchelkraut
- Spaghetti, wilder Brokkoli, Burrata Mozzarella, Kirschtomaten
- Spaghetti, Hummer, Wildfanggarnele, cremige Hummer-Sauce, Weißwein
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, Pfifferlinge (Saison), Walnuss-Hollandaise
- Die Bayrische Garnele, Pasta, gebackener Fenchel, Parmesan, Schnittlauch
- Spaghetti „Vongole“, Venusmuscheln, Knoblauch, frische Blattpetersilie
- Schwarze Bandnudeln, gegrillte Gambas in roter Pestosauce

Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- DonauwelleSchneebesen Style“ Schattenmorellen, Biskuit, Vanillecreme, Schokolade
- Mozart-Symphonie, Nougat-Pistazienmousse, Schokobiskuit (bis Dezember)
- Vanille-Nuss-Creme (Vanillecreme auf Haselnusscreme)
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze, verfeinert mit Kokosraspel (45g)
- Blaubeer-Amarettini-Tarte, Vanille-Schmand-Creme, Blaubeerschaum, Amarettini, im knusprigen Schokoladen-Tartelett
- Vanillecreme mit Brombeeren (vegan)
- Helle Lebkuchenmousse, Cranberry-Preiselbeer-Ragoût, Kürbiskerne, Butterstreusel (bis Dezember)
- Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragoût, mit Portwein abgerundet (45g)
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta (45g)
- „Schwedisch Royal“ - klassische schwedische Marzipanmousse auf Biskuit mit Himbeersauce und einem cremigen Kern aus Vanillecreme

Käse (Kollweiderhof / Deckers Nirm / Zipfelmilch)

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Mitternachtssnack

- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, luftgetrockneter Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck
- Duress-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Buffalo Wings aus der Grillpfanne, Salsasauce



Burger / Snacks

- o Beef Balls
- o Currywurst Balls
- o Pulled Pork oder Pulled Beef, Burger Bun
- o Regionaler Rindfleisch Burger
- o Kollweider Grillkäse-Patty
- o Gyroslasagne
- o Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohnen

Flammkuchen - Preise

Pro Person / ab 20 Personen - 25,00€ zzgl. MwSt.

Pro Person / ab 50 Personen - 21,00€ zzgl. MwSt.

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

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

- o Speck und Lauch
- o Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- o Zitronen-Lachs, Dillsenf
- o Apfel und Honig
- o Ziegenkäse, Walnüsse, getrocknete Feigen
- o Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Fleur de Sel
- o Blutwurst, Äpfelchen, Zwiebeln

Partyservice Schneebesen

Markus Reichardt

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

Mail: info@partyservice-schneebesen.de

www.partyservice-schneebesen.de