



Schneebesen 2025 Festtagsmenüs:

Zurücklegen! 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 ofen-, 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 **18.12.2025 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!

Vorspeise

Heimische Tapas | für 2 Personen im Weckglas 30.00€

2x Vitello tonnato, aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucolafrischkäsenocke

2x Linsen mit Räucherforellen-Praliné aus Räucherforellenmousse, mit Meerrettich abgeschmeckt

2x Pikante Harissa-Sesam-Crème mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous

2x Ziegenkäsecreme mit Mango-Aprikosen-Chutney und Kornblumen-Haselnuss-Topping

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, Champignons, Rahmsauce (E,H,J) 9.00€ / ca.300g

WOLLSCHWEINEFILET im Pilz-Duxelles-Mantel, Wurzelwerk, kräftige Jus (E,H,J) 12.00 / 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 REHKEULE „Hohes Venn“, Roweinjus, Birne (H, E, J)	14.00€ / ca.300g
GESCHMORTE* „GILLBACHER“ GÄNSEBRUST ca. 300g, Maronen, Gänse-Orangen-Jus (H,E,J)	13.00€ / ca.350g
GESCHMORTE Barbarie-Entenkeule Schalotten, Wurzelwerk, Rotweinjus (H,E,J)	11.00€ / ca.380g
<u>Vegetarisch/Vegan</u>	
SEITANBRATEN (Weizeneiweiß), Pflaumengewürzjus (H, E, J) (Bitte Stärkebeilage hinzu bestellen!)	8.50€ / ca.300g
Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto, Zuckerschoten, Shiitake Pilze, Paprikawürfel	9.50€ / ca.300g
Edamame-Tofu-Dim-Sum-Bowl mit Zuckerschoten in einem mit Chili-Kokosfond	10.00€ / ca.400g
<u>Stärkebeilage</u>	
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
STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN mit Mozzarella und Gouda gratiniert)	4.00€ / 80g
<u>Gemüsebeilage</u>	
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 St.
CHUNKY VANILLE-KAROTTEN, sautierte Karotten mit Vanille aromatisiert	4.00€ / 200g
WIRSING mit Birne und Bacon in Rahm	3.50€ / 200g



Dessert im Weckglas**

TIRAMISU im Glas, Biskuit, Mascarpone, Kaffee und Kakao	6.50€ / 110g
SCHWEDISCH ROYAL Marzipanmousse, Biskuit mit Himbeersauce, Kern aus Vanillecreme	6.50€ / 110g
BIENENSTICH „SCHNEEBESEN“ Biskuit, Streusel, Vanillecreme, Honig, weiße Schokolade, karamellisierte Nüsse (E.J)	6,50€/ 110g

* begrenzte Verfügbarkeit

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



Viel Freude bei der Auswahl!

BESTELLFORMULAR Festtagsmenüs 2025 Weihnachten



Name/Vorname: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Anzahl	Speisen	Preis in €/Portion
	Heimische Tapas für 2 Personen	30,00
	FISCH	
	BIO -LACHSFILET	12,00
	FLEISCH	
	3-MEDAILLONS VOM WOLLSCHWEIN	11,00
	RAHMGESCHNETZELTES V. WOLLSCHWEIN	9,00
	WOLLSCHWEINEFILET	12,00
	KLEINE KALBSROULADEN	11,00
	RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT ROSINEN	7,00
	RHEINISCHER SAUERBRATEN OHNE ROSINEN	7,00
	GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN	11,00
	HIRSCHRÜCKEN (begrenzte Verfügbarkeit)	14,00
	HIRSCH-EDEL-GULASCH	9,50
	GESCHMORTE REHKEULE	14,00
	GESCHMORTE GÄNSEBRUST (begrenzte Verfügbarkeit)	13,00
	GESCHMORTE BARBARIE-ENTENKEULE	11,00
	VEGETARISCHE HAUPTSPEISE	
	SAITANBRATEN (bitte Stärkebeilage hinzu bestellen!)	8,50
	SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI	9,50
	EDAMAME-TOFU-BOWL	10,00
	STÄRKEBEILAGE	
	KARTOFFELGRATIN	5,00
	EIERKNÖPFLE	3,50
	MINI-KARTOFFELKNÖDEL (5 Stck.)	5,00
	BEECKER WÜRZKARTOFFELN	3,50
	STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN	4,00
	GEMÜSE	
	ROSENKOHL	3,50
	ROTKOHL	3,50
	BOHNEN im Speckmantel (4 Stck.)	6,00
	CHUNKY VANILLE KAROTTEN	4,00
	WIRSING, BIRNE, BACON, RAHM	3,50
	DESSERT	
	Tiramisu	6,50
	Schwedisch Royal	6,50
	Bienenstich	6,50

Datum

Unterschrift



ZUSATZSTOFFE/ ALLERGENE

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!