



Unsere Frühjahr- und Sommerangebote 2024

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, Orangen-Vinaigrette
- Griechischer Bauernsalat, Feta, Oliven, Peperoni
- Pasta Salat „Al dente“, fruchtige Tomatensauce
- Pikanter Kartoffelsalat mit Ajvar, schwarzen Oliven, roter Paprika, Petersilie
- Cole Slaw – frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
- Gurkensalat, Möhrensalat, Barbecue Mix, Bunter Bohnensalat, Bulgur mit Gemüse, Bunter Zucchini Mix,
- Mediterraner Zartweizen Mix, Kichererbsen-Karottensalat, Couscous-Salat mit Minze
- Pasta Salat mit gebackenen Fenchel, rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry

VEGETARISCH

- Karotten, Kohlrabi, Paprika, Zucchini und Gurken Sticks mit Sweet Curry Dip
- Falafel Bällchen mit Aioli Sauce oder Tomatensalsa
- Kleiner Quinoa- Brätling mit Wasbidip
- Spargel-Gin-Salat, Gurke, Orange (Mai-Juli)
- Tomate, Müllers'-Mozzarella, frischer Basilikum
- Variationen von Anti Pasti mit gehobeltem Parmesan

FISCH

- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich und Limonensauce
- Nordseekrabben, Gurken, Dill, würzige Teriyaki-Sauce
- Gambas auf Spargelsalat, Orange, Koriander feines Olivenöl und Fleur de Sel (Mai-Juli)
- Garnelensalat „Mango-Kokos“ Sprossen, Rahm, Schnittlauch
- Tatar vom Räucherlachs, Blini, Kapern, Dill, Kaviar
- Roulade vom Räucherlachs mit Dill-Senf-Creme und Sesam
- Geräucherte Bach-Forelle, Wasabi-Gurke, Limette
- Griechischer Meeresfrüchtesalat (Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Lauch, Oliven, Knoblauch)
- Vitello tonnato mit gebratenem grünem Spargel, Kapern und Thunfischsauce



FLEISCH

- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Rindfleischsalat „Thai“ Thai-Gemüse, Sojabohnen, Koriander-Chili-Ingwer-Dressing
- Mais Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce
- Yakitori-Hähnchenspieß, japanische Sojasauce
- Piccata von Maishähnchen, Tomaten Salsa
- Schäufele, Spitzkohl, Kümmel, Speck, grüner Apfel, weißes Zwiebelgel
- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck

Finger Food im Weckglas

- Lachsforelle auf getrüffelem Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen
- Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi mit Algensalat
- Bretonischer Flusskrebsscocktail mit Calvados
- Tomatenkompott mit Mozzarella, grünem Pesto und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse, Grillgemüse, Tripsrather Honig
- Creme Catalana von der Avocado auf Tomaten-Relish und Gewürzkaramell
- Süßkartoffelcreme mit Quinoa-Kräutersalat, verfeinert mit Weizengras und Ahornsirup
- Gegrillte Feigen mit Ziegenfrischkäse, Honig, Thymian, schwarzen Pfeffer
- Deftiger Müsliwürfel auf Paprika-Rauch Creme mit Quinoa, Cashew, Pistazien, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Warme Hauptgerichte (Fisch)

- Bio-Lachsfilet, Jakobsmuscheln, junger Spinat, Beurre blanc
- Bio-Lachsfilet, Bayrische Garnelen, Spargelmix, Tomaten, Bärlauch
- Gebratenes Kabeljaufilet, Wurzelwerk, Senfsauce á part
- Zanderfilet, Bayrische Garnele, gebratener Spitzkohl, rote Pfefferbutter
- Zanderfilet, lauwarmer Spargelsalat, Estragon-Senfschaum
- Riesengarnelen, Reismudeln, Curry-Safran-Sauce
- Spaghetti, Garnelen, Hummerrahm, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl, Tomaten
- Rote Meerbarbe, Fregula-Risotto, Tomate, Rucola, Knoblauch, Weißwein
- Seeteufel auf Spargel-Spaghetti Nest, Estragon-Mango-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
- Kalbs-Spare-Ribs, Honig-Senf-Marinade
- Kalbsrahmgeschnetztes, Schalotten, Rahm, Schnittlauch, Madeira
- Scaloppine al Limone (dünnes Kalbsfleisch)
- Involtini (Kalbshüfte) „Mediterran“, Tomaten, samtige weiße Salbeisauce

(Duroc /Duess und Wollschwein)

- Spare Ribs saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt
- Heinsberger Senfbraten, Jus, bunte Rauchmöhren
- Duess Schwenkbraten, herzhaftes Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier
- Karamellisiertes Duess Bauchfleisch, Spargelmix, Schmorpaprika
- Spanferkelbäckchen, Wurzelwerk, cremige Apfel-Zwiebelsauce
- Resches Spanferkel aus der Keule, Speck-Kraut, eigne Jus
- Spanferkelnacken mariniert in Sweet-Chilli und Zitronenthymian
- Ragoût vom Duessschwein in Paprikarahmsauce
- Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Duroc-Kotelett im Honig-Pfeffer-Mantel, gegrillte Paprika, BBQ-Sauce
- Schweinefilet mit Sauce zur Auswahl (Champignon á 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
Erkelenser Senfauswahl, Barbeque-Sauce, Zwiebelmarmelade

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

Rossberger Biersauce
Auf Anfrage! (begrenzte Kapazitäten)

(Mais-Hähnchen /Grafen)

- Paprika-Zitronen-Mais-Hähnchen in einer aromatischen Sauce
- Saltimbocca vom Maishähnchen, Parmaschinken, Salbei, Sauce Marsala
- Panierte Mais-Hähnchenbrust, Sauce auf Wunsch
- Mais-Hähnchenbrust „Bombay“ Ananas, Curry-Mango-Sauce
- Tandoori-Spieß, Maishähnchen, Bayrische Garnele, grüner Spargel, Lavendel-Honig-Sauce
- Mais-Hähnchenbrust mit weißem Spargel und tomatisierter Hollandaise
- Entenbrust zart gegart, auf bunten Berglinsen, dazu Portweinreduktion



(Simmentaler Rind)

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind in typischer Sauce mit Rosinen
- Geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Wurzelgemüse, typische Sauce
- Bei Niedertemperatur gegartes Bürgermeisterstück, Ossobuco-Sauce mit Balsamico
- Gerollte Rinderlende „Palermo Art“ Wurzelgemüse, Balsamico-Tomatensauce, Parmaschinken umwickelt
- Entrecôte (Dry-Aged, dünn aufgeschnitten), Bohnenbündchen, Café de Paris Butter
- Kleines Herforder Rumpsteak, Pfefferrahm á 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
- Ochsenchwanzragout, Schalotten, Steinchampignons, Spätburgunder von Kiefer,
- Simmentaler Rinderfilet am Stück gebraten, Champignons, Bärlauch-Hollandaise

(Französisches Lamm oder auf Wunsch Salzwiesenlamm von der Nordseeküste)

- Zart geschmorter Lammnackten in kräftiger brauner Sauce, Oliven, getr. Tomaten
- feines Lammgulasch, Zwiebelbindung, Thymian-Rahm, Schnittlauch
- Lammhüfte, Morcheln, zweierlei Spargel, gegrillte Cherry Tomaten, Lammjus
- Lammrücken auf Spargelintermezzo, Bärlauchschaum

(Hausgemachte Pasta)

- Penne, Tomatensugo, kräftige Chorizo-Wurst, Aubergine
- Spaghetti, wilder Spargel, Scampi, Jakobsmuscheln, Safran-Orangenschaum
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, frischer Spargel, Basilikum-Hollandaise
- Spargelravioli, Bärlauchpesto

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

- Gambas/ Walnuss-Kerbel-Pesto / Pesto-Rosso
- Frischer Trüffel
- Filetstreifen / Cherry-Tomaten-Basilikum-Pesto



Vegetarisch / Vegan

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Penne mit Blattspinat, Sauce Gorgonzola separat zur Auswahl
- Spargel-Pilzgemüse auf Kartoffelpuffer, dazu Bärlauch-Hollandaise
- Gebackene Süßkartoffeln mit Ziegenkäse, Knoblauch, Rosmarin
- Gefüllte Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen geriebener Parmesan
- Erbsen-Bratling auf Paprika, Schmorgurke, Wasabi Dip (vegan)
- Spargelmix, Schmorpaprika, Beecker Kartoffelstampf mit Raucharomen (vegan)
- Risotto mit Steinchampignons, Rucola, Parmesan
- Couscous-Bratling mit Paprika, Aubergine, Zucchini, grüner Spargel, Erdnusspesto (vegan)
- Spargelmix, Tomaten, Bärlauch und feiner hausgemachter Pasta
- 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

- Buntes Möhrenmix, Limette, Honig , abgeschmeckt mit Muskat
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Broccoli in Mandelbutter
- Weißer (je nach Saison) oder grüner Spargel, Butter oder Sauce Hollandaise
- Kohlrabi in Bärlauchrahm
- 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
- Hausgemachte Eierknöpfle
- Kartoffelgratin
- Mini Kartoffelknödel
- Jasmin Duftreis
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni

Pâtisserie / Dessert in Gläsern und Schälchen

- Tiramisu
- Mascarponecreme und Aprikosenragout mit Schokoladenlocken
- Schokoladen-Ingwer-Mousse mit Cookie Chunks
- Pina Colada Creme
- Orangencreme
- Erdbeer-Vanille Traum



Käse

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Burger / Snacks

- Beef Balls
- Currywurst Balls
- Pulled Pork oder Pulled Beef, Burger Bun
- Regionaler Rindfleisch Burger
- Haloumi Patty
- Spargel-Lauch-Quiche (bis Anfang Juni)
- Chicken Wings, Mango-Chili-Ingwersauce
- Rheinische-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola

Nudelpfanne aus dem Wok - (auch als Frontcooking -Station möglich!)

- mit Garnelen, rotes Curry, Zwiebeln, Gemüse
- mit Hähnchenstreifen, Sweet Chili, Gemüse
- mit Asiatischem Gemüse, Kokos, Ingwer, Curry
- mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Zuckerschoten, Teriyakisauce

Flammkuchen

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

- Speck und Lauch
- Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- Zitronen-Lachs, Dillsenf
- 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 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