



Unsere Frühjahr- und Sommerangebote 2025

Infos vorab:

- Unsere Frühjahrs-/Sommer-Menüs dienen als Ideenanstrengung 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.

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
- Salatplatte „Surf & Turf“ mit Gambas, Pastrami, Kimchi, Yuzu-Dressing
- 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
- Cole Slaw – Frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
- Gurkensalat, Möhrensalat, Barbecue Mix, Bunter Bohnensalat, Bulgur mit Gemüse, Bunter Zucchini Mix,
- Auf Wunsch können wir auch verschiedene Variationen von Kartoffel- und Nudelsalaten anbieten!

VEGETARISCH / VEGAN

- Hummus mit Minze, Auberginen-Aufstrich, Paprika-Aufstrich, Rote Bete-Aufstrich
- Sommerliche Gemüsesticks mit Schnittlauch, Sonnenblumenkerne und Zitronen-Dip
- Falafel Bällchen mit Aioli Sauce oder Tomatensalsa
- Datteln mit Maracuja-Frischkäsecreme
- Spargel-Gin-Salat, Gurke, Orange, Kapuzinerkresse (Mai-Juli)
- Gegrillte und marinierte Artischocken, Olivenöl, Salz, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut
- Tomate, Mozzarella di Bufala, frischer Basilikum
- Rote Bete Carpaccio, Ziegenfrischkäse, Mandeln, feine Vinaigrette
- Variationen von Anti Pastì mit gehobeltem Parmesan



FISCH

- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich und Limonensauce
- Oktopus (zart gedämpft) in Oliven-Knoblauch-Öl mariniert, Petersilie
- Feinste Sprotten, geräucherter heringsartiger Seefisch, Wildfang
- Nordseekrabben, Gurken, Dill, würzige Teriyaki-Sauce
- Gambas auf Spargelsalat, Orange, Koriander, feines Olivenöl und Fleur de Sel (Mai-Juli)
- Tatar vom Räucherlachs, Saiblingskaviar (Deutschland Grevenhof)
- Geräucherte Bach-Forelle, Wasabi-Gurke, Limette
- Griechischer Meeresfrüchtesalat, Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Lauch, Oliven, Knoblauch)

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, Petersilienbutter, Gebäck

Finger Food im Weckglas

- Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen
- Kalbsfrikadelle mit Pommery-Senf-Mousse und Wurzelgemüse-Salat
- Simmentaler Roastbeef mit Schnittlauch-Crème und gehacktem Eigelb
- Palmblatt Garnelen Ceviche mit Mais auf Süsskartoffel-Crème
- Törtchen Pulled Pork mit Süsskartoffel und Röstzwiebeln
- Bretonischer Flusskrebsscocktail 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



Warme Hauptgerichte (Rungis / Deutsche See / HONEST CATCH) (Fisch)

- 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
- 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, 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
- Kalbsrahmgeschnetztes, Schalotten, Rahm, Schnittlauch, Madeira
- Kalbs-Entrecôte-Spargel-Brotsalat-Kalbsschwanz-Jus à part
- Kalbsbrust geschmort mit cremiger Portweinsauce
- Scaloppine al Limone (dünnes Kalbsfleisch)

(Kikok-Hähnchen Vital / Grafen Geilenkirchen)

- Kikok Hähnchenspieß mit Grillkäse und Harissapaste
- Saltimbocca vom Kikok Hähnchen, Tomaten-Gorgonzola-Sauce mit geschrotetem Pfeffer
- Panierte Kikok Hähnchenbrust, Sauce auf Wunsch
- Mais-Hähnchenbrust „Bombay“ Ananas, Curry-Mango-Sauce
- Lauwarmes Kikok Backhendl (ohne Knochen) auf Kartoffel-Gurken-Dillsalat, Senf-Topping
- Mais-Hähnchenbrust mit weißem Spargel und Bärlauchhollandaise
- 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
- Ochschwanzragout, Schalotten, Steinchampignons, Spätburgunder von Kiefer
- Simmentaler Rinderfilet am Stück gebraten, Champignons, Bärlauch-Hollandaise

(Duroc /Duess und Wollschwein)

- Medaillons, Gaby's Senf, Lauch-Zwiebelkruste
- Spanferkelrücken in Sweet-Chili-Marinade, Zitronenthymian
- Karamellisiertes Duress Bauchfleisch, Spargelmix, Schmorpaprika
- Spanferkelbäckchen, Wurzelwerk, cremige Apfel-Zwiebelsauce
- Resches Spanferkel aus der Keule, Rossberger Biersauce
- Spanferkelnacken mariniert in Sweet-Chilli und Zitronenthymian
- Ragoût vom Duressschwein in Paprikarahmsauce
- Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Schmorrippchen mit Rotweinzwiebeln und Pellkartoffelspieße, 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
Erkelenser Senfauswahl, BBQ-Sauce, Zwiebelmarmelade

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

Rossberger Biersauce **Auf Anfrage!** (begrenzte Kapazitäten)



(Französisches Lamm oder auf Wunsch Salzwiesenlamm von der Nordseeküste)

- Zart geschmorter Lammnacke in kräftiger brauner Sauce, Oliven, getrocknete Tomaten
- Feines Lammgulasch, Zwiebelbindung, Thymian-Rahm, Schnittlauch
- Lammspieß in Kräuter-Knoblauch-Beize
- Lammrücken auf Spargelintermezzo, Bärlauchschaum
- Lamm Ossobuco nach franz. Art, Tomatensugo

(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)

- 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, Joghurdip, 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
- Hausgemachte Eierknöpfe
- Kartoffelgratin
- Mini Kartoffelknödel
- Jasmin Duftreis
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni

Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Stracciatellamousse auf Knusperboden, überzogen mit Schattenmorellen-Kirschsauce
- Erdbeer-Vanille-Traum, luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis
- Erdbeer-Tiramisu mit gemahlenden Kaffeebohnen
- Weiße Kaffeecrème
- Schwarzwälder Schokomousse
- Orangen-Ingwer-Törtchen, Orangenmousse, fein abgeschmeckt mit Ingwer, auf einer Butterstreusel-Schoko-Schicht
- Vanillecreme mit Brombeerragout (vegan)
- Panna-Cotta-Mix mit Erdbeersauce / Mangosauce / Schokoladensauce
- Popcorn-Traum Törtchen, weiße Mousse mit Popcorneschmack, Karamell und Vanille
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta
- Schokoladen-Nougat-Tarte, zartschmelzende Nougatmousse mit gerösteten Nüssen, knuspriges Schokoladen-Tartelette und einer Eierlikör-Nocke

Käse (Kollweiderhof / Nirmer Lädchen / Zipfelmilch)

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
- Kollweider Grillkäse Patty
- Hot Dog „Schneebesens-Style“, Rösken`s Salciccia-Bratwurst, Weißkraut, rote Zwiebeln, verschiedene Senf-Topping, Gartenkresse
- Rheinische-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Gebratene Wiesenchampignons mit Knoblauchsauce und Baguette
- Focaccia mit gezupftem Schulterfleisch vom Duress, Friseesalat, Fleischtomate, Smokey Baconnaisse, 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 – Gegrillte, marinierte Hähnchenfilets 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 Kartoffelomelette in Streifen
- Falafel – Würzige Bällchen von Kichererbsen
- Croquetas de jamón Ibérico – Spanische Krokette mit Ibérico Schinken
- Croquetas de bacalao – Spanische Kabeljau-Krokette
- 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 Schneebesens

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

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