



Unsere Früh- und Sommerangebote 2023

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten (eigene Herstellung)

SALATE

- Kompositionen von frischen Salaten aus der Region mit Dressing
- Wildkräutersalat, Ziegenfrischkäse, Honig, mallorquinische Mandeln, Bacon, Orangen-Vinaigrette
- Caesar's Salad, Hähnchenbruststreifen, Speck, Parmesan, Schnittlauch
- Pikanter Kartoffelsalat mit Ajvar, schwarzen Oliven, roter Paprika, Petersilie
- Cole Slaw – frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
- Gurkensalat, Möhrensalat, Barbecue Mix, Krautsalat, Bayern Mix
- Mediterraner Zartweizen Mix, Kichererbsen-Karottensalat, Couscous-Salat mit Minze
- Anti Pasti-Salat

VEGETARISCH

- Karotten, Kohlrabi, Paprika, Zucchini und Gurken Sticks mit Sweet Curry Dip
- Falafel Bällchen mit Aioli Sauce oder Tomatensalsa
- Gemüsenuggets mit Wasbidip
- Tomate, Burrata-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
- Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senf-Creme und Sesam
- Vitello tonnato mit gebratenem grünen Spargel, Kapern und Thunfischsauce
- Kleine Sardinenfilets, Kräuteröl

FLEISCH

- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Yakitori-Hähnchenspieß, japanische Sojasauce
- Wraps mit weißem und grünem Spargel, Duressschinken, Kopfsalat, Schnittlauch, Sauerrahm, Chili
- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck



Finger Food im Weckglas

- Orangenlachs, Meerrettichmantel, Gurken-Linsengelee, Kern von Räucherlachstatar
- Linsen mit Räucherforelle
- Flusskrebscocktail mit Calvados
- Tomatenkompott mit Mozzarella, grünem Pesto und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse, Grillgemüse, Tripsrather Honig
- Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln
- Rote-Bete-Hummus mit Taboulé

Warme Hauptgerichte (Fisch)

- Bio-Lachsfilet, Spargelspitzen, Orangen-Vanille-Sauce
- Bio-Lachsfilet, Wildgarnelen, Spargelmix, Tomaten, Bärlauch
- Kabeljau, Königskrabbe, Pak Choi Gemüse, grünes Thai Curry
- Zanderfilet auf der Haut gebraten, Kirschtomaten, grüner Spargel, Bärlauchhollandaise
- Riesengarnelen, asiatisches Gemüse, Curry-Safran-Sauce
- Spaghetti, Garnelen, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl, Tomaten
- Spaghetti „Frutti di Mare“ Tomate, Rucola, Knoblauch, Weißwein
- Seeteufel, weißer Spargel, Lauchzwiebeln, Hummerrahm
- „Wiener Schnitzel“ vom Seeteufel, Lauchzwiebeln, Orangen-Aioli

(Deutsches Kalbfleisch, Bio-Hütthaler auf Anfrage)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“, paniert, Sauce auf Wunsch
- Kalbs-Spare-Ribs, Honig-Senf-Marinade
- Kalbsrahmgeschnetzeltes, Schalotten, Rahm, Schnittlauch, Madeira
- Kalbstafelspitz, gebraten, frischer heimischer Spargel, Weintrauben-Kefirschaum, Chiliflocken
- Kalbsröllchen „Mediterran“, Tomaten, samtige weiße Salbeisauce

(Duroc und Wollschwein)

- Rheinische-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Kleine Duroc-Frikadelle mit Mangosauce oder BBQ-Sauce
- Duroc Schwenkbraten, herzhafte Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier
- Karamellisiertes Duroc Bauchfleisch, Spargelmix, Schmorpaprika
- Schweinefilet mit weißem oder grünem Spargel, dazu Sauce Hollandaise
- Spanferkelbäckchen, Wurzelwerk, cremige Apfel-Zwiebelsauce
- Spare Ribs saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt
- Schweinelendchen, weißer Spargel, Bärlauch-Hollandaise
- Ragoût vom Durocschwein in Paprikarahmsauce
- Duroc-Kotelett mit Spargel-Orangengemüse, Ingwer- Hollandaise
- Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Steakhüfte im Honig-Pfeffer-Mantel, gegrillte Paprika, BBQ-Sauce



- Schweinefilet mit Sauce zur Auswahl (Champignon á la crème/ Morchelrahm/ weiße Pfefferrahmsauce/ Sauce Choron/ Orangen-Pfeffer-Schmand)
- **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, Barbeque-Sauce, Zwiebelmarmelade

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

Rossberger Biersauce

Auf Anfrage! (begrenzte Kapazitäten)

(Kikok-Hähnchen / Phina Pute)

- Paprika-Zitronen-Hähnchen in einer aromatischen Sauce
- Hähnchenbrustspieß, panierte Ananas, Curry-Mango-Ingwersauce
- **Mal anders:** Coq au Vin, weißer-grüner Spargel, Morcheln, Limettensauce
- Panierte Hähnchenbrust, Sauce auf Wunsch
- Hähnchenbrust „Irawadi“: Asiatisches Gemüse, rote Tikka-Masala Sauce
- Chicken Wings, Mango-Chili-Ingwersauce
- Involtini „Toskana“: Putenröllchen gefüllt mit Bacon, Salbei, Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort
- Kikok-Hähnchenbrust mit weißem Spargel und tomatisierter Hollandaise überbacken
- Entenbrust zart gegart, Spargel-Cantaloupe-Melone dazu Portweinreduktion
- Fasanenbrust, grüner Spargel, Soja-Ingwer-Sauce

(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 Erbsenpüree
- Porterhouse Steak, Salt Flakes, Olivenöl, Schwarzer Pfeffer, Salsa Mexico,
- Hanging Tender geschmacksintensives Dry-Aged Steak
- Flank-Steak (Dry-Aged)
- US Beef Hüftsteak – Sirloin, Barbecue Chutney,
- Simmentaler Filetspitzen, Morcheln, Zwiebeln, Cognac-Rahmsauce
- Gegrilltes Bavette-Stück, Spargel-Rhabarber-Chutney
- Zartes Simmentaler Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten
- Rindertournedos mit Selfkanter Spargel, Weintrauben-Kefirschaum
- Simmentaler Rinderfilet am Stück gebraten in Champignons, Bärlauch-Hollandaise



(Selbstgemachte Pasta)

- Penne, Tomatensugo, kräftige Chorizo-Wurst , Aubergine
- Spaghetti, wilder Spargel, Scampi, Jakobsmuscheln, Safran-Orangenschaum
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, frischer Spargel, Basilikum- Hollandaise
- Frische Bandnudeln, grüner Spargel, bunte Cherry Tomaten, Rucola Pesto

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

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

(Französisches Lamm oder auf Wunsch Salzwiesenlamm von der Nordseeküste)

- Zart geschmorter Lammnacke 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

Vegetarisch / Vegan

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Penne mit Blattspinat, Sauce Gorgonzola separat zur Auswahl
- Spargel-Pilzgemüse auf Kartoffelpuffer, dazu Bärlauch-Hollandaise
- Gefüllte Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen geriebener Parmesan
- Erbsen-Bratling auf Paprika, Schmorgurke, Wasabi Dip (vegan)
- Hausgemachte Maultaschen, mit frischem heimischem Spargel-Ragoût,
- Spargelmix, Schmorpaprika, Beecker Kartoffelstampf mit Raucharomen (vegan)
- Spargelragout im Olivenfond gegart, aromatische Basilikum-Gnocchi, Pistazienschaum (vegan)
- Steinchampignons mit Dip (vegan)
- Cous Cous 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)
- Artischocken mit Cocobohnen, Erbsen, Zucchini, Fenchel und gegartem Zartweizen in würziger Tomatensauce (vegan)
- Palatschinken mit einer Gemüsefüllung aus Karotten, Kartoffel, Erbsen, Zucchini, Tomate, Lauch, Sellerie, Räuchercreme



Gemüse / Beilagen

- Bunter 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
- Klassische Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Petersilie
- Gebratene Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
- Röstitaler
- Hausgemachte Eierknöpfle
- Kartoffelgratin
- Mini Kartoffelknödel
- Jasmin Duftreis
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni

Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Tiramisu
- Frische Erdbeeren, Vanillemousse, Limette (Saison)
- Mohnmousse mit Erdbeersauce, Schoko-Crumble
- Zabaionecreme, Orangen-Aprikosenragout
- Stracciatellacreme, Erdbeer-Rhabarber, Pistazien, Schokoraspeln
- Grießflammeri, Grand Marnier, Beerenragout, karamellisierten Kürbiskerne
- Birne Helene, Vanillecreme, Schokoladensauce, Birnen, Streusel
- Pfirsich Melba, Vanillecreme, Himbeersauce, Pfirsich,
- Marmorierte Mousse au Chocolat, weiß/dunkel
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta
- White Passion, fruchtiges Himbeergelee, Passionsfruchtgelee, Knusperboden unter weißer Schokoladenmousse mit weißen Schokolocken

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)



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 (bis Anfang September)
- 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: 20,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

INKLUSIVE PERSONAL für die ZUBEREITUNG vor ORT

Partyservice Schneebesen

Markus Reichardt

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

Mail: info@partyservice-schneebesen.de

www.partyservice-schneebesen.de