



Unsere Herbst- und Winterangebote 2021

Info:

Haben Sie bestimmte Wünsche, die nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns einfach an! Sollte es etwas festlicher sein, können wir die Vorspeisen auch gerne für einzelne Tische anrichten.

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Salat mit Pancetta, Gut Zumdahler Ziegenkäse, Dressing
- Spitzkohlsalat, Möhrensalat, Berner Weizensalat
- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich und Limonensauce
- Räucherforellenmousse-Praliné mit Meerrettich abgeschmeckt (im Gläschen)
- Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse mit Frischkäse und Tomaten (im Gläschen)
- Kartoffelcreme mit konfiertem Räucherlachs (im Gläschen)
- Dome von getrüffelter Gänseleber auf Müsliboden, mit Pumpernickel, Äpfeln und Paranüssen (im Schälchen)
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Kürbiscreme, Rotwein-Zwiebel-Chutney, und einer Praliné aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse (im Gläschen)
- Zartschmelzende Panna Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney (im Gläschen)
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (im Gläschen)
- Hafer-Mandel-Creme mit Blumenkohl-Brokkoli Salat (veggie, im Gläschen)
- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Gut Zumdahler Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck

Warme Hauptgerichte (Fisch)

- Zartes Lachsfilet mit Orangen-Vanille-Butter und Kräutern
- Gebratenes Wegberger Saiblingsfilet „Gemüse Kokos“, gelber Curryschaum, Chilispinat
- Wegberger Zanderfilet, Spitzkohl, Pfifferlinge, Rotweinschaum
- Kabeljaufilet auf Kürbiswürfel, rote Linsen, Schmelzkäse-Curry-Sauce



(Kalb, vom Kollweider Hof)

- Kollweider Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce
- Kalbsrahmgeschnetztes vom Kollweider Hof mit Pfifferlingen, Schalotten, Madeira
- Kleine Kollweider Kalbsrouladen, gefüllt mit Steinpilzen und Pesto in leichtem Pfefferrahm

(Duress – das Rheinische Schwein)

- Duress-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Duress Schwenkbraten in herzhafter Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier
- Saftiger Duress Schweinebraten in typischer Sauce, mit leichter Kümmelnote
- Schweinebäckchen vom Duress mit Röstgemüse in eigener Jus geschmort
- Ragoût vom Duress Jungschwein in Paprikarahmsauce
- Duress Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Duress Schweinefilet in Obatztersauce, gefüllt mit Brezeln und Sauerkraut, verfeinert mit Kümmel und Röstzwiebeln
- Gebratenes Duress Schweinefilet mit einer Sauce zur Auswahl (Waldpilzrahm- weiße Pfefferrahmsauce oder Sauce Choron)

(Kikok-Hähnchen / Phina Pute)

- Coq au Vin vom Kikok in Kürbissauce, Kürbiswürfel- und Kerne, Perlzwiebeln und Kirschtomaten
- Kikok-Hähnchenbrust am Knochen, gefüllt mit Mangold und herzhaftem Bavaria Blue
- Kikok-Hähnchenbrust „Tobago“, exotisch-fruchtig-würzig, mit Mangosauce
- Indian Butter Chicken vom Kikok-Hähnchen mit Joghurt und orientalischen Gewürzen
- Phina Putenröllchen gefüllt mit Bacon, Salbei, Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort
- Phina Putenschnitzel mit Kürbis-Orangen-Honigsauce



(Simmentaler Rind)

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind in typischer Sauce mit Mandeln und Rosinen
- In Malzbier geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Erbsenpüree
- Mediterranes Rindersugo vom Simmentaler Rind, Tomaten und Fenchel
- Bœuf „Stroganoff“ vom Simmentaler Rind, Champignons, Zwiebeln und Gurken in Rahmsauce
- Zartes Simmentaler Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten
- Simmentaler Rinderrücken in Pfefferkruste, dazu Schalotten, Portweinsauce

(Lamm vom Gut Zumdahl /Würm)

- Gut Zumdahler Lammragoût „Provencale“ in Tomatensauce mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch
- Zart geschmorter Gut Zumdahler Lammnacke in kräftiger brauner Sauce mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Gut Zumdahler Lammrücken in Kräuterkruste, Bohnen, Rotwein-Jus

(Wild vom Hohen Venn)

- Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen, dazu Aachener Printensauce
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Chili-Nougatsauce, Gewürzorange
- Hirschgulasch aus der Keule mit Pfifferlingen in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren
- Wildschweinsteak auf Schlotten-Pfifferlinggemüse mit Sauce „Cassis“
- Im Ofen gebackene Wildschweinkeule mit frischen Steinpilzen in Rahm
- Wildschwein-Ragoût mit Champignons in fruchtiger Holundersauce
- Mariniertes Rehstück auf Erbsenpüree mit Basilikumöl und Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Feigen-Blaukraut, Wildjus, Morcheln
- Kaninchenkeule „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse
- Bandnudeln mit Kaninchen-Ragoût, Möhren, Sellerie, Barolo, Walnuss-Limonenpesto
- Kaninchenrücken, Maronen, Waldpilze, Sherryjus, Speck, Schalotten
- Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier



(Vegetarisch / Vegan)

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Süsskartoffelgnocchi-Pfanne in Kürbisbutter mit Kürbiswürfel, rote Paprika und Brechbohnen, verfeinert mit getrockneten Aprikosen
- Süsskartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto, Kürbiskerne, Tomaten, gelbe Karotten und Kidneybohnen
- Couscous-Bratling mit Paprika, Aubergine und Zucchini
- Rote Bete Gnocchi mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter
- Linsen-Gemüse-Bolognese mit Karotten, Sellerie und Lauch
- Kürbis-Kartoffel-Gratin
- Dinkelpfanne mit Couscous Perlen, Sonnenblumenkerne, Sojabohnen, leichte Chilinode

Gemüse / Beilagen

- Rosenkohl, verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
 - Rahmspitzkohl mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote
 - Feigenrotkohl mit Ahornsirup
 - Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
 - Blattspinat mit Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch und Butter
-
- Beecker Schwenkkartoffeln
 - Gebratene Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
 - Gebratene Schupfnudeln
 - Hausgemachte Eierknöpfle
 - Kartoffelgratin
 - Gefüllte Kartoffelknödel mit Croûtons
 - Jasmin Duftreis
 - Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni



Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Pflaumen-Haselnuss-Crumble mi knusprigen Nussstreuseln, abgeschmeckt mit Portwein und Zimt
- Cheesecake „Winter-Time“, Mascarponecreme mit winterlichen Gewürzen, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze, verfeinert mit Kokosraspel
- Printen-Tarte mit Mandarinen-Aprikosen-Nocke, verfeinert mit Anis, Zimt, Orangeat und Rum, überzogen mit einer Schokoladenganache auf knusprigem Schokoladen-Mürbeteig
- Spekulatius-Crème-Brûlée
- Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren
- Törtchen aus einer hellen Mousse mit Tonkabohnengeschmack und Orangengelee auf Nussboden, ausgarniert mit karamellisierten Walnüssen und Nougat
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta

(Käse)

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504

Mail: info@partyservice-schneebesens.de

www.partyservice-schneebesens.de