



Unsere Herbst-/Winterangebote 2022/2023

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Frische Marktsalate mit verschieden Dressing
- Spitzkohlsalat, Möhrensalat, Berner Weizensalat
- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich und Limonensauce
- Vitello Tonnato, Kapern, Thunfischsauce
- Ziegenkäse, Pesto, getrockneten Tomaten,
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Salatplatte „Surf & Turf“ mit Roastbeef / Gambas /
- Rote Beete Carpaccio , Französische Mais-Entenbruststeifen mit Feigenchutney, karamelierten Nüssen
- Carpaccio vom Weidenochsen mit Ruccola und Pecorinoschaum
- Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern
- Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade
- Matjes auf Pumpanikel, Gurke, Dill-Mayo,
- Süsskartoffel-Shitake-Quiche
- Oliven-Paprika-Quiche

Finger Food in Gläschen und Schälchen

- Räucherforellenmousse-Praliné mit Meerrettich abgeschmeckt (im Gläschen)
- Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse, Tomaten (im Gläschen)
- Kartoffelcreme mit konfiertem Räucherlachs (im Gläschen)
- Dome von getrüffelter Gänseleber auf Müsliboden, mit Pumpernickel, Äpfeln und Paranüssen (im Schälchen)
- Kürbiscreme, Rotwein-Zwiebel-Chutney, und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse (im Gläschen)
- Backpflaumen und Serranoschinken
- Zartschmelzende Panna Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney (im Gläschen)
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (im Gläschen)
- Roulade vom Kräutercrepe gefüllt mit gebeiztem Lachs
- Hafer-Mandel-Creme mit Blumenkohl-Brokkoli Salat (veggie, im Gläschen)

Warme Hauptgerichte (Fisch Deutsche See / Custa Nova)

- Die Bayrische Garnele, Pasta, gebackenem Fenchel, Parmesan, Schnittlauch



- Bretonische Miesmuschel, Gemüse, Kokos, gelber Curryschaum, Chili-Spinat
- Spaghetti „Vongole“ frischen Venusmuscheln, Knoblauch, frische Blattspetersilie
- Black Tiger Riesengarnelen, Juliennegemüse, Champagner-Safransauce
- Saiblingsfilet oder Zanderfilet, Spitzkohl, Pfifferlinge, Rotweinschaum
- Kabeljaufilet, Pfifferlingkruste, Schnittlauchrahm
- Lachsspieß „ Hawaii“ Ananas, Zucchini, Schmelzkäse-Curry-Sauce
- Lachsfilet „Zitronen-Pfeffer“ Zuckerschoten, Vanille-Pernod-Schaum
- Eismeer-Lachsforelle, Antipastigemüse, Tomtensauce Frutti Di Mare

(Kalb, Premium Kalbfleisch aus Deutschland / Otto Gourmet)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce extra
- Kalbsrahmgeschnetztes, Pfifferlingen, Schalotten, Madeira
- Kleine Kalbsrouladen, gefüllt mit Steinpilzen, Pesto, eigene Jus
- Hütthaler Bio Kalb Tafelspitz „Top Butt Cap“ , Wurzelgemüse, Erkelenser Senfsauce
- Bio Kalbsbäckchen, Ofengemüse, Trüffel-Madeirasauce

(Duress – das Rheinische Schwein / Ibérico Fleisch von Pata Negra Schweine)

- „Himmel & Erd“ auf Topinambur, Birne, Steinpilze oder Pfifferlinge, Schalotten
- Duress Schwenkbraten in herzhafter Speck-Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier
- Saftiger Ibérico Braten 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 Sauce zur Auswahl (Waldpilzrahm-weiße Pfefferrahmsauce oder Sauce Choron)
- Ibérico Garimori Ibérico Karree (im ganzen gebraten) Schweinekarree mit Speck, Spanisches Grillgemüse, Aioli
- Ibérico Spieße "Abanico" Soja –Pflaumen-Reduktion, Hokkaido-Kürbis-Püree
- Schulterstück vom Iberico Schwein, Westminstersauce,
- Ibérico Schweinebrustrippchen, braune Mango-Chutneysauce



(Kikok-Hähnchen / Phina Pute / Ente)

- Coq au vin (Kikok-Hähnchen in Rotweinsauce) Möhren, Champignons, Perlzwiebeln, Thymian
- Kikok Hähnchenbrust „Tobago“ , exotisch-fruchtig-würzig, mit Mangosauce
- Kikok Geschnetztes, Zucchini, Knoblauch, Paprika, Tomatensauce,
- Kikok Brust, Tomatenfüllung, getrocknete Tomaten, Serranoschinken umwickelt
- Phina Putenschnitzel, paniert mit Ei und Panko, dazu Champignonrahm oder Paprikarahnsauce
- Französische Maisentenbrust - Label Rouge, Kürbis-Orangen-Honigsauce

(Simmentaler Rind / Black Angus Beef Otto Gourmet)

- Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück 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
- Ochsenbäckchen, Wurzelwerk, Portweinjus
- Black Angus Beef Rinderrücken in Pfefferkruste, dazu Schalotten, Portweinsauce

(französische Lamm oder auf Wunsch das Salzwiesenlamm von der Nordseeküste Otto Gourmet)

- Lammragoût „Provencale“ in Tomatensauce mit Oliven, Rosmarin, einem Hauch Knoblauch
- Zart geschmorter Lammnacken, kräftiger brauner Sauce, Oliven und getrockneten Tomaten
- Lammrücken in Kräuterkruste, Bohnen, Rotwein-Jus
- Französische Lammbäckchen „Joues d'agneau“ Pastinakenpüree, Portweinjus

(Wild vom Hohen Venn/ Familie Benend)

- Hirschkeule „Hubertus“ Pfifferlingen, Wachholder, Aachener Printensauce
- Hirschrücken, Spitzkohl, Chili-Nougatsauce,
- Hirschgulasch, Thymian, Waldpilze, herzhafter Rotwein-Sauce, Preiselbeeren
- Wildschweinsteak, Schlotten-Pfifferlinggemüse, Sauce „Cassis“



- Im Ofen gebackene Wildschweinkeule , Maronen, Rahmjus
- Wildschwein-Ragoût, Wurzelgemüse, fruchtiger dunkler Holunderbeerensauce
- Rehrücken auf Erbsenpüree, Steinpilze oder Pfifferlinge (Saison) , Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Feigen-Blaukraut, Wildjus,
- Kaninchenkeule (ohne Knochen) „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse
- Kaninchen-Ragoût, Möhren, Sellerie, Morcheln, dunkle Barolo-Jus,
- Kaninchenrücken, Maronen, Waldpilze, Sherry-Jus, Speck, Schalotten
- Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier
- Gebratene Gänseleber, Maronenpüree, karamellierte Silberzwiebeln und sautierten Waldpilzen

(Vegetarisch / Vegan)

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Süsskartoffelgnocchi-Pfanne in Kürbisbutter mit Kürbiswürfel, rote Paprika und Brechbohnen, verfeinert mit getrockneten Aprikosen
- Gemüsefrikadellen 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
- „Hirtenpfanne“ Reismudeln, Weißkäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Zucchini, Bohnen
- Pasta aus dem Parmesanlaib: Tomaten-Rucolapesto, Gemüsepesto, oder Winter-Trüffel ab 20 Pers.
- Moussaka, vegetarisch (Aubergine,Zucchini,Kartoffeln,Tomaten,Käse)
- Vegetarische Semmelknödel mit Spinat, Kraut, Parmesan
- gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat
- Spaghettini mit Zucchini und getrockneten Tomaten

Gemüse / Beilagen

- Rosenkohl, Speck , Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
- Rahmspitzkohl, Balsamicoessig, leichte Kümmelnote
- Wirsinggemüse, Rauchsatz, Muskat, Zwiebeln, Rahm
- Rotkohl mit Sauerkirschen, Zimt oder klassisch mit Äpfeln
- Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Rote und gelbe Möhren, Vanille, Orange, Nußbutter
- Blattspinat mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, Rahm
- Beecker Schwenkkartoffeln
- Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
- Bunte Schupfnudeln
- Hausgemachte Eierknöpfe
- Kartoffelgratin
- Kartoffelknödel oder Semmelknödel



- Jasmin Duftreis
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni
- Vegetarische Semmelknödel mit Bergkäse
- Süßkartoffelpüree / Erbsenpüree /Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

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

Mitternachtssnack

- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Gut Zumdahler Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck
- Duress-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt

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

Mail: info@partyservice-schneebesens.de

www.partyservice-schneebesens.de