



Unsere Herbstbuffets

VORSCHLAG 1

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit Schnittlauchbutter, Portweinbutter
- Hausgebeizter, regionaler Lachs, regionale Forelle, Wachholdermayonnaise, Gurke, Meerrettich
- Kürbiscreme, Rotwein-Zwiebel-Chutney, Praline aus Feldsalat, Frischkäse im Weckglas
- Feine Salatmischung mit Paprika, Blauschimmel-Käse, Knoblauch-Croutons
- Kalbsoberschale vom Kollweider Hof, hauchdünn geschnitten, Rote Bete Carpaccio, Kürbispesto, Gartenkresse
- Gut Zumdahler Ziegenkäse, Rucola, Kirschtomaten, Mandeln, Honig-Essig-Vinaigrette im Weckglas

Suppe

- Kürbiscremesuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen oder
- Maronensuppe, Sahne, Sherry

Warme Speisen (4 zur Auswahl)

- Filet vom Saibling aus der Region in Butter gebraten, Estragon, Zitrone,
- Spaghettini „Frutti di Mare“ frische Meerresfrüchte, Knoblauch, Blattpetersilie, Tomaten, Weinbrand, Safran
- Kikok Hähnchen gefüllt mit Pflaume, Sonnenblumenkerne, Monschauer Senf, Jus aus Schalotten mit Madeira
- Mit Wurzelgemüse geschmorte Schweinebäckchen vom Duress, Pfifferlinge kräftige Bratensauce
- Ragoût vom Wildschwein aus des „Hohen Venn“, Chili-Nougatsauce, Gewürzorange
oder: Rosa gebratene Hochrippe vom „Simmentaler“ Rind, Kräuterkruste, Grillgemüse, Chili, Koriander, Sauce Barolo (wird am Buffet aufgeschnitten)
- Vegetarische Gnocchetti, Kürbis-Paprika-Shiitakepilzen, Kürbiskerne, würzige Chili-Butter

Gemüsebeilage

- Brokkoli in Mandelbutter
- Wirsing in Zwiebel-Rahm
- Kohlrabi à la Crème
- Speckbohnen



Stärkebeilage

- Gebratene Beecker Pellkartoffeln
- Brezenknödel
- hausgemachte Eier-Spätzle

Dessert (2 zur Auswahl)

- Kalter Hund, zarter Butterkeks, Schokoladenkaramell
- Pflaumen-Haselnuss-Crumble in der Mini-Auflaufform
- Bienenstich "Schneebesens Style", Honig, weiße Schokolade, Streusel im Weckglas

Preis pro Person: 35,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 29,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 25,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.

VORSCHLAG 2

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit Schnittlauchbutter, Portweinbutter
- Hausgebeiztes, regionales Forellen-Tatar, Quinoa-Bulgursalat, Gurke-Dill-Meerrettichcreme
- Pfifferling Panna –Cotta, süß-herber Aprikosendip im Weckglas
- Feine Salatmischung mit Paprika, bunten Cherrytomaten, Radieschen, Kopfsalat,
- Kasslerrücken vom Duress, hauchdünn geschnitten, „Paté di Tonno“ aus Thunfisch, Tomatencreme, Gewürzgurken, Schnittlauch, Zitrone, Gartenkresse
- Zumdahler Ziegenfrischkäsecreme, Feigenchutney, im Weckglas

Suppe

- Cremige Senfgurkensuppe mit Bacon, frischen Gartenkräutern
- Samtsuppe von frischen Pfifferlingen, Creme fraîche, Schnittlauchröllchen

Warme Speisen (4 zur Auswahl)

- Fjord Lachs gebraten, Paprika-Fenchelgemüse, Safransud
- Backendl vom Kikok Hähnchen „Wiener Art“ (ohne Knochen) Zitronen-Petersiliensauce
- Dry-Aged Rücken vom Duress, geröstetes Wurzelgemüse, pikante Marsala-Wacholder Sauce
- Gut Zumdahler Lammkeule in kräftig brauner Thymian-Sauce, Oliven und getrockneten Tomaten,
oder: Kleine Roulade vom „Simmentaler“ Rind, Speck, Zwiebeln, Essiggurke, Monschauer Senf, herzhaft Pfeffer-Cassis Sauce
- Rote-Bete Gnocchi mit Pfifferlingen, Mandeln, Gewürz-Öl, Kresse



Gemüsebeilage

- Veganes Auberginen-Curry, Tomaten, Kichererbsen, Rosinen, orientalisch abgeschmeckt
- Wirsing in Speck-Zwiebel-Rahm
- Blumenkohl-Romanesco-Gemüse, würzige Chilibutter
- Bohnen-Allerlei im Buttersud

Stärkebeilage (3 zur Auswahl)

- Gebratene Beecker Pellkartoffeln
- Rigatoni (Röhrennudeln)
- Weiße Serviettenknödel
- Kürbis-Risotto mit Kollweider-Hofkäse,

Dessert (2 zur Auswahl)

- Tonka-Traum, helle Mousse, Orangengelee auf Nussboden
- Fürst Pückler, Schokolade, Vanille, Erdbeersauce
- Panna Cotta mit Mandarinen-Aprikosen-Ragoût im Weckglas

Preis pro Person: 29,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 26,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 23,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.

VORSCHLAG 3

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit BBQ Butter, Zitronenbutter
- Regionale, geräucherte Fischauswahl mit Krustentieren
Limonendip, Bouillabaisse-Dip
- Creme „Catalan“ von der Avocado, Tomaten-Relish, Gewürzkaramell im Weckglas
- Feine Salatmischung mit Paprika, bunten Cherrytomaten, Radieschen, Feldsalat, Sonnenblumenkernen
- Curryhühnchensalat, Erdnussmousse, Kokos, Pak Choi, Minze im Weckglas
- Pastrami, frittiertes Sauerkraut, Kapernmayonnaise, hausgemachte Mixed Pickles
- Gerösteter Zumdahler Ziegenkäse, Rote Bete Relish, Thymian, Honigmandeln

Suppe

- Cremige Parmesansuppe, Basilikum Pesto, Essers Schinken, Grissini oder
- Gelbes Zwiebelrahmsüppchen, Röstbrot, Kollweiderkäse, Kresse

Warme Speisen (4 zur Auswahl)

- Kabeljau, Orangen-Rosmarinkruste, aromatisches Tomatensugo, feines Oliven Öl



- Kikok Hähnchen mit Mangold Kollweider Käse gefüllt, dazu eine feine Limonensauce
- Schweinefilet vom Duress im Speckmantel mit frischen Pfifferlingen, Schnittlauchsauce
- Boeuf „Stroganoff“ vom Simmentaler Rind, Creme Champignons, Silber-Zwiebeln, Essig Gurken in Rahmsauce
- Gut Zumdahler Lammrücken auf grünen Prinzessbohnen in einer leichtsüßer Knoblauchsauce
- **oder:** Kalbsbäckchen vom Kollweider Hof, Röstgemüse, Rotwein-Jus
Gebratene Maultaschen „Florentiner Art“ mit Blattspinat, Knoblauch, Zwiebeln, Käse Rahm

Gemüsebeilage (3 zur Auswahl)

- Blattspinat, Zwiebeln, ein Hauch von Knoblauch und Butter
- Feigen-Rotkohl
- Ratatouille Gemüse, schwarze Oliven, Basilikum
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln verfeinert

Stärkebeilage (3 zur Auswahl)

- Gebratene Beecker Pellkartoffeln
- Farfalle mit Pastasauce „ Arrabiata“ extra
- Süßkartoffelpüree mit Erdnussdip
- Kürbis-Risotto mit Kollweider-Hofkäse,

Dessert

- Tahiti Vanillecreme mit Brombeerragoût im Weckglas
- Mozart-Symphonie, Nougat, Pistazienmousse, Schokoladenbiskuit
- Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas

Käse

- Auswahl vom Kollweider Hofladen mit hausgemachtem Chutney und Walnuss-Baguette

Preis pro Person: 39,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 35,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 29,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt

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

Mail: info@partyservice-schneebesens.de

www.partyservice-schneebesens.de