



Unsere Herbst-/Winterangebote 2023/2024 bis 31.03.2024

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Frische Marktsalate mit verschieden Dressing
- Spitzkohlsalat, Möhrensalat, Berner Weizensalat,
- Speck-Krautsalat, Bunter Kürbissalat
- Räucherfischplatte mit Krusten- und Schalentieren, Sahnemeerrettich und Limonen Sauce
- Vitello Tonnato, Kapern, Thunfischsauce
- Pastrami (geräucherte Rinderbrust) Spitzkohlsalat, Chili Mayo, Radieschen-Sprossen
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Rote Bete Carpaccio, Ziegenkäse, Walnuss-Pesto
- Weidenochsen-Streifen, Rettich-Spagetti, Rucolaschaum
- Mariniertes Gemüse mit Müllers' Mozzarella
- Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade
- Matjes auf Pumpernickel, Gurke, Dill-Mayo
- Zwiebelkuchen, cremiger Zwiebel-Schinken-Belag
- Oliven-Paprika-Quiche

Finger Food in Gläschen und Schälchen

- Tiramisu vom Räucherlachs (im Gläschen)
- Mediterraner Garnelensalat auf Basilikummousse, Tomaten (im Gläschen)
- Linsen mit kontiertem Räucher-Forelle, Meerrettich (im Gläschen)
- Curryhühnchensalat, Erdnussmousse, Paprika
- Geräucherte Entenbrust, Schwarzwurzelpüree, karamellisierten Walnüssen
- Backpflaumen mit Schinken
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (im Gläschen)
- Roulade vom Kräuter Crêpe gefüllt mit gebeiztem Lachs
- Rote Bete Humus mit Taboulé (vegan, glutenfrei, laktosefrei)



Warme Hauptgerichte (Fisch Deutsche See / Crusta Nova)

- Black Tiger Riesengarnelen, JulienneGemüse, Champagner-Safransauce
- Zanderfilet, Spitzkohl, Pfifferlinge, Rotweinschaum
- Zanderfilet, Risotto, Hummerschaum, Algenkaviar
- Kabeljaufilet, Pfifferlingkruste, Schnittlauchrahm
- Lachsfilet, Gemüse, Kokos, gelber Curryschaum, Chili-Spinat
- Lachsfilet „Zitronen-Pfeffer“ Zuckerschoten, Vanille-Pernod-Schaum
- Lachsfilet, Blattspinat, Rahm , Knoblauch, Zitrone,
Ab Januar 2024 Skreifilet (Winterkabeljau)

(Kalb, Premium Kalbfleisch aus Deutschland / Otto Gourmet)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce separat
- Kalbsrahmgeschnetztes, Pfifferlinge, Schalotten, Madeira
- Kleine Kalbsrouladen mit Steinpilzen gefüllt, Pesto, eigene Jus
- Scaloppine al Limone , geschmorte Artischocken, Limonensauce
- Kalbskotelett , Trüffel-Madeirasauce

(Duess – das Rheinische Schwein / Ibérico Fleisch vom Pata Negra Schwein)

- „Himmel & Erd“ auf Topinambur, Birne, Steinpilze o. Pfifferlinge, Schalotten
- Duess Schwenkbraten, herzhafter Speck-Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier
- Saftiger Schweinebauch mit Mett gefüllt, typische Sauce, leichte Kümmelnote
- Schweinebäckchen vom Duess , Röstgemüse in eigener Jus geschmort
- Ragoût vom Duess Jungschwein in Paprikarahmsauce
- Duess Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Schweinefilet vom Duess mit Sauce zur Auswahl (Waldpilzrahm- weiße Pfefferrahmsauce, Sauce Cafe de Paris)
- 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 Geschnitztes, Zucchini, Knoblauch, Paprika, Tomatensauce,
- Kikok Brust, Tomatenfüllung, getrocknete Tomaten, mit Schinken umwickelt
- Phina Putenschnitzel, paniert mit Ei und Panko, dazu Champignonrahm oder Paprikarahmsauce
- 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 Lammnack, kräftige braune 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“ Pfifferlinge, Wachholder, Aachener Printensauce
- Hirschrücken, Spitzkohl, Chili-Nougatsauce,
- Hirschgulasch, Thymian, Waldpilze, herzhafte Rotwein-Sauce, Preiselbeeren
- Wildschweinsteak, Schlotten-Pfifferlinggemüse, Sauce „Cassis“
- Im Ofen gebackene Wildschweinkeule , Maronen, Rahmjus
- Wildschwein-Ragoût, Wurzelgemüse, fruchtige dunkle Holunderbeerensauce

- Rehrücken auf Erbsenpüree, Steinpilze oder Pfifferlinge (Saison) , Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Feigen-Blaukraut, Wildjus
- Kaninchenkeule (ohne Knochen) „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse
- Hasen-Ragoût, Wachholderrahm, Schalotten Morcheln,
- Hasenkeule , Maronen, Waldpilze, Sherry-Jus, Speck, Schalotten
- Geschmorte Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier
- Gebratene Gänseleber, Maronenpüree, karamellisierte Silberzwiebeln und sautierten Waldpilzen dunkle Barolo-Jus

(Vegetarisch / Vegan)

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Kürbiswürfeln, rote Linsen, Romanescoröschen und rote sowie gelbe Paprikawürfeln, in Schmelzkäse-Curry-Sauce
- Gemüsefrikadellen mit Paprika, Aubergine und Zucchini
- Rote Bete Gnocchi mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter
- Graupenrisotto im Tomatensud mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein
- Knödel-Trio, (Käse-Spinat-Tomaten) Spitzkohl Gemüse, Parmesan-Butter
- „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
- Kartoffelstrudel
- Spaghettini mit Zucchini und getrockneten Tomaten

Gemüse / Beilagen

- Rosenkohl, Speck , Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
- Rahmspitzkohl, Balsamicoessig, leichte Kümmelnote
- Wirsinggemüse, Rauchsalz, 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
- Süsskartoffel-Kürbispüree
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni
- Vegetarische Semmelknödel mit Bergkäse
- Süßkartoffelpüree / Erbsenpüree /Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Selbstgemachte Pasta)

- Linguine al Limone, Artischocken, Oliven, Schalotten Bio Zitrone
- Linguine, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Fenchelkraut,
- Spaghetti, wilder Brokkoli, Burrata Mozzarella, Kirschtomaten,
- Spaghetti, Hummer, Wildfanggarnele, cremige Hummers-Sauce und einem Spritzer Weißwein
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, Pfifferlinge, Walnuß-Hollandaise
- Die Bayrische Garnele, Pasta, gebackener Fenchel, Parmesan, Schnittlauch
- Spaghetti „Vongole“ frische Venusmuscheln, Knoblauch, frische Blattpetersilie
- Linguine Antipastigemüse, Tomtensauce Frutti di Mare

Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Donauwelle „Schneebesen Style“ Schattmorellen, Biskuit, Vanillecreme, Schokolade
- Cheesecake „Winter-Time“, Mascarponecreme mit winterlichen Gewürzen, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen (große Portion)
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze, verfeinert mit Kokosraspel
- Mandelnougat mit Zwetschge auf Nussboden, zartschmelzende Mandelnougatmousse, Dulcey Schokolade und fruchtigen Zwetschgen-Spiegel
- Spekulatius-Crème
- Mozart-Symphonie, Nougat-Pistazienmousse, Schokoladenbiskuit
- Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweinbirne
- Kalter Hund, Butterkeks mit Schokoladenkaramell
- Panna Cotta Mix
- Vanillecreme mit Brombeeren (vegan)
- Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta



Käse

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Mitternachtssnack

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

Burger / Snacks

- Beef Balls
- Currywurst Balls
- Pulled Pork oder Pulled Beef, Burger Bun
- Regionaler Rindfleisch Burger
- Haloumi Patty

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

Flammkuchen

Variationen von Flammkuchen werden vor Ort zubereitet (3 zur Auswahl):

- Speck und Lauch
- Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- Zitronen-Lachs, Dillsenf
- 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