

Schneebesen  
Partyservice



Canapés, Fingerfood, Flying Buffet,  
Wraps & mehr, Suppen



Wir  
sind Partner  
von



Heinsberger Land  
das schmeckt man!

Wir lassen Ihre Festlichkeit zu einem unvergesslichen Tag werden.

# ALLGEMEINES ZUR MENÜAUSWAHL



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR MENÜAUSWAHL

Vorab noch einige Informationen zur Menüauswahl:

Selbstverständlich können die Menüs untereinander variiert werden. Der Preis des ausgewählten Menüs richtet sich zum einen nach der jeweiligen Zusammensetzung, zum anderen nach der Personenzahl und dem Lieferort. Unsere Menüauswahl dient als Ideen Anregung und soll einen Überblick über unsere Möglichkeiten verschaffen. Haben Sie bestimmte Wünsche, die nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns einfach an!

Die komplette Menüauswahl sowie saisonale Menüs finden Sie auf unserer Homepage unter:

[www.partyservice-schneebesens.de](http://www.partyservice-schneebesens.de)



## FLEISCH

- Schwarzwälder Schinken
- Hühnerbrust, Ananas und Curry-Dip
- Schweinefilet mit gebratenen Frühlingszwiebeln
- Beecker Landschinken mit Brunnenkresse
- Roastbeef mit Schnittlauchrahm
- Rehrücken, Rucola und Cherry-Dip (nach Saison)
- Gekochter Schinken, Lollo Rosso und Limonenschaum
- Putenbrust mit Honig-Senf-Dip
- Parmaschinken und Melone
- Vitello tonnato

## FISCH

- Forelle und Sahnemeerrettich
- Lachs und gehackte Eier
- Schmetterlingsgarnelen mit Feigen
- Crevetten mit Cocktailsauce

## KÄSE & VEGETARISCH

- Bruschetta mit Tomatenwürfeln
- Mozzarella, Tomate, Basilikum
- Camembert und Trauben
- Leerdammer mit Trauben
- Holländer mit Trauben
- Kollweider Weißer und Feigen
- Frischkäse mit Feige
- Oliventapenade
- Champignonpaste

*„Unsere Canapés werden stets fein garniert und eignen sich besonders für Jubiläen und Empfänge. Gerne bereiten wir alle Canapés auch als mediterrane Variation zu und verwenden statt Butter mediterrane Aufstriche.“*





## FLEISCH

- Tomaten-Debrecziner (Brühwurstspezialität) Muffin
- Selektion von Hähnchenspießen (süß-sauer, herzhaft, pikant)
- Rindfleischspieße BBQ
- Beecker Landschinken & bunte Melonenschiffchen
- Kleine Frikadellen mit Monschauer Senf
- Schweinebratenröllchen mit Kraut gefüllt, Johannisbeer-Chutney
- Schweinesteak-Sandwich mit Bacon, Tomaten, Eisbergsalat und Schalotten
- Buffalo Wings aus der Grillpfanne mit Salsasauce
- Schweinefilet auf Birnen-Bohnen-Specksalat
- Maishähnchen mit Aceto Balsamico und Zwiebelmarmelade
- Tramezzino mit Frischkäse und feiner Leberwurst gerollt

## FISCH

- Geräucherter Thunfischspieß mit Avocado und Sesam
- Thunfischsalat mit Erbsen und Zwiebelchen
- Matjes-Schnecke mit Gewürzgurke, Dill
- Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich
- Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
- Kräuterforelle mit Senf und Honig
- Garnelenspieße mit Cocktailtomaten-Zucchini

## VEGETARISCH & KÄSE

- Cocktailtomaten mit Frischkäse
- Süßkartoffel-Quiche
- Frühlingsrollen mit Asia Gemüse gefüllt
- Paprika-Hirtenkäse Muffin
- Gerollte Tortillas, gefüllt mit Gemüse und Käse, dazu Honig-Pfefferdip
- Brokkoli-Cheese Nuggets mit Zitronenmelissedip
- Mini-Gemüsefrikadelle
- Käseauswahl mit Trauben
- Emmentalerspießchen mit Oliven
- Tomaten-Focaccia Rauten
- Gegrillte Auberginen-Zucchini-Paprikaspieße

*Sowohl als auch:  
Variationen von  
Tramezzino,  
Focacciaplatte und  
Brot Carreé  
(Fleisch, Käse, Fisch,  
Veg.)*



## FLEISCH

- Tortellini-Spieße mit Putenbrust
- Curryhähnchensalat
- Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat
- Fleischbällchen (Rindfleisch) mit Tomaten-Olivetatar
- Hähnchenspieße mit Erdnussauce, Sesamkruste
- Quiche Lorraine
- Kleine Pfannkuchen mit Rindfleisch
- Kleine Hamburger vom Angusrind
- Backpflaume im Speckmantel
- Mini Piccata von der Putenbrust auf Rote Bete-Nudeln
- Kalbsragout mit Aprikose
- Kleine Rinderroulade auf gebratenem Rotkohl
- feine Rinderstreifen mit Balsamico-Waldpilzsauce
- Original Königsberger Klopse mit Hummer-Pistazien-Bisque
- Geschmorte Schweinebäckchen auf Erbsenpüree
- Focacciabrot mit Serrano, gehobeltem Manchego und Aioli

## FISCH

- Lachstatar auf Gurken-Dillsalat
- Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme
- Krabbensalat mit Crème fraîche
- Gebratene Wildwassergarnele auf mariniertem Seealgensalat
- Confiertes Kabeljau auf Couscoussalat und Safran
- Gerösteter Heilbutt mit Petersiliengraupen, Zitrone, Frühlingslauch und Pfifferlingen
- Gebeizter Zitronenlachs mit Frischkäsecreme
- Black-Tiger Garnelen mit Orangenmayonnaise und Feldsalat
- Kabeljau mit mediterranem Kartoffelragout

## VEGETARISCH & KÄSE

- Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen, dazu Himbeerdressing
- Brandteig-Käsekräpfen mit Frischkäsefüllung
- Gemüsespieße mit Gorgonzola-Dip
- Artischockenpfanne mit Weizen
- Bunte Getreidemischung mit Belugalinsen, Reis, Safran
- Kirschtomatengemüse mit fruchtig-süßer Note
- Penne-Rucolasalat verfeinert mit Knoblauch-Chiliöl
- Buchweizen-Kichererbsenpraline mit Bergamotte auf Maiscreme



„Gerne bereiten wir vor Ort auch warmes Fingerfood zu, welches sich besonders in den kälteren Monaten anbietet!“



## WRAPS

- Thunfisch-Wrap mit Ei, Mais und Zwiebeln
- Lachs-Wrap mit Zwiebeln und Honig-Senfcreme
- Salat-Wrap mit Gurke, Tomate und Mais
- Tomate-Mozzarella-Wrap mit Rucola und Balsamicocreme
- Puten-Curry-Wrap mit Salat und Früchten
- Tex-Mex-Wrap mit Hackfleisch, Salat und Chilisauce
- Roastbeef-Wrap mit Rucola, Tomate, Parmesan
- Gyros-Wrap mit Krautsalat und Tzatziki
- Spargel-Wrap mit gekochtem Schinken, Ei und Salat (nach Saison)



## MITTERNACHTSEINTÖPFE

- Gyrossuppe mit Tzatziki
- Sauerkrautsuppe mit Kasslerstreifen
- Mallorquinische Bohnensuppe
- Chili-Bohneneintopf mit Hackfleisch
- Pfundstopfsuppe mit Hähnchen, Rindfleisch, Schwein, fein abgeschmeckt



## KLASSIKER

Die Wurst, die immer geht!

Currywurst mit Schrippe (Brotsticks), Röstzwiebeln und Currypulver - von der Heinsberger Bratwurst





- Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons und geriebenem Käse (separat)
- Käsesuppe mit Lauch, Kartoffeln und Rauchsatz
- Herzhafte italienische Minestrone, auch mit Bockwurstscheiben
- Kartoffel-Möhren-Cashewkern-Süppchen
- Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Garnelenspießen (nach Saison)
- Spargelsuppe mit gek. Schinken, Schnittlauch, Sahne (nach Saison)
- Waldpilzsuppe mit Croûtons
- Pfifferlingrahmsuppe mit Speck und Kartoffeln (nach Saison)
- Festliche Morchelrahmsuppe (nach Saison)
- Winterliche Maronensuppe (nach Saison)
- Ungarische Gulaschsuppe pikant
- Kartoffelsuppe mit Croûtons, Kasslerstreifen, Räucherlachsstreifen, Krabben zur Auswahl
- Rindersaftgulasch im Brotlaib
- Bohnensuppe mit Mettwurst, Kassler oder Bockwurstscheiben
- Ochschwanzsuppe mit viel Einlage (gekochte Eier separat)
- Tomatensuppe mit Gin, Sahne
- Crispy Chicken-Suppe mit Curry-Dip
- Linsensuppe mit Kesselfleisch und viel Wurst, süß-sauer abgeschmeckt
- Erbsensuppe mit Speck und Bockwurst
- Bayrische Graupensuppe mit Weißwurst
- Kartoffeln mit grünen Bohnen und Mettbällchen
- Mallorquinische Bohnensuppe
- Herzhafte Rindfleischsuppe
- Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen
- Provençalische Gemüse-Fleischsuppe im Paprikafond



# Schneebeesen

Partyservice



## Kontakt

Partyservice Schneebesen  
Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22  
52511 Geilenkirchen

Tel.: 024 51-6 95 04

Fax: 024 51-48 40 73

info@partyservice-schneebesen.de

## Öffnungszeiten

Montag	10.00 - 13.00 Uhr
Dienstag	10.00 - 19.00 Uhr
Mittwoch	10.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag	10.00 - 17.00 Uhr
Samstag	10.00 - 13.00 Uhr

Gesprächstermine gerne  
nach vorheriger Absprache.

Aktuelle Informationen und  
Events finden Sie stets auf unserer  
Homepage oder auf facebook.

[www.partyservice-schneebesen.de](http://www.partyservice-schneebesen.de)

