

Schneebesen
Partyservice



Traditionelle Menüs,
Themen-Buffets



Wir lassen Ihre Festlichkeit zu einem unvergesslichen Tag werden.



Heinsberger Land
das schmeckt man!

Wir
sind Partner
von



MENÜ 1

Brotauswahl mit Buttercreme

Rohkostsalate
mit versch. Garnituren und Dressings

Wiener Tafelspitz
auf Wurzelgemüse mit Monschauer Senfsauce
oder Sahnemeerrettichsauce zur Auswahl

oder

Kabeljaurückenfilet in Dillkruste mit Senfsauce

Rheinischer Sauerbraten mit oder ohne Rosinen

Gegrillter Krustenschinken vom Duress mit gebratenen
roten Schalotten, dazu Whiskey-Pfeffersauce

oder

Gebratene Kalbsleber auf Rotweinschalotten
mit Backpflaumen und Beecker Landschinken

Spanferkelbraten im Ofen geschmort mit Schalotten,
frischen Champignons, dazu Malz-Biersauce

Hähnchenbrust mit Schwarzwälder Schinken
und Schweizer Käse überbacken

Sauerkraut, dicke Bohnen, Lauchgemüse,
Bohnen im Speckmantel und Wirsing
mit frischen Pfifferlingen (nach Saison)

Warmer Speckkartoffelsalat,
Kartoffelschnee und Schupfnudeln

Bayrisch Creme

Mohncreme mit Portweinbirne und Tahiti Vanille

Käse vom Brett mit Trauben



MENÜ 2

FrISChe Salate vom Buffet mit versch. Dressings

Schauplatte von Räucherfischen, Lachsforelle und Krustentieren mit Sahne-Meerrettich, Dill-Senf-Sauce und Limonensauce

Gebratene Entenbruststreifen mit Feigenchutney und karamellisierten Nüssen

Carpaccio vom Weidenochsen mit Rucola und Pecorinoschaum

Aprikosen gefüllt mit Honig-Maracuja Frischkäse

Geschmorte Hochrippe vom Angusrind in Pfefferkruste mit Cognacsauce

Medaillons vom marinierten Schweinefilet, dazu Sauce „Café de Paris“

Barbarie-Entenbrust auf mildem Champagnerkraut mit Sauternes Sauce und glasierten Rotwein-Trauben

oder

Seeteufelfilet auf frischem Blattspinat mit gegrillten Kaisergranaten, dazu Sauce Mousseline

Gegrillter Lammrücken auf Bohnen-Tomatengemüse in Minz-Pestosauce

Gemüseplatte „Vier Jahreszeiten“ mit Sauce Hollandaise

Kleine Schwenkkartoffeln, Berner Rösti, hausgemachte Schupfnudeln

Crème Caramel auf Pfirsichkompott mit Schokocrumble

Limonen Panna Cotta mit Feigen-Cassis

Feine Käseauswahl mit blauen Trauben

Nussbrot mit Butterauswahl





MENÜ 3

Ofenfrisches Brot mit Butter

Ital. Salatplatte mit Balsamico-Dressing

Avocados mit Cocktailkrabben

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella gezupft mit frischem Basilikum

Wildlachs auf grünen Bandnudeln mit Limettenschaum

Saltimbocca (gebratenes Schweinelendchen) mit Schinken,
Salbei und einer fruchtigen Tomaten-Pfeffer-Sauce

Ossobuco von der Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse
und Thymiansauce

oder

Lammcarrée auf Erbsenpüree, dazu Sauce Barolo

Waldpilzrisotto mit Rucola, Parmesan und glasiertem Gemüse

Frisches Marktgemüse, Bohnen Bouquet

Gebratene Kartoffelgnocchis mit Schnittlauch, Tagliatelle,
Risleekartoffeln im Ofen gebacken mit Knoblauch

Himbeer-Mascarponecreme

Weißer Kaffeeccreme

Ital. Käseauswahl mit Feigensenf

MENÜ 4

Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen

Frische Salate vom Markt mit versch. Dressings

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamicocreme

Bruschetta mit Tomatenwürfeln in Vinaigrette

Variationen von Antipasti

Vitello tonnato

Gemüseterrine im Zucchini-mantel auf toskanischem Saucenspiegel

Tomatencremesuppe mit Gin

Putenschnitzel „Tessiner Art“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Scaloppine-Schnitzel mit glasierten Babyäpfeln und Limonensauce

Entrecôte vom Rind auf Gemüsebouquet mit Basilikumschaum

Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Krebsbutter geschwenkt

oder

Filet vom Zander und Lachs auf tourniertem Gemüse, dazu Safran-Garnelensauce

Gefüllte Gnocchi mit Käse, dazu rote Paprikasauce und Rucola

Herzhaftes Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln mit Schale, Spinatnudeln, Stampfkartoffeln mit Tomaten-Olivensugo

Vanille-Mascarponecreme mit Orangenfilets an fruchtiger Erdbeersauce

Walnuss-Krokantcreme mit Schlagsahne





MENÜ 5

Brotauswahl mit Butterteller

Bunte Blatt-, Kräuter- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Schauplatte „Neptun“ mit Räucherfischen, Krusten- und Schalentieren, dazu Sahnemeerrettich und Limonensauce

Carpaccio von der Roten Bete mit rosa gebratener Entenbrust und Kürbispesto

Tomaten mit Mozzarella, dazu frischer Basilikum und Aceto-Dip

Gegrilltes Zanderfilet an Bouillabaisesauce auf Limetten-Couscous

Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Sauce Kaviar

Jungschweinefilet mit Pfeffersauce und Sauce „Venezia“ zur Auswahl

Hähnchenbrust „Bombay“ mit Pfirsichen und Mangoorangenschaum

Chateaubriand vom Angusrind (Rinderfilet am Stück gebraten) mit Sauce Choron oder Morchelrahm

Lothringer Lammcarrée in Kräuterkruste der Provence, dazu Sauce Barolo

Kaninchenrücken auf tourniertem Gemüse, dazu Estragon-Senf-Sauce

Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip

Brokkoli, Romanesco, Blumenkohl, Bohnen in Speckmantel, Bundmöhren

Lyoner Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, gebr. Spätzle, Schupfnudeln, Macaire-Kartoffeln, Schlosskartoffeln, Farfalle

Mousse von weißen Pfirsichen

Pflaumentiramisu

Latte Macchiato Creme mit weißen Mandeln

Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf



MENÜ 6

Brotauswahl mit Butterteller

Gebackene kleine Duress-Frikadellen an Orangenmayonnaise, dazu Feldsalat und Walnussdressing

Salatplatte mit Ziegenkäse, gebratenem Pancetta, Walnüssen und Orangen-Honig-Vinaigrette

Gambas mit Aioli und getrockneter Chorizo auf Wildkräutersalat

Carpaccio von der geschmorten Ochsenbrust mit Pinienkern-Tomatenvinaigrette und gehobeltem Parmesan

Saiblingsfilet auf Fenchel-Kürbisgemüse und Schalottenbutter

Gebratene Seeteufel-Medaillons mit Belugalinsen, Kartoffellauchgemüse, Cassis-Zwiebelmarmelade

Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm

Lammrücken an feinen Böhnchen und süßer Knoblauchsauce

Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Béarnaise

Süßkartoffel-Quiche an buntem Kräuter-Blütensalat

Röstkartoffeln, Pommes Macaire, Eierknöpfe

Cheesecake-Creme mit Aprikose

Moccacino-Mousse mit Browniewürfeln und Schlagsahne



MENÜ 7

Brotauswahl mit Butter

Carpaccio vom geräuchertem Wildlachs mit
Sesamöl, Limone, Gurke

Avocado-Dip und knusprige Gambastreifen

Auberginen-Zucchini-Salat mit Blauschimmel-Käse
und Knoblauch-Croûtons

Gebratene Jakobsmuscheln mit Gemüse-Kokos auf
gelbem Curryschaum und Chilispinat

Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und
Speckwürfeln, dazu Himbeerdressing

Frische Bourride Austern mit Zitrone
(werden vor Ort geöffnet)

Zanderfilet mit Safrankruste und Austern-Ingwersauce

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus Rind
mit Barolosauce und Zwiebelmarmelade

Gebratene Brust vom Kikok-Hähnchen mit
Waldhonig-Pfeffer-Lack und Rucolahollandaise

Ragout von frischen Pfifferlingen (nach Saison)
mit kleinen Semmelknödeln

Glasierter Spitzkohl, Mandel-Romanesco, dreierlei Bohnen
Pappardelle, Süßkaroffelpüree, Salbeikartoffeln

Panna Cotta mit Ananas-Kiwi-Salat

Walnuss-Krokantmousse mit Mascarponeschaum



GRILL-BUFFET

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterbutter

Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel

Frische Blattsalate vom Markt im Weckglas

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse

Penne-Rucolasalat mit Cherrytomaten

Klassischer Nudelsalat mit Schinkenwurst, Ei und Gewürzgurke

Variation von grünen und schwarzen Oliven

Fisch:

Garnelenspieß in Bärlauch-Marinade

Lachsfiletspeiß in Grillbutter-Marinade

Gegrillter Seeteufel mit Olivenöl nappiert

Wolfsbarsch im Bananenblatt, Kokos, Ingwer, Chili

Geflügel:

Kikok-Hähnchenfilet Green Thai Marinade

Kikok-Hähnchensteaks Kräuter Marinade

Phina-Puten-Spieß mit Zwiebel, Paprika

Schwein:

Heinsberger Bratwurst, Rostbratwurst, Krakauer, Grill-Fackeln

Trapper Steak, Holzfäller Steak

Tomahawk Steak vom Duress

Schälrippchen in Knoblauch-Paprika-Marinade

Zumdahler Ziegenkäse mit Beecker Landschinken umwickelt, gegrillt

Kalb:

Kalbssteak mit Salbeibutter

Kalbskotelett mit Whiskey-Zwiebel-Chutney

Frische Kalbsbratwurst

Rind:

WAGYU Entrecote

WAGYU Chuck (Nacken)

WAGYU Flank Steak

WAGYU Schaufelstück

Rumpsteak mit Rotweinbutter

Vegetarisch:

Grillgemüse, Maiskolben, gebratene Champignons

Pellkartoffeln aus der Grillpfanne mit Sourcream

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

BBQ

Vorspeisen

- Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Olivenöl, Sardellen, Parmesan, dazu Joghurt Dressing
- Pikant mariniertes Zucchini-Kürbis-Salat
- „Macque Choux“ Salat mit schwarzen Bohnen und Mais
- Cole Slaw (Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing)
- Pastrami (Rinderbrust), frittiertes Sauerkraut, Kapernmayo
- Hausgemachte Mixed Pickles

Von der Grillplatte und aus der Grilltonne

- Lachsfilet (ohne Haut) in Grillbutter-Marinade auf einem Spieß
- Wolfsbarsch (ohne Haut) in Pflanzenöl-Marinade mit Zitrone
- Riesen-Garnelen-Pfanne mit gegrillten Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Kräutern
- Heißgeräucherte Stremellachsflocken, mit pikanter Barbecue-Sauce
- Geröstete Hähnchenbrustfiletstückchen in pikantem Bananen-Curry-Rub
- Putenbrust in tropisch-fruchtiger Würz-Rub
- Wachteln mit Macadamia-Salsa
- Karamellisiertes Bauchfleisch vom Duress
- Mit Bier gelacktes Karree vom Duress
- Duress Steakhüfte im Honig-Pfeffer-Mantel
- Pulled-Pork-Slider mit Bacon Jam
- BBQ Ribs (Duressschwein) oder Beef Ribs (Simmentaler Rind)
- Porterhouse mit Salt Flakes, Olivenöl, Schwarzem Pfeffer
- Rumpsteak mit Tomaten-Salsa
- Rinderhaxe im Smoker gegart, Chili-con-Carne Style
- Gefülltes Flanksteak mit Zumdahler Ziegenkäse, Oliven, Knoblauch
- Geschmorter Tafelspitz mit Maiscreme, gegrillten Maiskolben, Chiliflocken
- Knackige Maiskolben
- Kürbis-Kartoffel-Gemüse
- gegrillter Caprese (Tomaten) mit Büffelmozzarella
- Buntes Bohnengemüse
- gegrillte Paprika mit Zumdahler Ziegenkäse
- Folienkartoffeln, Süßkartoffeln
- Stangenbrot, Fladenbrot
- BBQ-Sauce, Sour Cream, Feurige Avocado-Aioli, Salsa Mexico, Cremige Sauce Aioli
- Kräuterbutter, Portweinbutter
- Zweierlei Mousse von Banane und Kirsche
- Schokoladenküchlein





GRIECHISCHE ART

Brotkonfekt mit Butterauswahl

Grüner Salat mit Fetakäse, Cherrytomaten und Oliven,
dazu Schalotten-Thymian-Honig-Sauce

Gambas in Pitú mit Paprika-Knoblauch gebraten

Weinblätter mit Ziegenkäse

Auberginenröllchen mit Krabben gefüllt

Gegrillte ½ Wachteln in Salbei-Honigkruste

Dorade mit feinem Ratatouille-Gemüse

Gyros aus der Pfanne mit Tzatziki

Schweinerücken „Zeus“ gefüllt mit Peperoni, Fetakäse und Tomaten

Hähnchenbrust in Walnusspanade gebraten, dazu Metaxasauce

Suflaki mit Rosmarinkruste auf Zucchini-Zwiebel Timbal

Lammkoteletts „Kreta Art“ mit Koriander-Pfeffersauce

Hackfleischspieße in roter Paprika-Chilisauce (leicht scharf)

Moussaka (Kartoffel-Gemüse-Rinderhackfleisch-Auflauf)

Gegrillte Gemüseauswahl

Curryreis, Kartoffelgratin,

Kartoffelspalten mit Fenchel und getrockneten Tomaten

Feigencreme mit Sahnehaube

Herrencreme mit Calvados



MALLORQUINISCHES BUFFET

Bauernbrot mit Olivenöl und Tomaten

Gebratener Blumenkohl mit Serrano, reifen Tomaten, roten Zwiebeln und Pinienkernen

Gefüllte Auberginen mit Chorizo, Paprika, Knoblauch und Paniermehlkruste, Kartoffeltortilla

Feigen, gefüllt mit Walnuss-Frischkäsecreme auf Wasabi-Rauke

Getrocknete Tomaten mit grünen Oliven

Datteln im Speckmantel

Wildkräutersalat mit Balsamico, Kräuteröl und Aprikosen

Chorizo mit gespickter Aprikose und Frischkäse gefüllt

Dorade (ohne Gräten) mit jungem Spinat und Zitronen-Pfeffersauce

Calamari gefüllt mit Hackfleisch in Knoblauch-Zwiebel-Tomatensud gegart

Schweineschlachtbraten mit Serranoschinken, Chorizo und roter Paprika, Kartoffeln, Mandeln und Olivenöl

Geröstetes Spanferkel vom Ibericoschwein mit Backkartoffeln und Weißkohl-Gemüse mit Lorbeerblatt

Kaninchen mit Zwiebeln, gerösteten Mandeln, Zitronen, Weißwein, Honig und Olivenöl

Mallorquinischer Reistopf mit versch. Fleischsorten

Nudel-Paella mit Fadennudeln, gedünstetem Rebhuhn und Garnelen

Hühnerfleischpfanne „Brust und Keule“, ohne Knochen, mit Knoblauch, Orangen, Zwiebeln, weißem Pfeffer, Serrano, Datteln und Honig

Mandelcreme mit Zimt und Zitrone

Orangenpudding (klassisch)

Manchegokäse (12 Monate gereift)

Span. Schafskäse aus dem Baskenland (4-5 Monate gereift)



PROVENCE PUR

Baguette mit Meersalzbutter

Knoblauch-Garnelen

Zucchini-Kartoffelsalat mit Crème und viel Schnittlauch

Gemüsestreifen mit Kräuterpesto

Bunte Salatauswahl mit French Dressing

Selleriesalat mit Wachtelbrust und Dijon Senf-Sauce

Typische südfranzösische Fischsuppe

Seeteufel mit weißen Bohnen, Zwiebeln, Karotten,
Knoblauch und Kapern

Saftiges Rindergulasch mit Oliven, ganzen Champignons
in Burgundersauce

Knusprig gebackene Hähnchenbrust mit
Zitronen-Petersiliensauce

Schweinerückensteak mit Sauce „Café de Paris“

Spinat-Pflanzbällchen mit Sauce Rouille

Glasierter Karotten, Paprika-Artischockengemüse,
Rahm-Fenchel, geschmorter Chicorée

Rosmarin-Lavendelkartoffeln, Romanesco-Reis, Anna Kartoffeln

Crème Nougat

Gebackene Kirschnitte

Crème brûlée au citron

Schneebesen

Partyservice



Kontakt

Partyservice Schneebesen
Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen

Tel.: 02451-69504

Fax: 02451-484073

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

