

Schneebeesen
Partyservice



Sushi & Wok, Pasta & Risotto,
Pasta aus dem Parmesanlaib, Flammkuchen



Wir
sind Partner
von



Heinsberger Land
das schmeckt man!

Wir lassen Ihre Festlichkeit zu einem unvergesslichen Tag werden.

SUSHI

Für Ihre Party können Sie sich Ihre Wunsch-Sushi-Varianten selbst zusammenstellen. Bieten Sie Ihren Gästen einmal etwas Besonderes! Wollen Sie ausschließlich Sushi anbieten oder lieber nur als Vorspeise? Die Auswahl ist unbegrenzt: Roter oder geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, gekochte Shrimps, gekochtes Krebsfleisch und natürlich unzählige vegetarische Zutaten wie japanischer Rettich, Avocado und vieles mehr. Wir beraten Sie gerne!

Bei einer reinen Sushi-Verkostung empfehlen wir ca. 12-16 Teile/Person. Als Bestandteil des Vorspeisen-Buffer sind 4-8 Teile/Person ausreichend.

Maki:

- Maki Roll vegetarisch mit Avocado oder Gurke oder Paprika oder Rettich
- Maiki Roll mit Thunfisch
- Shake Maki mit Lachs

Nigiri:

- Shake mit Lachs
- Nigiri mit Jakobsmuschel

California Rolls:

- California Sesam mit Avocado, Gurke und Surimi
- Teri Karaage Roll mit Avocado, Gurke, gegrilltem Hähnchenfleisch in Teriyaki-Sauce
- Shake Rucola mit Lachs
- Vegetarische Roll mit Avocado, Gurke, Paprika und Sesam

WOK

Stellen Sie Ihre Lieblingszutaten zusammen und lassen Sie sie vor Ihren Augen zubereiten!

Wählen Sie dabei aus der Schatzkiste:

- Rindfleischstreifen, Filetspitzen vom Schwein, Kikok-Hähnchenbruststreifen
- Ente, Garnelen
- Hähnchen mit Garnelen, Zuckerschoten, Erdnussöl, Chilischote, Zitronengras
- Jakobsmuscheln, Möhren, Frühlingszwiebeln, frischer Ingwer, helle Sojasauce
- Languste in Reismudeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch, ein wenig Koriander
- Feines Rotbarschfilet in Curry-Kokos-Sauce
- Knackiges Asia-Gemüse, Paprika, Aubergine
- Gebratene chinesische Eiernudeln oder duftender Jasminreis
- Chinasauce süß-sauer, China Sojasauce, Erdnussauce
- Langkorn-Wildreismischung
- Reiswein und Sesamöl





PASTA

- Spaghetti „Vongole“ mit frischen Venusmuscheln
- In Sternanis gedämpftes Heilbuttfilet an Rote Bete-Ingwer-Nudeln
- Lasagne mit Hackfleisch oder mit Lachs und Blattspinat
- Provençalische Gemüselasagne mit Schafskäse
- Pappardelle mit Ochsenchwanzragout in dunkler Balsamico-Sauce
- Spaghetti mit Gambas mit Pitú in Paprika-Knoblauch gebraten
- Wildlachs auf grünen Bandnudeln in Zitronengras-Sauce
- Penne Rigatte „Pomodori caprese“
(getrocknete Tomaten mit Kapern und Oregano)
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Hummerspaghettini
mit frischem Basilikum
- Schwarze Ravioli mit Hummerfüllung in Trüffelbutter geschwenkt
- Schwarze Bandnudeln mit gegrillten Gambas in roter Pestosauce
- Tortellini mit Spinat-Ricotta gefüllt, dazu Ingwer-Karottensauce
- Kartoffel-Gnocchi mit sardischem Pecorinokäse
- Tagliolini mit Taschenkrebssauce, Kresse und Tomaten



RISOTTO

- Safranrisotto mit Perlhuhnbrust
- Pectorisotto mit gebratenem Lachs
- Pfifferlingrisotto mit frischem Pesto und Parmesan



PASTA AUS DEM PARMESANLAIB



Immer wieder ein Hingucker!
Mit Rucola, Cherrytomaten
oder Trüffel?!?

Lockern Sie Ihr gewähltes
Buffet ein bisschen auf und
bieten Sie Ihren Gästen
unsere Pasta aus dem
Parmesanlaib an.

Sehr schön anzusehen und
dient als idealer Hingucker,
nicht nur für Ihre vegeta-
rischen Gäste.

Dabei haben Sie die Auswahl,
wie Sie Ihren Gästen den
Parmesanlaib servieren
möchten!

z. B. mit:

- Rucola
- Cherrytomaten
- Getrockneten Tomaten
- Pinienkernen
- Pesto rosso
- Pesto verde
- Frischem Trüffel (nach Saison)
- Garnelen
- Rindfleischstreifen
- versch. Pastasorten



FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN MIT...

- mediterranen Gemüsen
- Apfel, Honig, Gut Zumdahler Ziegenkäse oder Kollweider Weißer, Walnüssen und getrockneten Feigen
- Artischocken und Thunfisch überbacken mit Manchego
- Bratkartoffeln und Spiegelei
- Bündner Fleisch, San Daniele oder Serranoschinken oder Fenchelsalami
- Champignons/Pfifferlingen/Kräutersaitlingen
- frischem Blattspinat und Knoblauch
- frischem Blattspinat, Räucherlachs und Honig-Dill-Senfsauce
- Olivenöl und Parmesan
- Pellkartoffeln und verschiedenen Käsesorten
- Salsiccia, Cippolata und scharfer Tomatensugo
- Sauerkraut und Blutwurst „Essers Weltmeister“
- Speck und Lauch
- süßem Senf, Sauerkraut und Rostbratwürsten
- Trüffel und Crème Double
- Vitello, Kapern und Wildkräutern
- Wildkräutersalat und Shrimps in Cocktaildressing
- Carpaccio, Rucola und frischem Trüffel

DESSERT

- Apfel mit Zimtucker und Preiselbeeren
- Himbeeren/Brombeeren oder Erdbeeren

„Peppen Sie Ihre Veranstaltung auf und reichen Sie zum Empfang oder als Snack warme Flammkuchen! Alleine die Zubereitung vor Ihren Gästen in unserem Flammkuchen-Ofen bringt nicht nur Gaumenfreude.“

Schneebeesen

Partyservice



Kontakt

Partyservice Schneebesens
Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen

Tel.: 024 51-6 95 04

Fax: 024 51-48 40 73

info@partyservice-schneebesens.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-schneebesens.de

