



Desserts,
Brunch & Frühstück



Wir lassen Ihre Festlichkeit zu einem unvergesslichen Tag werden.



DESSERTS



FRÜHJAHR

- Buttermilch-Limetten-Schaum mit Waldbeeren
- Cheesecake-Creme mit Aprikosen
- Mousse von Valrhona Schokolade mit weißer Kaffeecreme
- Italienische Mascarponecreme mit Erdbeeren und Minze (nach Saison)
- Espresso Törtchen mit Haselnüssen
- Weißbier-Zitronen-Crème mit Schokobiskuit und Beerensauce
- Panna Colada mit Kiwi-Ananas-Salat
- Moccacino-Mousse mit Cantuccini und Schokosauce
- Chai-Latte-Creme auf Mango-Salsa
- Crunchy-Bananen-Karamell-Creme
- Griechisches Joghurt-Mousse auf Charentais Melone mit Minze
- Grüne Apfelcreme mit Mandeln und Rohrzucker

SOMMER

- Himbeersahnecreme mit Champagner
- Crème von Blutorange mit Campari
- Carpaccio von der Ananas mit weißer Mousse
- Crème von weißer Schokolade mit Himbeersauce
- Frische Erdbeeren mit Schlagsahne (nach Saison)
- Orangensahnecreme mit Buttermilch
- Erdbeeren mit Balsamico Sud und Limonenmousse (nach Saison)
- Crème Caramel auf Pfirsichkompott mit Schokoladen-Crumble



HERBST

- Pfirsich-Maracujacreme mit Sahnehaube
- Mousse Praliné mit gebrannten Mandeln
- Mango-Mousse mit einem Hauch Curry
- Berliner Weiße (Götterspeise mit Bayrisch Creme und Bier)
- Tiramisu mit Schattenmorellen
- Zimt-Kardamoncrème mit Apfel-Birnen in Calvados
- Schwarzwälder-Kirschcrème mit Biskuit
- Buttermilch-Limetten-Schaum mit Heidelbeeren
- Holunderblüten-Kefir-Schaum mit Birnen-Apfel-Confit
- Reisschaum-Crème auf Ingwer-Pflaumen-Kompott
- Basilikum-Crème mit Mozzarella und Wassermelone
- Sauerkirsch-Schoko-Mousse
- Nougat-Marzipancreme
- Pflaumen-Zimtmousse
- Grüne Apfelcreme mit Mandeln und Rohrzucker

WINTER

- Mandarinenmousse mit Marzipankern
- Bratapfelmousse mit karamellisierten Walnüssen
- Spekulatius-Crème Brûlée
- Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren
- Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweibirne
- Fürst Pückler (Vanillecreme mit Erdbeersauce und Schokoladenmousse)

KLASSIKER

- Herrencreme
- Tiramisu
- Mousse au chocolat (hell & dunkel)
- Bayrisch Creme
- Panna Cotta





- Brot und Brötchen Selektion, Croissants, Plunder-Kompositionen
- Bircher Müsli, frischer Obstsalat
- Joghurt, Milch und Quark vom Milchhof Schiffers/Zipfelmilch
- Tripsrather Honig von Ralf Esser
- Ziegenkäse und Ziegenfrischkäse vom Gut Zumdahl
- Feine Wurst- und Braten-Spezialitäten von der Metzgerei Esser
- Hausgebeizter Fjorden Lachs mit Dill, Zitrone, Rohrzucker
- Eismeergarnelen mit Dill in einer feinen Cocktailsauce mit Cognac im Weckglas
- Yellow-Gazpacho-Salat - Paprika, Tomaten, Salatgurke, Zwiebeln pikant abgeschmeckt
- Käse Auswahl vom Kollweider Hof
- Kikok Geflügelsalat - Ananas, Sellerie, Curry, Chili im Weckglas
- Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Schalotten in Schnittlauch-Vinaigrette
- Gemüsesticks mit Räuchercreme
- Simmentaler Rinderroastbeef, dazu klassische Remoulade

WARME SPEISEN

- Rührei, knuspriger Bacon, Spiegelei, gekochtes Ei
- kleine Rostbratwürste
- Mini Weißwurst mit Monschauer Senf
- kleine selbstgemachte Duress-Frikadellen

NACHTISCH

- Kalter Hund
- Schneewittchenkuchen
- Mélange von Topfen und Heidelbeeren

ZUM GUTEN SCHLUSS

- Cremige Lauch Käsesuppe verfeinert mit Schmelzkäse
- Ungarische Gulaschsuppe schön pikant
- Italienische Minestrone verfeinert mit Hartkäse



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

