

# Schneebeesen Festtagsmenüs:

*Zurücklegen! Weihnachten mit den Liebsten genießen!*



## Allgemeine Infos:

Alle Gerichte sind vakuumiert und ohne Konservierungsstoffe!

Eine Zutatenliste und die Anweisung zur Zubereitung erhalten Sie auf Anfrage und bei der Abholung. Alle Gerichte sind ofen-, beziehungsweise pfannenfertig.

Die Abholung erfolgt im **Landhaus Schneebeesen, Landstr. 59** in Geilenkirchen/Rischden und ist am 23.12. von 08.00 bis 17.00 Uhr möglich. Die Zahlung erfolgt bei Abholung. Bestellungen nehmen wir bis zum 18.12.2021 gerne telefonisch (02451-69504) oder per Fax (02451-484073) oder per Mail (info@partyservice-schneebeesen.de) entgegen. Bitte bringen Sie bei Abholung einen Korb oder eine Box mit. Sollten Sie Fragen haben, so bitten wir um Kontaktaufnahme.

## Vorspeisen:

Hausgebeizter Haselnuss-Orangen-Lachs-Loin (Bauchfilet) **7.90€/300 g**

Jakobsmuscheln aus Norwegen handgetaucht mit Schale (auf Wunsch auch schon ausgelöst) **5.00€/Stck.**

## Hauptspeisen:

### Fisch

Frisches Lachsfilet (aus den Fjorden Norwegens) ohne Haut, würzig mariniert mit einer harmonischen Trüffel-Crème-fraîche-Füllung, umwickelt mit einem Blätterteigstreifen. **10.00€/220g**

1 kg Bio Gambas mariniert mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Meersalz & Limette (8/12) **35.00€/kg**

Frisches Kabeljau (aus den Fjorden Norwegens) ohne Haut, würzig mariniert, gehackten Pfifferlingen, Schnittlauch-Creme Fraich, Weißbrotkrumen getoppt. **9.00€/220g**

### Fleisch

3 Medaillons vom Duress Schweinefilet mit Pfefferrahm **7.50€/300g**

Duress Schweinefilet im Duxelles-Mantel (Brät, Zwiebeln, Champignons, Petersilie, Gewürze) **23.00€/1kg**

Rahmgeschnetztes vom Duress-Schwein, Schalotten, Champignons, Rahmsauce **5.50€/300g**

Kalbsröllchen vom Kollweider Hof, gefüllt mit Kollweider Käse, Duressschinken, Calvadosauce **8.90€/300g**

Rheinischer Sauerbraten in Scheiben (Sauce mit oder ohne Rosinen), pro Portion **5.90€/300g**

Filetspitzen „Stroganoff“ v. „Simmentaler Rind“, Champignons, Schalotten, Essiggurke, Rahm, **8.00€/300g**

Geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Wurzelgemüse, Sauce Barolo **8.90€/300g**

Chateaubriand vom Simmentaler Rind am Stück Gebraten, Rotweinzwiebeln, Gemüse Bouquet, Sauce Béarnaise im Glas. (ca. 1,8 kg 4 Pers. **79.00€**)



Simmentaler Rinderfilet am Stück „Surf and turf“ Gebratene Garnelen, Seitlinge,  
Whiskyjus im Glas. (ca. 0,8 kg 2 Pers. **55.00€**)

Lammkeule „Gut Zumdahl“, Tomaten, Fenchel, Knoblauch, Schalotten, Gartenkräuter, Sherryjus **8.90€/300g**

Hirschrücken aus dem „Hohen Venn“, Kräuterkruste, Seitlinge, Sauce Barolo **12.00€/250g**

Hirschgulasch aus dem „Hohen Venn“, Schalotten, Waldpilze, fruchtige Holundersauce **7.50€/300g**

Geschmorte „Gillbacher“ Gänsebrust, ohne Knochen mit Gänse-Orangenjus, pro Portion **11.00€/350g**

### *Vegetarische Hauptspeise*

Süßkartoffel-Gnocchipfanne, Kürbis, Paprika, Bohnen, Getrockneten Aprikosen, Rucolapesto **6.90€/300g**

Ricotta- Spinat- Cannelloni, überbacken in Tomatensauce **6.90€/300g**

### *Stärkebeilage*

Kartoffelgratin **3.50€/80g**

Steinpilz-Kartoffel-Törtchen mit Mozzarella und Gouda gratiniert **4.90€/120g**

Eierknöpfe **2.50€/150g**

Hausgemachte Eier- Linguine vom Schneebesen **5.00€/400g**

Beecker Würzkartoffeln, Meersalz, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl **3,50€/150g**

### *Gemüsebeilage*

Rosenkohl, verfeinert mit Speck und Zwiebeln, Muskat **3.50€/200g**

Apfelrotkohl **3.50€/200g**

Bohnen im Speckmantel **3.50€/150g (3 Stück)**

Erbsenpüree **3.50€/150g**

Rahmwirsing **3.50€/150g**

### *Dessert im Weckglas\**

Lebkuchen Mousse auf Schattenmorellen, Wildbeeren **4.00€/60g**

Pfirsich Melba Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich, im Weckglas. **4.50€/100g**

Bienenstich „Schneebesen Style“ Tahiti-Vanillemousse , Honig, Biskuit, Streusel, Haselnüsse **5.90€/120g**

Tiramisu im Glas aus Biskuit mit Mascarpone, Kaffee und Kakao verfeinert, im großen Weckglas  
**5.90€/120g**

\* die Weckgläser sind inklusive und dürfen gerne behalten werden!