



Unsere Winterbuffets

Winter-Menü 2020

Kategorie 1:

Vorspeise

- Brotauswahl mit Butterteller
- Tomatenkompott, Mozzarella, grünes Pesto, Pinienkerne im Weckglas
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (warm)
- Heimischer Salat mit Landschinken, Pfifferlinge, Mandeln, rote Zwiebeln, Gartenkresse
- Caipirinha –BBQ Salm , gebratene Gambas , Papaya-Honig-Dip
- Zumdahler Ziegenkäse mit Pesto, Oliven und getrockneten Tomaten

Hauptspeise (3 zur Auswahl)

- Saiblingsfilet, Bayrische Garnele, lauwarmer Bohnensalat, Wasabischaum
- Kalbs-Tafelspitz „Sous Vide“ Wurzelgemüse, Vongole Muscheln, Monschauer Senfsauce, Zwiebel-Crumble
 - **oder:** Duress-Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm
- Kikok-Hähnchenbrust mit paniertes Ananasscheibe und Apfel-Currysauce
- Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ dazu Aachener-Printen Sauce

Beilagen(3-4 zur Auswahl)

- Grünes Kohlrabigemüse, Feigen-Rotkohl, Brokkoli mit Mandelbutter
- Sahnekartoffeln, Tomatenreis, Gebratene Beecker Pellkartoffeln mit Sauerrahm-Dip, Lauchzwiebeln

Dessert

- Spekulatius-Crème Brûlée im Souffléförmchen
- Fürst Pückler-Creme im Glas

Preis pro Person: 25,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 22,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 19,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.



Kategorie 2:

Vorspeise

- Ofenfrisches Brot mit Butter
- frische Winter-Salate vom Buffet mit versch. Dressing
- Schauplatte von Räucherfischen, Lachsforelle und Krustentieren mit Sahnemeerrettich, Dillsensauce und Limonensauce
- Vitello tonnato
- Carpaccio von der Rote Beete mit rosa gebratener Entenbrust und Kürbispesto
- Heimische Tapas:
„Zumdahler“ Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweiderkäse, Kichererbsen, Cherrytomaten

Hauptspeise (3 zur Auswahl)

- Gebratener Wildlachs auf weißen Bandnudeln, Hummer-Chili-Knoblauchschaum
- Saltimbocca (vom Duressrücken) mit Schinken, Salbei und einer fruchtigen Tomaten-Pfeffersauce
- Gefüllte Maishähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen, dazu Monschauer Senfsauce
- Ochsenbäckchen auf Erbsenpüree, Wurzelgemüse dazu Sauce Barolo
 - **oder:** Osso Bucco von der Wildschweinekeule mit frischen Tomaten, Parmesankäse, Holundersauce, Pappardelle
 - **oder:** Wildschweinsteak auf Schalotten-Pfifferlinggemüse mit Sauce „Cassis“

Beilagen

- Süßkartoffel-Quinoa-Gemüse mit Avocado
- frisches Winter Garten Gemüse, Sauce Bernaise separat
- gebratene Kartoffelgnocchis mit Schnittlauch , hausgemachte Semmelködel
- Risoleékartoffeln im Ofen gebacken mit Knoblauch

Dessert

- Cheesecake „Winter Time“ Orange, Zimt, karamellisierte Birne im Weckglas
- Lebkuchenmousse ,Kirschen, Preiselbeeren im Weckglas

Preis pro Person: 29,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 26,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 23,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.



Kategorie 3:

Vorspeise

- Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen
- Winterlicher Salat vom Buffet mit versch. Dressing
- Schauplatte von Räucherfischen, ganze Lachsforelle, Krusten- und Schalentieren mit Sahnemeerrettich, Dillsenfauce und Limonensauce
- Hausgeräucherter Landschweineschinken aus Geilenkirchen-Beeck, getrocknete Tomatenstreifen, marinierte rote Zwiebeln, geröstete Sonnenblumenkerne
- „Zumdahler“ Ziegenkäse, Rauke-Salat, Trüffelöl und Mandel-Honig
- Entenbrust zart gegart, Bohnen, Wildkräutersalat, dazu Portweinreduktion

Hauptspeise (3 zur Auswahl)

- Steinbeißerbäckchen, Gambas, Safransauce, Gemüse
- Geschmortes **Bürgermeisterstück vom „Simmentaler Rind“** (*wird vor Ort aufgeschnitten*) in Pfefferkruste mit Cognacsauce
- Medaillons vom Duress-Schweinefilet, dazu Sauce „Café de Paris“ und weiße Pfeffersauce zur Auswahl
- Gänsebrust, gefüllt mit Honigkuchen, Maronen, Orangen-Vanillesauce
 - **oder:** Aus den Hohen Venn: Im Ofen gebackene Wildschweinkeule mit frischen Pilzen in Rahm dazu Serviettenknödel

Beilagen

- Gnocchetti (*wird vor Ort zubereitet*) aus den Parmesanenlaib mit Walnuss-Kerbel-Pesto
- Apfel-Rotkohl mit Ahornsirup, Rosenkohl mit Bacon, Kohlrabi in Orangen-Rahm,
- Brokkoli, Mandeln mit Sauce Hollandaise
- Schwenkkartoffeln, kleine handgedrehte Knödel, Eierknöpfle mit Gemüsebrunoise

Dessert

- Mandarine, Marzipan, Orangen, Vanille-Creme im Glas
- Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweibirne im Glas
- Schaumkuss, Passionsfrucht, Knusperboden im Soufflé Förmchen

Preis pro Person: 39,00€ (ab 25 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 35,00€ (ab 50 Personen) zzgl. MwSt.

Preis pro Person: 29,00€ (ab 80 Personen) zzgl. MwSt.

Partyservice Schneebesens, Markus Reichardt, Gerbergasse 20-22, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504, Mail: info@partyservice-schneebesens.de, www.partyservice-schneebesens.de