

Schneebeesen Partyservice



Saisonales Buffet: "Pfefferlinge" für die Monate Juli bis September

Vorspeisen:

Feines Pfefferlingscremesüppchen aus dem Weckglas mit Crème fraîche
Sülze von frischen Pfefferlingen, Wildkräutersalat, Orangen-Joghurtdip
Würzige Pfefferling-Champignon-Kräuter-Schnitte, mit Pilz-Erde garniert
Marmoriertes Paprikamousse aus roter und gelber Paprika mit Spirulina-Kern

Hauptspeisen:

Gebratener Seeteufel mit Pfefferlingen, Kartoffelkruste auf Steckerübgemüse
Penne rigate mit frischen Pfefferlingen, Bacon und Bärlauch-Sahnesauce
Kurz gebratener Kalbsrücken mit Wirsing in Rahm, Pfefferlingen, Schnittlauchröllchen
Geschmortes Kiko-Hähnchen (ohne Knochen) mit, frische Pfefferlingen à la crème
Rücken vom Durocschwein, gefüllt mit frischen Pfefferlingen, Bacon, Crème double
Ochsenbäckchen mit frischen Pfefferlingen, Schalotten, fein abgeschmeckt mit Rotwein
Wildschweinsteak auf Schalotten-Pfefferlinggemüse, Sauce Barolo
Im Ofen gebackene Wildschweinkeule, frische Pfefferlinge in Rahm, dazu Serviettenknödel
Spare Rips vom Wildschwein, Holunder-Barbecuesauce
Wildschweinerücken mit Pfefferling-Wurzelgemüse, gebratene Gänseleber,
dazu Balsamico-Schaum

vegetarische Hauptspeisen:

Pfefferlingstrudel mit Sauce Béarnaise
Schupfnudeln mit frischen Pfefferlingen, Lauchstreifen, dazu Dattel-Chili-Creme
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen mit Mozzarella und Gouda gratiniert
Hausgemachte Semmelknödel, rund abgedreht, mit frischen Pfefferlingen à la crème

Dessert:

Pochiertes Pfirsichragout mit Vanillemousse-Würfel, Streusel und Himbeergel
Grapefruit-Matcha-Würfel, saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit
fruchtiger Grapefruitcreme, Buttercreme und Schokolade

Sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Partyservice Schneebeesen

Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22

52511 Geilenkirchen

Tel.: 02451-69504; Fax: 02451-484073

Mail.: info@partyservice-schneebeesen.de

www.partyservice-schneebeesen.de