



Schneebesen 2024 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 Schneebesen, Landstr. 59** in Geilenkirchen/Rischden und ist am **23.12. von 08.00 bis 12.00 Uhr** möglich. Bestellungen nehmen wir bis zum **14.12.2023 bis 16.00 Uhr** gerne telefonisch (**02451-69504**) oder per Mail (**info@partyservice-schneebesen.de**) entgegen. Gerne auch über **Click & Collect** (<https://bestellung.schneebesen-partyservice.de>). Bitte bringen Sie bei Abholung einen Korb oder eine Box mit. Bitte beachten Sie, dass die Gerichte per Hand abgefüllt werden und diese, Naturprodukte sind. Die Gewichtsangaben können bis zu 15% nach oben oder unten abweichen. Sollten Sie Fragen haben, so bitten wir um Kontaktaufnahme. Sollten Unverträglichkeiten oder Allergie bestehen, so informieren Sie uns bitte.

Die Bezahlung erfolgt bar oder per EC Kartenzahlung!

Vorspeise

Heimische Tapas | für 2 Personen im Weckglas

30.00€

2x PULLED CHICKEN, Chili-Cheese-Nocke

2x SCHWEINEBÄCKCHEN, Rotkraut, Karotten-Thymianmousse

2x LACHS-TIRAMISU, Mascarponecreme, Gurkenmousse, Pumpernickel-Croûtons

2x-GRILLGEMÜSE, Honig-Ziegenfrischkäse

Hauptspeisen:

Fisch

BIO -LACHSFILET mit Orangen-Vanille-Butter | Kräutern (J,F)

12.00€ / 220g

Fleisch

MEDAILLONS VON DURESS SCHWEINEFILET

240g/3 Stck. mit Cognacsauce (E,H,J)

11.00€/300g

RAHMGESCHNETZELTES V. DURESS SCHWEINEFILET,

Schalotten, Champignons, Rahmsauce (E,H,J)

9.00€/300g

KLEINE KALBSROULADEN

250g/2 Stck. gefüllt mit Steinpilzen, Pesto, eigene Jus (E,H,J)

11.00€/300g

RHEINISCHER SAUERBRATEN

250g in Scheiben (whlw. *mit o. ohne Rosinen*), pro Portion (H)

7.00€/300g

OCHSENBÄCKCHEN vom Herforder 250g, Wurzelwerk, eigene Jus (H)

11.00€/300g



HIRSCHRÜCKEN*

ca.250g aus dem „Hohen Venn“, Pfifferlingkruste, Maronen, Sauce Barolo (H) 14.00€/300g

HIRSCH-Edel-GULASCH

„Hohes Venn“, 300g Schalotten, Waldpilze, fruchtige Holundersauce (H) 9.50€/300g

WILDSCHWEINBRATEN

„Hohes Venn“ 250g Waldpilze, Wacholder, Aachener Printensauce (H,E,J) 10.00€/300g

GESCHMORTE* „GILLBACHER“ GÄNSEBRUST

ca. 300g, Maronen, Gänse-Orangen-Jus (H,E,J) 12.00€/350g

Vegetarisch/Vegan

BIO GNOCCHIPFANNE in fruchtiger Salsabutter

Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika 8.50€/300g

Veganes Linsen-Blumenkohl-Curry, Kichererbsen, Spinat, Currysauce
(Bitte Stärkebeilage hinzu bestellen!)

8.50€/300g

Stärkebeilage

KARTOFFELGRATIN (J)

4.00€/100g

EIERKNÖPFLE (B,E)

3.50€/150g

MINI-KARTOFFELKNÖDEL (B,E) 5 Stck. à 25g

5.00€/125g

BEECKER WÜRZKARBEETOFFELN Meersalz, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl

3.50€/200g

Gemüsebeilage

ROSENKOHL, Speck, Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat (J)

3.50€/200g

ROTKOHL mit Sauerkirschen, Zimt (J)

3.50€/200g

BOHNEN im Speckmantel - handgedreht (7,1) 4 Stck.

6.00€/4 St.

WIRSING mit Birne und Bacon in Rahm.

3.50€/200g

Dessert im Weckglas**

DONAUWELLE „Schneebesens Style“ Kirschragoût, Vanillecreme, dunkler Biskuit (J)

6.50/110g

CHEESECAKE „SCHNEEBESEN STYLE“

Mascarponecreme, Gewürze, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierte Haselnüsse (E,J) 6.50€/110g

BIENENSTICH „SCHNEEBESEN“

Biskuit, Streusel, Vanillecreme, Honig, weiße Schokolade, karamellisierte Nüsse (E,J) 6,50€/110g

* begrenzte Verfügbarkeit

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

Viel Freude bei der Auswahl!



BESTELLFORMULAR Festtagsmenüs 2024 Weihnachten

Name/Vorname: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Anzahl	Speisen	Preis in €/Portion
	Heimische Tapas für 2 Personen	30,00
	FISCH	
	BIO -LACHSFILET	12,00
	FLEISCH	
	MEDAILLONS VON DURESS	11,00
	RAHMGESCHNETZELTES V. DURESS	9,00
	KLEINE KALBSROULADEN	11,00
	RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT ROSINEN	7,00
	RHEINISCHER SAUERBRATEN OHNE ROSINEN	7,00
	GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN	11,00
	HIRSCHRÜCKEN (begrenzte Verfügbarkeit)	14,00
	HIRSCH-EDEL-GULASCH	9,50
	WILDSCHWEINBRATEN	10,00
	GESCHMORTE GÄNSEBRUST (begrenzte Verfügbarkeit)	12,00
	VEGETARISCHE HAUPTSPEISE	
	BIO-GNOCCHIPFANNE	8,50
	Veganes Linsen-Blumenkohl-Curry	8,50
	STÄRKEBEILAGE	
	KARTOFFELGRATIN	4,00
	EIERKNÖPFLE	3,50
	MINI-KARTOFFELKNÖDEL (5 Stck.)	5,00
	BEECKER WÜRZKARTOFFELN	3,50
	GEMÜSE	
	ROSENKOHL	3,50
	ROTKOHL	3,50
	BOHNEN im Speckmantel (4 Stck.)	6,00
	WIRSING, BIRNE, BACON, RAHM	4,00
	DESSERT	
	Donauwelle	6,50
	Cheesecake	6,50
	Bienenstich	6,50

Datum

Unterschrift



ZUSATZSTOFFE/ ALLERGENE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth.Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel Acesulfam
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 chininhaltig
- 10 coffeinhaltig
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwärzt
- 13 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Kennzeichnung von Allergenen:

- A mit Krebstieren oder Krebstiererzeugnissen
- B mit Ei oder Eierzeugnissen
- C mit Soja oder Sojaerzeugnissen
- D mit Erdnusserzeugnissen
- E mit glutenhaltigem Getreide oder Getreideerzeugnissen, u.a Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- F mit Fisch oder Fischerzeugnissen
- G mit Sesam oder Sesamerzeugnissen
- H mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
- I mit Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg/kg oder l) E220-E228, u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- J mit Milch oder Milcherzeugnissen
- K mit Weichtieren oder Weichtiererzeugnissen
- L mit Schalenfrüchten
- M mit Lupine oder mit Lupinerzeugnissen
- O kann Senf oder Senferzeugnissen enthalten

Kreuzallergene können nicht ausgeschlossen werden!