



Unsere Herbst-/Winterangebote 2024/2025 bis 31.03.2024

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Frische Marktsalate mit verschieden Dressing
- Marinierter Feldsalat mit gebr. Waldpilzen und Speckwürfel, Himbeerdressing
- Salatplatte „Surf & Turf“ – mit Roastbeef und Gambas
- Spitzkohlsalat, Rotkohlsalat, Speck-Krautsalat, Waldorfsalat
- Salat „Indian Summer“ – Quinoa-Salat in Curry-Dressing
- Salat „Sultan of Swing“ – Perlcouscous mit Dressing
- Salat „Spartacus“ – mit Feta in Zitronen-Dressing
- Salat „Green Valley“ – Buchweizen-Bohnen-Salat
- Räucherfischplatte mit Krusten- u. Schalentieren, Sahnemeerrettich-, Limonendip
- Carpaccio vom Schottischen Wildlachs mit Kaviarschaum
- Vitello Tonnato, Kapern, Thunfischsauce
- Roulade vom Kräutercrêpes, gefüllt mit gebeiztem Lachs
- Pastrami (geräucherte Rinderbrust) Spitzkohlsalat, Chili Mayo, Radieschen-Sprossen
- Hackbällchen v. Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Rote Bete Carpaccio, Ziegenkäse, Walnuss-Pesto
- Gebackene Auberginen und Zucchini mit Honig-Senf-Dip
- Carpaccio von der Rote Bete, rosa gebratene Entenbrust, Kürbis-Pesto
- Ententerrine mit Orangengelee (Oktober – Dezember)
- Zwiebelkuchen, cremiger Zwiebel-Schinken-Belag
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (warme Vorspeise)
- Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan

Finger Food in Gläschen und Schälchen

- Tiramisu vom Räucherlachs
- Guacamole mit Garnelensalat (exquisit)
- Linsen mit konfiertem Räucher-Forelle, Meerrettich
- Marinierte Kutterkrabben, Dip
- Matjesröllchen mit Preiselbeeren-Meerrettich
- Curryhähnchen-Salat
- Backpflaumen mit Schinken
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- Rote Bete-Relish mit Taboulé (vegan)



Warme Hauptgerichte

(Fisch / Deutsche See / Crusta Nova)

- Zanderfilet, Risotto, Hummerschaum, Algenkaviar
- Seeteufelkotelett, Blattspinat, gegrillte Kaisergranaten
- Medaillons vom Seeteufel in Zitronen-Orangen-Panade, gegrillter Fenchel
- Kabeljaufilet, Pfifferlingkruste (Saison), Schnittlauchrahm
- Kabeljaufilet, Fenchel, Miso-Selleriepüree
- Schollenröllchen in Trüffelbutter, Chicorée, Zuckerschoten, Orangensauce
- Lachsfilet, Gemüse, Kokos, gelber Curryschaum, Chili-Spinat
- Lachsfilet „Zitronen-Pfeffer“ Zuckerschoten, Vanille-Pernod-Schaum
- Lachsfilet, Blattspinat, Rahm, Knoblauch, Zitrone
- Saibling, Rahmkraut, Rauch-Jus
- Fischkiste, Kabeljau, Flusskrebse, Vanille-Möhren, Selleriepüree

Ab Januar 2025 Skreifilet (Winterkabeljau)

(Kalb, Premium Kalbfleisch aus Deutschland / Otto Gourmet)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce separat
- Kalbsrahmgeschnetztes, Pfifferlinge (Saison), Schalotten, Madeira
- Kalbsrücken, Rahmwirsing, Pfifferlinge (Saison), Schnittlauchröllchen
- Kleine Kalbsrouladen mit Steinpilzen gefüllt, Pesto, eigene Jus
- Kalbs-Entrecôte in kräftiger Rotwein-Jus
- Gebratene Kalbsleber auf Rotweinschalotten
- Kalbsbäckchen am Stück gegart, Röstgemüse, frische Kräuter

(Duress – das Rheinische Schwein / Ibérico Fleisch vom Pata Negra Schwein)

- „Himmel & Erd“ auf Topinambur, Birne, Steinpilze o. Pfifferlinge, Schalotten
- Duress Schwenkbraten, herzhaftes Speck-Zwiebelsauce, mit Malzbier
- Kasslerrücken in Honigkruste, Ananas, Sauce Robért
- Schweinebäckchen vom Duress, Röstgemüse in eigener Jus geschmort
- Ragoût vom Duress Jungschwein in Paprikarahmsauce
- Duress Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
- Schweinefilet vom Duress mit Sauce zur Auswahl
(Waldpilzrahm- weiße Pfefferrahmsauce, Sauce Café de Paris)



(Kikok-Hähnchen / Phina Pute / Ente)

- Coq au vin (Kikok-Hähnchen in Rotweinsauce) Möhren, Champignons, Perlzwiebeln, Thymian
- Kikok Hähnchenbrust „Bombay“, mit Pfirsichen und Mango-Orangenschau
- Kikok Geschnetztes, Zucchini, Knoblauch, Paprika, Tomatensauce
- Kikok Hähnchenbrust, Tomatenfüllung, getr. Tomaten, mit Schinken umwickelt
- Phina Putenschnitzel, paniert mit Ei und Panko, Sauce nach Wahl
- Saltimbocca von der Putenbrust auf Bandnudeln, Salbei-Kapernsauce
- Französische Maisentenbrust - Label Rouge, Kürbis-Orangen-Honigsauce

(Simmentaler Rind / Black Angus Beef Otto Gourmet)

- Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind, mit Mandeln und Rosinen
- Wiener Tafelspitz, Wurzelgemüse, Monschauer Senf- oder Meerrettichsauce
- In Malzbier geschmorte Simmentaler Rinderbäckchen, Erbsenpüree
- Mediterranes Rindersugo vom Simmentaler Rind, Tomaten und Fenchel
- Bœuf „Stroganoff“ v. Simmentaler Rind, Champignon, Zwiebel, Gurke, Rahmsauce
- Rindercurry „Indian Spice“, Zwiebeln, Äpfel, Kokosmilch, Tomaten-Curry-Sauce
- Ochsenbäckchen, Wurzelwerk, Portweinjus
- Black Angus Beef Rinderrücken in Pfefferkruste, Schalotten, Portweinsauce

(Französisches Lamm oder auf Wunsch das Salzwiesenlamm von der Nordseeküste/Otto Gourmet)

- Lammragoût „Provencale“ in Tomatensauce mit Oliven, Rosmarin, Knoblauch
- Lammrücken in Kräuterkruste, Bohnen, Rotwein-Jus

(Wild vom Hohen Venn / Familie Benend)

- Hirschkeule „Hubertus“ Pfifferlinge (Saison), Wachholder, Aachener Printensauce
- Hirschrücken, Spitzkohl, Chili-Nougatsauce,
- Hirschgulasch, Thymian, Waldpilze, herzhaftes Rotwein-Sauce, Preiselbeeren
- Hirschschnitzel „Wiener Art“, Pfifferlingrahmsauce separat zur Auswahl
- Hirschrücken, Süßkartoffeln, Schwarzwurzeln, Hagebutte
- Entenkeule (ohne Knochen), Pflaume, Orangenrahm
- Wildschweinsteak, Schalotten-Pfifferlinggemüse, Sauce „Cassis“
- Gebackene Wildschweinkeule, Maronen, Rahm-jus
- Wildschwein-Ragoût, Wurzelgemüse, fruchtige dunkle Holunderbeerensauce
- Wildschweinbäckchen, Maronen, Waldpilze, Speck, Schalotten, Sherry-Jus
- Rehrücken auf Erbsenpüree, Steinpilze oder Pfifferlinge (Saison), Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Feigen-Blaukraut, Wild-Jus
- Kaninchenkeule (ohne Knochen) „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse
- Barbarie-Entenbrust auf Champagnerkraut mit Sauce Grand Marnier
- Gebratene Gänseleber, Maronenpüree, Waldpilze, karamellisierte Silberzwiebeln, dunkle Barolo-Jus



Vegetarisch / Vegan)

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Schupfnudeln mit Pfifferlingen (Saison), Lauchstreifen, Dattel-Chili-Creme
- Gemüsefrikadellen mit Paprika, Aubergine und Zucchini
- Rote Bete Gnocchi mit Pfifferlingen (Saison) und Mandel-Gewürz-Butter
- Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen (Saison) à la crème
- Knödel-Trio, (Käse-Spinat-Tomaten) Spitzkohlgemüse, Parmesan-Butter
- „Hirtenpfanne“ Reismudeln, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Zucchini, Bohnen
- Pasta aus dem Parmesanlaib (ab 35 Personen): Tomaten, Rucola, Pesto, oder Winter-Trüffel
- Moussaka, vegetarisch (Aubergine, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten, Käse)
- Spaghetti mit Zucchini und getrockneten Tomaten
- Quinoa-Bratling, Zucchini, Karotte, wilder Brokkoli

Gemüse / Beilagen

- Rosenkohl, Speck , Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
- Rahmspitzkohl, Balsamicoessig, leichte Kümmelnote
- Wirsing mit Birne und Bacon
- Rotkohl mit Sauerkirschen, Zimt oder klassisch mit Äpfeln
- Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Rote und gelbe Möhren, Vanille, Orange, Nussbutter
- Blattspinat mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, Rahm
- Beecker Schwenkkartoffeln
- Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
- Rote Bete Gnocchi
- Hausgemachte Eierknöpfe
- Kartoffelgratin
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Kartoffelschnee
- Weiße Serviettenknödel oder kleine Semmelknödel
- Süßkartoffel-Kürbisstampf
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni
- Vegetarische Semmelknödel mit Bergkäse
- Süßkartoffelpüree / Erbsenpüree /Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Hausgemachte Pasta)

- Penne Rigate mit Pfifferlingen (Saison), Bacon, Schnittlauch-Sahnesauce
- Linguine, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Fenchelkraut,
- Spaghetti, wilder Brokkoli, Burrata Mozzarella, Kirschtomaten
- Spaghetti, Hummer, Wildfanggarnele, cremige Hummer-Sauce, Weißwein
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, Pfifferlinge (Saison), Walnuss-Hollandaise
- Die Bayerische Garnele, Pasta, gebackener Fenchel, Parmesan, Schnittlauch
- Spaghetti „Vongole“, Venusmuscheln, Knoblauch, frische Blatt Petersilie
- Schwarze Bandnudeln, gegrillte Gambas in roter Pestosauce



Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

- Donauwelle „Schneebesen Style“ Schattenmorellen, Biskuit, Vanillecreme, Schokolade (125g)
- Mozart-Symphonie, Nougat-Pistazienmousse, Schokobiskuit (bis Dezember)
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze, verfeinert mit Kokosraspel (45g)
- Mandelnougat mit Zwetschge auf Nussboden, Mandelnougatmousse, Dulcey Schokolade, fruchtiger Zwetschgen-Spiegel (60g)
- Dominostein „Schneebesen-Style“ (bis Dezember), Marzipanmousse, Orangen-Preiselbeerschicht, Lebkuchenbiskuit (35g)
- Vanillecreme mit Brombeeren (vegan) (60g)
- Helle Lebkuchenmousse, Cranberry-Preiselbeer-Ragoût, Kürbiskerne, Butterstreusel (bis Dezember) (35g)
- Butterkeks-Schmand-Schnitte mit Erdbeer-Himbeer-Spiegel
- Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragoût, mit Portwein abgerundet (45g)
- Schokoladen-Nougat-Tarte, geröstete Nüsse, Eierlikör-Nocke (bis Dezember) (32g)
- Bayrisch-Creme-Schnitte, Schokobiskuit, Himbeeren und Cookie-Topping
- Schmankerlcrème mit Aprikosen, aus cremigem Ricotta (45g)

Käse

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Mitternachtssnack

- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck
- Duress-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Buffalo Wings aus der Grillpfanne, Salsasauce



Burger / Snacks

- Beef Balls
- Currywurst Balls
- Pulled Pork oder Pulled Beef, Burger Bun
- Regionaler Rindfleisch Burger
- Kollweider Grillkäse-Patty
- Gyroslasagne
- Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohnen

Flammkuchen - Preise

Pro Person / ab 20 Personen - 25,00€ zzgl. MwSt.

Pro Person / ab 50 Personen - 20,00€ zzgl. MwSt.

INKLUSIVE PERSONAL für die ZUBEREITUNG vor ORT!

Variationen von Flammkuchen werden vor Ort zubereitet (3 zur Auswahl):

- Speck und Lauch
- Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- Zitronen-Lachs, Dillsenf
- Apfel und Honig
- Ziegenkäse, Walnüsse, getrocknete Feigen
- Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Fleur de Sel
- Blutwurst, Äpfelchen, Zwiebeln

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt

Landstraße 59, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504

Mail: info@partyservice-schneebesens.de
www.partyservice-schneebesens.de