



Silvestermenüs

Liebe Kunden,

die Tage zwischen Weihnachten und Neujahr nutzt das Team vom Schneebesen, neue Kraft und Energie für das kommende Jahr zu tanken. Dadurch ist die Mitarbeiterzahl stark reduziert. Dennoch möchten wir Sie auch beim Jahreswechsel nicht im Stich lassen und bieten Ihnen 4 Menüs an, die selbstverständlich untereinander variiert, gekürzt oder erweitert werden können. Möchten Sie entspannt in das neue Jahr gehen, so übernehmen wir für Sie auch die Endreinigung. Für die Endreinigung unseres Equipments (Geschirr, Besteck, Warmhaltegeräte, Platten, Schüsseln und Vorlegebesteck), berechnen wir wie gehabt 50,00€/75,00€/100,00€, je nach Umfang.

Bitte beachten Sie auch, dass Menüs für Gesellschaften bis 20 Personen nur abgeholt werden können. Ein Lieferservice kann hierfür nicht erfolgen! Geschirr und Besteck versteht sich bei uns immer inklusive, sofern Sie dies wünschen

Weitere Infos unter:

www.partyservice-schneebesen.de

Unsere Büroöffnungszeiten:

Mo., Do., Fr. von 09.00 bis 17.00 Uhr

Di. von 09.00 bis 19.00 Uhr

Mi. von 09.00 bis 13.00 Uhr

Sa. von 10.00 bis 14.00 Uhr

Weitere Termine nach Absprache!



Silvestermenü „Rambazamba“

Currywurst mit Röstzwiebeln, Currypulver, Schrippe **oder**
Ungarische Gulaschsuppe mit Wagenrad

Preis pro Person: 6,50€ (ab 20 Personen),

Silvestermenü „Polonäse“ (kaltes Buffet)

Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen

Kartoffelsalat mit Creme und viel Schnittlauch

Herzhafter Nudelsalat

Schauplatte von Räucherfischen und Krustentieren mit Sahnemeerrettich und Limonensauce

Zumdahler Ziegenkäse, Tomaten, Salat, Mandeln, Geilenkirchener Honig

Heimischer Landschinken, Mandeln, rote Zwiebeln, Gartenkresse

Knusprig gebackene Hähnchenbrust mit Zitronen-Petersiliendip

Schweinerückenbraten „tonnato“ mit Thunfischsauce

Variationen vom Käse mit Feigensenf und Roggenbaguette **oder**
Dessertauswahl

Preis pro Person: 18,50€ (ab 20 Personen),

Preis pro Person: 16,50€ (ab 40 Personen),

Preis pro Person: 15,50€ (ab 60 Personen)



Silvestermenü „Ladykracher“

Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen

Kompositionen von frischen Salaten mit versch. Dressing

Schauplatte von Räucherfischen und Krustentieren mit

Sahnemeerrettich und Limonensauce

Saftiges Rindergulasch mit Oliven ganzen Champignons in Burgundersauce

Knusprige gebackene Hähnchenbrust mit Zitronen-Petersiliensauce

Schweinerückensteak mit Café de Parissauce , weißen Bohnen, Zwiebeln, Karotten

Brokkoli mit Mandelsplitter, Kohlrabi in Frischkäserahm mit Orange, Speckbohnen

Gebratene Pellkartoffeln, Eierspätzle,

Stampfkartoffeln mit Tomaten-Olivensugo

Variationen vom Käse mit Feigensenf und Roggenbaguette **oder**

Dessert-Kuchen-Candy Snacks

Preis pro Person: 24,50€ (ab 20 Personen),

Preis pro Person: 22,50€ (ab 40 Personen),

Preis pro Person: 20,00€ (ab 60 Personen)



Silvestermenü „Deluxe“

Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen

Kompositionen von frischen Salaten mit versch. Dressing

Schauplatte von Räucherfischen und Krustentieren mit Sahnemeerrettich und Limonensauce

Zumdahler Ziegenkäse, Tomaten, Salat, Mandeln, Geilenkirchener Honig

Heimischer Landschinken, Mandeln, rote Zwiebeln, Gartenkresse

Rosa gebratene Rinderhochrippe vom Almochsen, Kräuterkruste, Rotweinschalotten, Sauce Bearnaise

Steinbeißerbäckchen, Gambas, auf Safranrisotto, dazu Taschenkrebssauce

Phina Putenröllchen gefüllt mit Salbei, Tomate, Mozzarella

Rehgulasch aus dem Hohen Venn, glasierte Maronen, Bratäpfelchen, Aachener-Printensauce

Brokkoli mit Mandelsplitter, Kohlrabi in Frischkäserahm mit Orange, Speckbohnen

Gebratene Pellkartoffeln, Eierspätzle, Stampfkartoffeln mit Tomaten-Olivensugo

Variationen vom Käse mit Feigensenf und Roggenbaguette **oder**

Dessert-Kuchen-Candy Snacks

Preis pro Person: 29,50€ (ab 20 Personen)

Preis pro Person: 26,00€ (ab 40 Personen)

Preis pro Person: 24,50€ (ab 60 Personen)

Guten Rutsch!