

Winter-Menü 2018

Kategorie 1:

Vorspeise

- Brotauswahl mit Butterteller
- Bunte Blatt-, Kräuter- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Caipirinha-Lachs mit Feldsalat und Wasabi Kaviar
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (warm)
- Kürbsicreme, Praline aus Feldsalat mit Rotwein-Zwiebel-Chutney im Weckglas
- Zumdahler Ziegenkäse mit Pesto, Oliven und getrockneten Tomaten

Hauptspeise

- Sablingsfilet auf Fenchel-Kürbisgemüse und Schalotten Butter
- Duress-Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm
- Kikok-Hähnchenspieße mit paniertes Ananasscheibe und Currysauce
- Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ dazu Aachener-Printen Sauce
- Grünes Kohlrabigemüse, Zucchini-Tomatengemüse, Brokkoli mit Mandelbutter
- Sahnekartoffeln, Tomatenreis, gebratene Pellkartoffeln

Dessert

- Fruchtiges Mandarinen Mousse mit Marzipan und Schokoladenstreusel im Glas
- Fürst Pücklercreme im Glas

Preis: 16,00€/ Person

Kategorie 2:

Vorspeise

- Ofenfrisches Brot mit Butter
- frische Salate vom Buffet mit versch. Dressing
- Schauplatte von Räucherfischen, Lachsforelle und Krustentieren mit Sahnemeerrettich, Dillsenfauce und Limonensauce
- Avocado, Cocktailkrabben im Weckglas
- Vitello tonnato
- Carpaccio von der Roten Beete mit rosa gebratener Entenbrust und Kürbispesto
- Winterliches, mediterranes Gemüse mit Parmesanblättern

Hauptspeise

- Gebratener Wildlachs auf grünen Bandnudeln mit Limettenschaum
- 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:**
Geschmorte Hirschkeule „Hubertus“ mit Chili Nougatsauce und Gewürzorange
- Waldpilzrisotto mit Rucola und glasiertem Gemüse
- frisches Marktgemüse
- gebratene Kartoffelgnocchis mit Schnittlauch, Tagliatelle,
- Risleékartoffeln im Ofen gebacken mit Knoblauch

Dessert

- Himbeer-Mascarponecreme im Weckglas
- Zimt-Mousse, weiße und dunkle Schokolade im Weckglas

Preis: 18,00€/ Person

Kategorie 3:

Vorspeise

- o Brotauswahl mit leckeren Brotaufstrichen
- o Winterlicher Salat vom Buffet mit versch. Dressing
- o Schauplatte von Räucherfischen, ganze Lachsforelle, Krusten- und Schalentieren mit Sahnemeerrettich, Dillsenfauce und Limonensauce
- o Hausgeräucherter Landschweineschinken aus Geilenkirchen-Beeck, getrocknete Tomatenstreifen, rote marinierte Zwiebeln, geröstete Sonnenblumenkerne
- o Zumdahler Ziegenkäse, Rauke-Salat, Trüffelöl und Mandel-Honig
- o Gelbe Beete Carpaccio , gebratene Kiko-Hähnchenbruststeifen mit Feigen Chutney und Garten-Kresse

Hauptspeise

- o Seeteufel Medaillons auf frischem Blattspinat dazu Sauce Mousseline
- o Geschmorte Hochrippe vom „Angusrind“ (wird vor Ort aufgeschnitten) in Pfefferkruste mit Cognacsauce
- o Medaillons vom Duress-Schweinefilet, dazu Sauce „Café de Paris“ und weiße Pfeffersauce zur Auswahl
- o Gänsebrust aus Freilandhaltung (sous vide gegart) auf mildem Champagnerkraut mit Sauternesauce und glasierten Rotwein-Trauben **oder:** Aus den Hohen Venn, Wildschweinerücken und Keulen, variiert mit Maronen, Lebkuchen, Schalotten, Pfifferlingen und Wachholdersauce
- o Gnocchetti (wird Vorort zubereitet) aus den Parmesanlaib mit Walnuss-Kerbel-Pesto
- o Apfel-Rotkohl mit Ahornsirup, Rosenkohl mit Bacon, Kohlrabi in Orangen-Rahm,
- o Brokkoli mit Sauce Hollandaise
- o Schwenkkartoffeln, kleine handgedrehte Knödel, Eierknöpfle mit Gemüsebrunoise

Dessert

- o Mango, Orangen , Vanille, Mascarponecreme im Glas
- o Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweinbirne im Glas
- o Spekulatius-Crème.Brüllée im Soufflé Förmchen

Preis: 20,00€/ Person

Menü-Info:

Diese ausgewählten Winter-Menüs dienen als Ideenanstregung und soll einen Überblick über unsere Möglichkeiten verschaffen.

Kalkuliert sind die Angebote für 100 Personen. (zzgl. MwSt.)

- Geschirr und Besteck ist inbegriffen
- Personal für das Buffet ist inbegriffen, wenn Zubereitung oder vor Ort aufgeschnitten wird.
- Sollte es festlicher sein, können wir die Vorspeisen auch gerne für die einzelnen Tische anrichten. Hierfür benötigen wir die Anzahl der Tische.

Unsere Winter-Menüauswahl dient als Ideenanstregung und soll einen Überblick über unsere Möglichkeiten verschaffen.

Haben Sie bestimmte Wünsche, die nicht aufgeführt sind, sprechen Sie uns einfach an!

Partyservice Schneebesen

Markus Reichardt

Gerbergasse 20-22, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504

Mail: info@partyservice-schneebsen.de

www.partyservice-schneebsen.de