



## Hauptgerichte nach Fleischart sortiert

### mit Beilagen und Salat vom Buffet od. auf dem Teller

#### Kalb

Kalbsbraten nach Art des Hauses mit Serviettenknödel und gemischtem Salat

- Wiener Schnitzel vom Kalb, Beilagen nach Wunsch
- Kalbsbraten Natursaftl mit Serviettenknödel, Reis und gem. Salat
- Piccata Milanese Kalbsschnitzl mit Parmesan paniert auf Spaghetti mit Tomatensauce,
- Kalbsragout mit Spätzle, Gemüse und gemischten Salat

#### Rind

- Rinderschmorbraten mit typischer Zweigeltsauce, Serviettenknödel und Gemüsedeko
- Rindsrouladen gefüllt mit Speck, Pilzen, Gemüse, mit Nudeln od Knödel und
- Chateaubriand mit Speckbohnen, Macaire-Kartoffeln und Sauce Béarnaise
- Canard orange mit Süßkartoffelgratin und Speckbohnen
- Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Semmelkren ( Blaukraut
- Burgunderrinderbraten mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller
- Rindsgulasch: mit Nudeln, Knödel od. Gebäck
- Rosa Scheiben vom Österreichischen Biojungrind mit Kürbispüree mit roter
- Gegrillte Scheiben vom Jungrind

**Leib  
&  
Seele**

**Firmenfeiern - Hochzeiten  
Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes**

**[www.party-cateringservice.at](http://www.party-cateringservice.at)**

**Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83**

**email: [leib.seele@aon.at](mailto:leib.seele@aon.at) - 4910 Ried**

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

**Von Abwasch - Zelt**  
Wimmer Christian



## Schwein



- Steltze: mit Kren und Brot
- Surrripperl od. Spare Rips: mit Dipsauce, Brot und gem. Salat
- Blunzengröstel mit Sauerkraut
- Wurzelfleisch mit Schweinsschopfbraten, Karotten, Sellerie, Lauch,..
- Gefüllter Schweinebauch mit Kartoffel und Salat
- Brat'l in der Rein mit Knödel, Kartoffel, Stöckelkraut und Rettichsalat
- Brad'l in der Rein mit zusätzlich Speck, Brat und Krammelknödel
- Gegrillte Schweinekotelett oder Schweinebauch mit Folienkartoffel und Sauce
- Schweinemedallions in Champignonsauce dazu Kroketten und gemischter Salat
- Wiener Schnitzel vom Schwein, Beilagen nach Wunsch
- Cordon Bleu vom Schwein, Beilage nach Wunsch Petersilkartoffeln
- Jungschweinslendchen auf cremigen Eierschwammerl mit Süßkartoffel und Hokaidokürbis
- Schweinemedallions rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, Gemüse, Kroketten und gem. Salat
- Bauernschmaus: mit Knödel, Salzkartoffel und Sauerkraut ( Schelchschof, Surbauch, Würstel)
- Schweinekotelett mit Potato-Wegdes und Dipsauce

**Leib  
&  
Seele**

Firmenfeiern - Hochzeiten  
Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes

**www.party-cateringservice.at**

Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83

email: leib.seele@aon.at - 4910 Ried

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

Von Abwasch - Zelt  
Wimmer Christian



## Geflügel

- Wiener Schnitzel von der Pute, Beilagen nach Wunsch
- Cordon Bleu von der Pute, Petersilkkartoffeln (Pommes od. Reis) und gemischtem Salat
- Geflügelbrust im Wirsingblatt auf Maronenpüree mit Pilzsauce
- Chicken Wrap mit Gemüse, Guacamole und Crème fraîche
- Falscher Hase mit glacierten Möhren und Spätzle
- Gefüllte Kaninchenkeule mit Grünkohl und kleinen Kartoffeln in Morchelrahmsauce
- Hühnchen - Curry mit Kichererbsen und Mangostücken, Beilage
- Hühnerbrustfilet mit Paprikabuttersauce
- Lammkeule in Olivenjus mit Herzoginkartoffeln und karamellisiertem Chicoree
- Gegrilltes Lammkotelett mit Rosmarienkartoffel
- Knusprige Bauernente auf Orangenjus mit Rotkrautstrudel und Erdäpfelknödel
- Gänseklein im eigenen Saft mit Maroniknödel und Blaukraut
- Ladysteak – gegrilltes Putensteak mit Bratkartoffeln, Broccoli und Sauerrahmdipp
- Steaktoast – gegrilltes Hühnerfilet auf Toast mit Cocktailsauce, Pommes Frites, Spiegelei
- Schnitzel Burger von der Pute mit Salat, Zwiebel, Tomaten,

Cocktailsauce und Pommes

- Rumpsteak rosa gegrillt mit Erdäpfelsäckchen und buntem Gemüse
- Hühnchenstreifen mit Cocktailsauce u. Gebäck

**Leib  
&  
Seele**

Firmenfeiern - Hochzeiten  
Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes

**www.party-cateringservice.at**

Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83

email: leib.seele@aon.at - 4910 Ried

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

Von Abwasch - Zelt  
Wimmer Christian



## Wild

- Wiedschwein auf cremigen Schwammerl und Strohkartoffel
- Hirschbraten mit Semmelknödel und Blaukraut
- Rehbraten mit Kroketten und Blaukraut, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren
- Hirsch-Fejoada mit Kürbis und Lardo dazu Erdäpfelknödel

## Salate

- Steirischer Backhendlsalat – Gebackene Hühnerbruststücke auf Kartoffel und
- Bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen, French Dressing, Knoblauch Croutons
- Bauernsalat mit marktfrischen Salaten und Selchröllchen
- Wildkräuter-Frischkäsesalat mit Brotchip
- Bunter Sommersalat mit Putenbruststreifen und Ceasars Dressing
- Fitnesssteller mit Schweinefilet od. Putensteifen paniert od. gegrillt.
- Schweitzer Wurstsalat
- Essigwurst von der Speckknaker mit rotem Zwiebel
- Griechischer Bauernsalat

**Leib  
&  
Seele**

Firmenfeiern - Hochzeiten  
Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes

**[www.party-cateringservice.at](http://www.party-cateringservice.at)**

Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83

email: [leib.seele@aon.at](mailto:leib.seele@aon.at) - 4910 Ried

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

**Von Abwasch - Zelt**  
Wimmer Christian



## Fisch

- Gegrillter Zander mit Kartoffel und Salatteller
- Lachs in Blätterteig mit Spinatspiegel, Butterkartoffel
- Lachs im Blätterteig mit Kartoffel und Weinschaumsauce
- Lachs auf Dillsauce mit Butterkartoffel und grünem Salat
- Zander im Kartoffelmantel auf Fenchelgemüse mit Senfsauce
- Kräuter-Risotto mit gebratenem Zander und frittiertem Basilikum
- Gnocchi mit Lachswürfel in Basilikumrahm
- Gebratene Calamare mit Ofengemüse und kreolischen Dip
- Saiblingsfilet mit Beilagen, Zitronensauce und Gemüse
- Gedämpften Karpfen auf Gemüse
- Fischpfanne Rimini
- Karpfen - blau / gegrillt/ gebraten, mit Beilagen

**Leib  
&  
Seele**

Firmenfeiern - Hochzeiten  
Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes

**[www.party-cateringservice.at](http://www.party-cateringservice.at)**

Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83

email: [leib.seele@aon.at](mailto:leib.seele@aon.at) - 4910 Ried

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

**Von Abwasch - Zeit**  
Wimmer Christian



## **Nudeln**

- Pasta mit Meeresfrüchten und Doradenfilet
- Pasta mit Garnelen
- Piccata Milanese – Zarte Schweinsschnitzel(Pute) Parmesanpanier, Spagetti Polognese
- Tagliatelle mit Lachssauce und gerillten Lachsfiletstücken
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan bestreut
- Spaghetti Cabonara
- Spaghetti mit Pesto
- Spaghetti mit Bärlauchrahmsauce
- Schinkenfleckerl mit Salat (Gurkensalat, Lollo und grüner Salat
- Eiernudeln mit grünem Salalt
- Hausgemachte Eiernockerl mit grünem Salat
- Tagliatelle mit Kaviar
- Nudelaufauf
- Pasta mit Muscheln
- Spaghetti mit Spinatsauce
- Tagliatelle mit Lachssauce und Lachsstücken gegrillt





## Grill Buffet:

- Putenspieße, eingelegtes Putenfleisch,
- Kotelett, Schopf, Bauch, verschiedene Fischfilets,
- mediterranes Gemüse, Brot und Gebäck, Salate
- dazu ( Filetspieße, Shrimps, Steak)
- Folienkartoffel: pro Stück mit Sauce

## Gemüse



- Gemüsepfanne mit Beilage
- Gemüsestrudel mit Veltlinsauce
- Asiatische Gemüsepfanne
- Gebackene Champignons
- Gebackener Karfiol
- Broccoli mit Käse überbacken
- Krautfleckerl
- Eierschwammerl: mit Rahmsoße und Knödel, Salat Preis je nach Saison
- Spargelpfanne und Salzkartoffel
- Gefüllten Zucchini mit gegrilltem Schafskäse
- Kohlroulade mit Kümmelkartoffeln

**Leib  
&  
Seele**

Firmenfeiern - Hochzeiten

Getränke und Gesamtlösung Ihres Festes

**[www.party-cateringservice.at](http://www.party-cateringservice.at)**

Tel. 07752/806 31 od. 0650/226 06 83

email: [leib.seele@aon.at](mailto:leib.seele@aon.at) - 4910 Ried

**Lassen Sie Ihr Fest unsere Sorge sein**

**Von Abwasch - Zeit**  
Wimmer Christian



## Traditionelles



- Innviertler Knödel: gemischt, Hasche, Gramml, Sur-Speck
- Verschiedene Salate vom Buffet groß
- Kleine Kartoffel-Speckknödel mit Pfifferlingen in Rahm
- Grillteller (dreierlei Fleischstücken) mit Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und Ketchup
- Fiakergulasch mit Frankfurter und Essiggurkerl