

**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



## **Wildspezialitäten**

### **Vorspeisen**

Sülzchen vom Hirschtafelspitz mariniert mit Kernöl und Schilcheressig

Rosa gebratener Gamsrücken mit Preiselbeer-Orangensauce und Sellerie-Nuss-Salat

Fasanenmousse mit Traminergelee und buntem Salatsträußchen mariniert mit Mohnöl

### **Suppen**

Klare Suppe und Pofessen vom Wildgeflügel

Wildpüreesuppe mit Obershäubchen und Kräutercroutons

Kürbiscremesuppe mit gebackenen Wildknöderl

### **Zwischengerichte:**

Kräuternudeln mit Peperonatta aus Gamsrückenstreifen, Tomaten und Paprika

Erdäpfel-Wildkroketten in Wacholderrahm mit Apfelrotkraut

### **Hauptgerichte:**

Fasanenbrust im Speckmantel mit Veltlinerbrandsauce, Kohlsprossen und Erdäpfeldukaten

Wildschweinkotelette in Hagebuttensauce mit Krautfleckerl und glacierten Birnenspalten

Rehrücken im Blätterteigmantel auf Kohlrahmgemüse mit Mandelbällchen

Burgunderbraten von der Hirschkalbsschulter mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Im Ganzen gebratene Wildente in Thymiansaft mit Röstgemüse und Erdäpfeldukaten

### **Desserts:**

Herbstlicher Fruchtsalat mit Lebkuchen-Eisparfait

Zimt-Schokoladenmousse mit Rumzetschken und Kräuterlikörschaum

Karotten-Nusspudding mit Schokoladensauce und Schlagobers