

BIO GANSL MENÜ

# Herbst Highlight: Bio Gansl Menü

Freuen Sie sich auf unser hervorragendes Bio Gansl Menü, ein klassischer Genuss, zubereitet aus regionalen Weidegänsen von unseren langjährigen Partnern aus dem Waldviertel **Dominik & Bernhard**.

Wirlieben Bio

schaffen wir Genussmomente, die in Erinnerung bleiben!

## **GANSL MENÜ**

#### **BIO VORSPEISEN**

- GEBACKENE GÄNSEPRALINE mit Birnencreme & Kresse
- PULLED GANS auf Berglinsensalat mit Zwiebel Chutney & Zitrus Vinaigrette
- **V** KÜRBIS SÜSS SAUER mit Rucola Salat & Walnüssen

#### **BIO SUPPEN**

- TRADITIONELLE EINMACHSUPPE VON DER BIO GANS mit Bröselknödel & Gänseklein
- SÜSSKARTOFFEL SUPPE mit Orange, Kokosmilch & würzigem Harissa Topping

#### **BIO HAUPTSPEISEN**

- GEBRATENE WEIDEGANS AUS DEM BACKOFEN mit Apfelrotkraut & Waldviertler Erdäpfelknödel
- RAGOUT VON DER WEIDEGANS mit Edelkastanien, Gnocchi, Wurzelgemüse & Preiselbeeren
- HERBSTLICHES CHILI mit Sojageschnetzeltem, Fisolen & Kräuter Crème Fraîche

#### **BIO DESSERTS**

- MARONI CREME mit Sauerkirschen & gebrannten Mandeln
- NOUGAT ZIMT DESSERT mit Himbeeren & Minze
- **VEGANE GRIESSFLAMMERIE** mit Apfel & Karamell



# HERBSTLICHER GENUSS

Ob als perfekt ausbalanciertes komplettes Menü oder einzelne Gansl-Spezialitäten: Wir liefern Ihnen authentischen Geschmack direkt zu Ihrer Veranstaltung.

### **PREISE**

Das **komplette Menü** ab **49,- €**\* pro Person **Einzelne** Gansl-Gerichte ab **21.- €**\*





Auf Wunsch übernehmen wir nicht nur das Catering, sondern die komplette Organisation Ihres Events.

Wir gestalten für Sie ein stimmiges Gesamterlebnis. Von der stilvollen Cocktailbar bis hin zum lebendigen Street-Food-Market - gemeinsam mit unseren regionalen Partner\*innen sorgen wir für ein rundum gelungendes Fest.



Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Bio Ganslmenü!

catering@limonis.at +43 664 2821937