

Menüs



Eventcatering *Mirage*

Mirage fischt frische Fische:

Räucherfisch Auswahl von Lachs, Forelle, Makrele Matjes bunt garniert
gegrillte Sardinen mit Kapern und Zitronen mariniert

Lachsfilet im Blätterteig an Krebsauce
Rotbarsch unter der Sauerkrautkruste in Dijonsensauce
pochierter Weißfisch in Rieslingschaum mit Gemüsestreifen

Gemüsevariation der Saison

Dillkartoffeln
Wildreis
Bandnudeln

Gemischte bunte Salatauswahl mit Hausdressing
Ofenfrisches Baguette
Butter, Sahne Meerrettich, Honig Senfdill

Pro Person 23,60 €

Bayrisches Buffet:

Brettljause:

Sülze , grobe Mettwurst, Schinken Speck ,Bierwurst
gekochter Schinken mit Rettich, Radieschen garniert
ofenfrisches Baguette, Laugenbrezeln
Schmalz und Butter

Gebratener Leberkäse
Schweinshaxe oder Krustenbraten mit knackiger Kruste
halbes Brathendl

Bayrisches Weinschmorkraut mit Kümmel
Schmorzwiebeln

Serviettenknödel mit Speck
Kartoffelklöße mit Bröselbutter
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne

Krautsalat mit Paprikastreifen
Radieschensalat

süßer Senf
Apfelkren
scharfer Senf

Pro Person 19,90 €



□ *Buffet Bella Italia:*

Eine Suppe nach Wahl mit Knoblauchbaguette (vegetarisch, vegan):

Minestrone (tomatisierte italienische Gemüsesuppe mit Kräutern)

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikumschaum

Gegrillter Weißfisch mit Kräuterbutter

Pesto gefüllte Hähnchenbrust auf Rataouille Gemüse

Schweinerückenscheiben Mailänder Art mit Kochschinken, Salami und Oliven

Cannelloni mit Rindfleischfüllung an Tomaten-Kräutercreme

Knoblauchspagetti

bunte Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Salat mit Staudensellerie, Rucola, Frühlingszwiebeln, Cheryytomaten und Oliven dazu ein Balsamico-Dressing

18,90 € pro Person

□ *Buffet Bella Italia kalte Platten:*

Antipasti (verschiedene Sorten Gemüse gebraten und mariniert mit Parmesan)

Honigmelone mit luftgeräuchertem Schinken

Ricotta und Spinat gefüllte Hähnchenbrust Medaillons auf Tomate garniert

Schweinerückenscheiben mit Thunfischsauce

Tomate-Mozarella-Spieße auf Rucola Pesto

Thunfischsalat mit Mais und Zwiebeln

Tortellinisalat mit Schinken und Porre

Italienischer Bauernsalat mit Feta

gemischte italienische Käsesorten mit Obst gemischt

Ciabatta, Panini, Oliven, Baguette

Kräuterbutter Aioli

13,90 € pro Person

10,80 € pro Person in Kombination mit einem warmen Buffet

Grillbuffets



Eventcatering **Mirage**

Die Grillbuffets werden frisch vor Ort zubereitet, nach Wunsch auf einem Holzkohle/ Lavastein oder Gasgrill.

□ Grillbuffet Rustikal:

Nürnberger Rostbratwürstchen
marinierte Nackensteaks
gegrillter Schweinebauch
verschieden marinierte Spareribs
Pesto gefüllte Hähnchenbrust

Ofenkartoffeln mit Kräuterdip
Reisbällchen

Krautsalat; Waldorfsalat; Bauernsalat mit Feta; Kartoffelspecksalat;
Kräuterbutter; Tzatziki; Barbecuesauce; Cocktailsauce
Ofenfrisches Baguette

zzgl. Grillpersonal nach Aufwand
Preis saisonabhängig

□ Grillbuffet mediterran:

Bruschetta; Knoblauchbrot

Variationen von Weißfisch und Wildlachs mit Kräuterbutter in der Folie gegrillt
flammierte Scambi aus dem Wok
Schweinemedallions im Speckmantel
Curry Putenschaschlik Spieße
Rinderhüftsteak mit Zwiebeln

Kartoffel-Gemüsegratin
Rosmarinkartoffeln mit Schale
gebratene Champions mit Zwiebeln

Krautsalat; Bauernsalat; Farmsalat; Tortellinisalat
frische Salate der Saison mit Hausdressing

Café de Parisbutter; Aioli; Curry Dip; Chili Dip; Kräuterquark
Ciabatta und ofenfrisches Baguette

zzgl. Grillpersonal nach Aufwand
Preis saisonabhängig