



Eventcatering **Mirage**

WARMER GERICHTE



Suppen

- Hochzeitssuppe vom Huhn mit Einlage
- Hochzeitssuppe vom Rind mit Einlage
- Russische Gemüsesuppe „Akroschka“
- Rote-Beete-Suppe
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- Käselauchcremesuppe mit Schmelzkäse
- Spargelcremesuppe
- Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
- Soljanka
- Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage

Preise für Suppe mit warmen Essen

- 20-34 Personen 3,60 € pro Person mit Brot
 - 35-129 Personen 3,50€ pro Person mit Brot
 - ab 130 Personen 3,40€ pro Person mit Brot
-

Fischgerichte

- Seelachsfilet gebraten an Dillsauce
 - Seelachsfilet an Rahmspinat
 - Weißfisch gebraten an Hummersauce
 - Weißfisch an Rahmspinat
 - Barschfilet mit Dijonsensauce
 - Sardelle in der Eihülle mit Kapernbutter
 - weitere Fischarten auf Anfrage
-

Gerichte Geflügel

- Hähnchenbrustfilet gebraten
- Hähnchenbrust im Backteig
- Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Backobst
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten – Basilikumsauce mit Käse überbacken
- Hähnchenbrustfilet in Käse-Sauce
- Hähnchenkeule mariniert
- Brathähnchen auf Schmorkraut
- Hähnchenbrustknusperschnitzel



- Hähnchendrehspieß frisch vor Ort zubereitet (ab 30 Personen)
 - Putensteak von der Brust mariniert
 - Knusperschnitzel
 - Putenbrust – Sahnegeschnetzeltes mit Pilzen oder Spargel
 - Putenbrust – Currygeschnetzeltes
 - Schaschlik von der Putenkeule
 - Putengyros von der Keule
-

Gerichte vom Schwein

- Schweinerückensteaks mit Seranoschinken und Salbei
- Kohlrouladen selbstgemacht
- Krustenbraten gepökelt
- Schweinerückenbraten gepökelt
- Schweineschnitzel
- Schweinegyros mit Zwiebeln gebraten
- Schaschlik vom Schweinenacken mit Zwiebeln gebraten
- Schweinefilet gegrillt in der Sauce Ihrer Wahl und mit Käse überbacken
- Schweinefilet im Speckmantel gebraten
- Schweinefilet Geschnetzeltes „Stroganow“
- Kasselernackenbraten mit Ananas geschichtet
- Schweinehaxen mariniert
- Schweinenackensteaks gegrillt
- Spießbraten vom Schweinenacken
- Schweinenackenbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln
- Schweinerückenbraten mit Backobst gefüllt
- Leberkäse mit Schmorzwiebeln
- Hackbällchen in der Sauce Ihrer Wahl
- Gefüllte Paprika mit Hackfleisch
- Maultaschen mit Hack und Zwiebeln gefüllt (Манты)
- Lasagne Bolognese
- Königsberger Klopse



Gerichte vom Rind

- Rinderbraten auf Rahmsauce
- Rindersauerbraten
- Rindergulasch ungarisch
- Rinderragout
- geschmorte Rinderbrust an Meerrettichsauce

Preise für alle Fleisch und Fischarten

- 20-34 Personen 11,50 € pro Person bis 3 Sorten Ihrer Wahl
 - 35-129 Personen 11,40 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
 - ab 130 Personen 11,30 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
-

Edle Fleisch und Fischarten

- Spanferkel vorm Gast geschnitten (ab 100 Personen)
- Hirschgulasch mit Pilzen
- Hirschrollbraten von der Keule
- Rollbraten vom Wildschwein
- Lamnbraten von der Keule an Rosmarinjus
- Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganow
- Rinderroulade hausgemacht
- Gekochte Rinderzunge in Meerrettichsauce
- Gebratene Ente
- Rotbarschfilet gebraten
- Karpfen im Gemüsesud
- Zanderfilet gebraten
- Zanderfilet an Rahmspinat
- Lachsfilet gratiniert
- Lachsfilet im Kartoffelmantel

Preise für edle Fleischsorten

- 2,10 € Pro Sorte, pro Person



Beilagen

- Kartoffelgratin
- Kartoffel – Schinken – Gratin
- Salzkartoffeln mit Butter, Kräuterbutter,
- Schwenkkartoffeln von kleinen runden Kartoffeln
- Bratkartoffeln
- Folienkartoffel
- Kartoffelrösti
- Kartoffelklöße mit Bröselbutter
- Kartoffelspalten
- Reisbällchen
- Reis mit Wildreis
- Risotto mit Gemüse oder Pilzen
- Buchweizen mit Gemüse
- Spätzle selbstgemacht
- Butternudeln/ Bandnudeln
- Spaghetti
- Chinaspaghetti mit Chinagemüse gebraten
- Schupfnudeln
- Serviettenknödel mit Speckbutter

Preise für Beilagen

- 20-34 Personen 2,80 € pro Person bis 3 Sorten
- 35-129 Personen 2,70 € pro Person bis 4 Sorten
- ab 130 Personen 2,60 € pro Person bis 5 Sorten



Gemüsebeilagen

- Kaisergemüsegratin
- Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit Bröselbutter, Hollandaise oder Mandelbutter
- Kohlrabistreifen an Rahmsauce
- Gebratene Champignons mit Creme Fraîche
- Ratatouille Gemüse
- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter
- Apfelrotkohl mit Apfelstücken
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Falafel
- Couscous gefüllte Tomaten, gegrillt
- Dicke Bohnen süß-sauer

Preise für Gemüsebeilagen

- 20-34 Personen 2,90 € pro Person bis 2 Sorten
 - 35-129 Personen 2,80 € pro Person bis 3 Sorten
 - ab 130 Personen 2,70 € pro Person bis 4 Sorten
-

Warmsauce nach Wahl

- Bratensauce
- Zwiebelsahnesauce
- Käsesahnesauce
- Pfefferrahmsauce
- Senfsauce
- Gorgonzollasauce
- Currysauce
- Kräutersteaksauce
- Tomaten – Basilikumsauce
- Calvadosrahmsauce
- Jägersauce
- Dillsauce
- Orangensauce
- Kirschkraftsauce
- Gorgonzollasauce
- Zigeunersauce
- Zwiebelsauce
- Käse-Kräutersauce
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Chinasauce süß-sauer
- Zitronenrahmsauce
- Rosmarinsauce
- Preiselbeersauce
- Paprikarahmsauce

Preise für Warsauce

Saucen sind im Preis bei Fisch- und Fleischgerichten inbegriffen.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. 19 % oder 7 %