



Eventcatering **Mirage**

- Speisen und Gerichte
- Mirage Buffets
- Mirage Verleihservice

MIRAGE PREISLISTE



Eventcatering **Mirage**

SPEISEN GERICHTE



Suppen / Vorspeise

- ☐ Hochzeitssuppe vom Huhn mit Gemüse / Eierstich / Nudeln
- ☐ Hochzeitssuppe vom Rind mit Gemüse / Eierstich / Nudeln
- ☐ Chili con Carne mit Mais / Kartoffeln / Bohnen / Paprika
- ☐ Gulaschsuppe mit Paprika / Pilzen / Kartoffelwürfeln
- ☐ Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- ☐ Käselauchcremesuppe mit Schmelzkäse vegetarisch oder Fleischbällchen
- ☐ Spargelcremesuppe mit Einlage
- ☐ Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage / Räucherlachsstreifen oder vegetarisch / Croutons
- ☐ Kürbiscremesuppe mit Einlage / Räucherlachsstreifen oder vegetarisch / Croutons
- ☐ hausgemachte Erbsensuppe mit Gemüse / Speck / Wurst oder vegetarisch

Preise für Suppe mit warmem Essen kombiniert:

- | | |
|---|-------------------|
| ☐ 20-40 Personen mit Baguette | 4,50 € pro Person |
| ☐ 41-129 Personen mit Baguette | 4,30 € pro Person |
| ☐ ab 130 Personen mit Baguette | 4,10 € pro Person |

Suppen-Buffer zum satt essen:

- | | |
|---|-------------------|
| ☐ 20-40 Personen mit Baguette oder Brötchen | 8,80 € pro Person |
| ☐ 41-129 Personen mit Baguette oder Brötchen | 8,50 € pro Person |
| ☐ ab 130 Personen mit Baguette oder Brötchen | 8,20 € pro Person |

Fischgerichte

- ☐ Alaska Seelachs an Rahmspinat
- ☐ Weißfisch gebraten an Hummersauce
- ☐ Barschfilet gebraten an Dillsauce
- ☐ gebratenes Barschfilet mediterran mit Kapern / Oliven / Butter
- ☐ überbackene Nudelpfanne mit Meeresfrüchten
- ☐ Sardelle in der Eihülle mit Kapernbutter



Geflügelgerichte

- ☐ Hähnchenkeulen Steak mariniert auf Röstgemüse
- ☐ mariniertes Hähnchenbrustfilet gebraten, Sauce nach Wahl
- ☐ Hähnchenbrust im Backteig, Sauce nach Wahl
- ☐ Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Backobst
- ☐ Hähnchenbrustfilet in Tomaten – Basilikumsauce mit Käse überbacken
- ☐ Hähnchenbrustfilet mit Käsesauce
- ☐ Knusperschnitzel, Sauce nach Wahl
- ☐ Sahne-Geschnetzeltes mit Pilzen oder Spargel
- ☐ Curry-Geschnetzeltes mit frischen Früchten
- ☐ zartes gebratenes Putengeschnetzeltes mit Erdnuss-Kokossauce
- ☐ Schaschlik von der Putenkeule mit frischen Zwiebeln
- ☐ Putengyros von der Keule
- ☐ Reis Pfanne mit Putestreifen / Gemüse / Zwiebeln / orientalisch

Gerichte vom Schwein

- ☐ Rückensteaks mit geräuchertem Schinken / Salbei, gebraten
- ☐ gefüllte Roulade mit Speck / Zwiebeln / Gurke / Senf
- ☐ Rückensteak im Käsemantel
- ☐ Kohlrouladen hausgemacht
- ☐ Pulled Pork / BBQ
- ☐ Krustenbraten von der Keule, gepökelt
- ☐ Schweinerücken-Schnitzel
- ☐ Schweinegyros mit Zwiebeln, gebraten
- ☐ Schaschlik vom Schweinenacken mit frischen Zwiebeln
- ☐ zartes mariniertes Schweinefilet, Sauce nach Wahl
- ☐ Kasselerackbraten mit Ananas geschichtet
- ☐ Schweinehaxe mariniert mit knuspriger Schwarte
- ☐ Schweinenackensteaks mariniert gegrillt
- ☐ Spießbraten vom Schweinenacken
- ☐ Schweinenackenbraten Gyros Art, gefüllt mit Feta / Zwiebeln / Kräutern
- ☐ Leberkäse mit Schmorzwiebeln
- ☐ Hackbällchen in der Sauce Ihrer Wahl
- ☐ gefüllte Paprika mit Hackfleisch
- ☐ geschmorte Schweinebäckchen in Rahmsauce mit Gemüse
- ☐ Teigtaschen mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt (Manti)



Gerichte vom Rind

- ☐ Rinderbraten auf Rahmsauce
- ☐ Rindersauerbraten an Rahmsauce
- ☐ Rindergulasch ungarisch mit Paprika / Pilzen
- ☐ geschmorte Rinderbrust an Meerrettichsauce mit Gemüse
- ☐ Zungengulasch mit Rahmsauce oder Meerrettichsauce und Gemüse

Preise für Fleisch und Fisch Gerichte:

- | | | |
|--|-------------|---------------------|
| ☐ 20-40 Personen | 14,40 € p.P | 3 Sorten Ihrer Wahl |
| ☐ 41-129 Personen | 14,20 € p.P | 4 Sorten Ihrer Wahl |
| ☐ ab 130 Personen | 14,00 € p.P | 5 Sorten Ihrer Wahl |

Edle Fleisch und Fischsorten

- ☐ Spanferkel vorm Gast geschnitten ab 100 Per.
- ☐ Lammbraten von der Keule an Rosmarinjus
- ☐ Gebratene Ente ohne Knochen Erdnuss-Kokossauce oder Süß- Sauersauce
- ☐ Rinderroulade hausgemacht mit Rahmsauce
- ☐ Rinder-Roastbeef medium / Kräutermantel
- ☐ Rinderhüftsteak medium / Kräutermantel
- ☐ Ochsenbäckchen an Rahmsauce
- ☐ Zanderfilet an Rahmspinat
- ☐ Lachsfilet gegrillt / Sesam/ Honig / Kruste
- ☐ Hirschgulasch mit Pilzen / Preiselbeeren
- ☐ Hirschrollbraten von der Keule mit Rahmsauce
- ☐ Rollbraten vom Wildschwein an Rotweinsauce

Preise 2,30 € pro Sorte Aufpreis



Sättigungsbeilagen

- ☐ vegetarisch gefüllte Maultaschen, gebraten
- ☐ sahniges Kartoffelgratin, überbacken
- ☐ Schwenkkartoffeln von kleinen runden Kartoffeln
- ☐ Bratkartoffeln mit Speck / Zwiebeln
- ☐ Kartoffelklöße mit Bröselbutter
- ☐ Kartoffelspalten
- ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ bunte Gnocci in Butter geschwenkt
- ☐ Bulgur curry mit Gemüse
- ☐ Butterreis
- ☐ Risotto oder Buchweizen mit Pilzen
- ☐ Butterspätzle
- ☐ Butternudeln / Penne / Bandnudeln oder Spaghetti
- ☐ Chinanudeln mit Gemüse gebraten
- ☐ Schupfnudeln
- ☐ Serviettenknödel mit Speckbutter

Preise für Beilagen:

- | | |
|--|--------------------------------|
| ☐ 20-40 Personen | bis 2 Sorten 3,40 € pro Person |
| ☐ 41-129 Personen | bis 4 Sorten 3,30 € pro Person |
| ☐ ab 130 Personen | bis 5 Sorten 3,20 € pro Person |

Gemüsebeilagen

- ☐ Brokkoli, Blumenkohl, Möhren / Bröselbutter / Hollandaise oder Mandelbutter
- ☐ Kohlrabistreifen an Rahmsauce
- ☐ gebratenes Wurzelgemüse mit Kräutern
- ☐ gebratene Champignons mit Creme Fraîche
- ☐ Ratatouille Gemüse, gebraten
- ☐ Prinzessbohnen mit Speck / Zwiebeln
- ☐ Brokkoli und Blumenkohl mit Mandelbutter / Hollandaise
- ☐ Apfelrotkohl mit Apfelstücken
- ☐ Sauerkraut mit Speck / Zwiebeln
- ☐ Rosenkohl mit Speck / Zwiebeln
- ☐ gemischte Falafel
- ☐ Couscous gefüllte Tomaten
- ☐ Gemüseschnitzel

Preise für Gemüsebeilagen:

- | | |
|--|--------------------------------|
| ☐ 20-40 Personen | 3,40 € pro Person bis 2 Sorten |
| ☐ 41-129 Personen | 3,30 € pro Person bis 3 Sorten |
| ☐ ab 130 Personen | 3,20 € pro Person bis 4 Sorten |



Warme Saucen

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| ☐ Pilzsauce | ☐ Senfsauce | ☐ Süßsaure-Sauce |
| ☐ Paprikasauce | ☐ Dillsauce | ☐ Orangensauce |
| ☐ Rahmsauce | ☐ Currysauce | ☐ Tomatensauce |
| ☐ Pfeffersauce | ☐ Rosmarinsauce | ☐ Metaxasauce |
| ☐ Käsesauce | ☐ Hummersauce | ☐ Erdnuss-Kokossauce |
| ☐ Zwiebelsauce | ☐ Meerrettichsauce | ☐ Zigeunersauce |

Mitternachts-Snack

In Kombination mit warmen Speisen zum selber portionieren

- | | | |
|--|--------|-----|
| ☐ Currywurst aus der Pfanne mit Brötchen | 5,60€ | p.P |
| ☐ Pulled Pork / Coleslow / Brötchen | 6,90 € | p.P |
| ☐ Party-Frikadellen aus der Pfanne / Dip / Brötchen | 5,90 € | p.P |
| ☐ Spiegelei / Rührei / Bauernpfanne | 7,90 € | p.P |
| ☐ gebratene Nudelpfanne mit Gemüse / Hähnchenstreifen / Dip | 5,90 € | p.P |
| ☐ Mettigel / Pfefferbeiser / Wurstplatte / Käseplatte / Brötchen / Butter | 7,50 € | p.P |
| ☐ Hotdog / Brötchen / Zwiebeln / Dip / Gurke / Jalapeños /Salat | 6,50 € | p.P |
| ☐ vegetarisch gebratene Champions / Dip / Zwiebeln / Brötchen | 5,50 € | p.P |
| ☐ Backschinken im Brötchen / Aioli / Cocktaildip / Krautsalat | 6,60 € | p.P |



Kalte Platten / Fingerfood

- ☐ geräucherter Wildlachs / Forelle / Makrele
- ☐ Matjesfilet mit Meerrettich
- ☐ Flusskrebse garniert / Blacktiger Garnelen mariniert mit Aioli
- ☐ gedämpfter Lachs im Ganzen oder Lachs mit Spinat im Blätterteig
- ☐ gebackene Tintenfischringe mit Aioli
- ☐ Räucherlachsrolle mit Frischkäse / Salat
- ☐ Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- ☐ Cevapcici mit Zatziki
- ☐ Schnitzel vom Schwein und Hähnchen / Senf / Aioli oder BBQ
- ☐ kleine Gemüseschnitzel mit Dip
- ☐ Bruschetta, verschieden belegt
- ☐ Käseplatte garniert
- ☐ Wurstplatte garniert
- ☐ gefüllte Eier mit Kapern / Paprika garniert
- ☐ Gouda-Würfel aufgespießt mit Oliven / Cherrytomaten / Weintrauben
- ☐ Hackbällchen aufgespießt mit Oliven / Cherrytomaten /Gewürzgurken / Dip
- ☐ Geflügelcocktail mit Annas / Porree / Sprossen
- ☐ YouShiMe Premium SushiRolls / Dip
- ☐ Roastbeef vom Black Angus /Thai-Sprossen / Remoulade
- ☐ geräuchertes Hähnchensteak / Sesam / Erbsenpüree | BBQ
- ☐ Cocktail von der Wildgarnele / Chicorée / karamellisierter Bacon
- ☐ Honigmelone / Serrano-Schinken
- ☐ zweierlei Tomaten / Pesto-Öl / Mozzarella / Croutons
- ☐ Antipastispiße mit Frischkäsefüllung
- ☐ Falafelbällchen mit Minze-Dip
- ☐ Mini-Wrap mit Rucolafrischkäse / Tomate / Salat
- ☐ Mini-Wrap mit Putenbrust / Rucolacreme / Salat
- ☐ Mini-Wrap mit Lachs / Rucolacreme / Salat
- ☐ Laugenkonfekt (Mohn, Sesam, Saaten, Natur)
- ☐ Leberpastete mit Kraut / Kümmel auf Pumpernickel
- ☐ Minischnitzel auf Kartoffelsalat im Schälchen
- ☐ eingelegte Olivenvariationen im Schälchen
- ☐ Chili-Cheese-Nuggets garniert
- ☐ Frühlingsröllchen vegetarisch mit Chilisauce
- ☐ Gemüsenuggets mit Käse gefüllt
- ☐ Hähnchenfiletspiße mit Asia-Dip



Preise für Auswahl von kalten Platten oder Fingerfood in Kombination mit warmen Speisen:

- ☐ 20-41 Personen 9,60 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ 40-129 Personen 9,30 € pro Person bis 7 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ ab 130 Personen 9,00 € pro Person bis 9 Sorten Ihrer Wahl

Kalte Platten / Fingerfood ohne warme Speisen:

- ☐ 20-40 Personen 19,90 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ 41-120 Personen 19,50 € pro Person bis 9 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ ab 121 Personen 19,10 € pro Person bis 11 Sorten Ihrer Wahl

Partybrötchen / Baguette mit gemischter Butterplatte pro Person 1,80 €

Hausgemachte Salate

- ☐ Möhrensalat koreanischer Art, scharf
- ☐ Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen / Möhren / Gurken
- ☐ eingelegte Champignons
- ☐ Griechischersalat mit Feta / Oliven / Paprika
- ☐ frischer Lauchsalat
- ☐ Tortellinisalat mit Pesto / Tomaten / Basilikum
- ☐ Roter-Linsensalat Zwiebeln / Gemüse
- ☐ Kichererbsensalat mit Frühlingszwiebeln
- ☐ Couscoussalat mit Gemüse / Rucola / Minze
- ☐ Glasnudelsalat mit frischen Gemüsestreifen
- ☐ Brokkolisalat mit Sonnenblumenkernen / Paprika / Zwiebel
- ☐ eingelegte Tomaten / Mozzarellakugeln in der Basilikummarinade
- ☐ Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkernen / Mi-Nudeln / Kräutern
- ☐ frischer Kohlsalat mit Gurken / Möhrenstreifen / Dill
- ☐ Weißkohlstücke mit Peperoni / Möhren eingelegt, koreanische Art
- ☐ „Olive“ feiner Kartoffelsalat / Fleischwurst / Erbsen / Zwiebeln / Ei / Gurke
- ☐ Gurkensalat mit Joghurt / Dillspitzen
- ☐ Matjesschichtsalat / Rote Bete / Majo / Zwiebeln / Kartoffeln
- ☐ Kartoffelsalat auf Wunsch mit Öl oder Majo
- ☐ Rote-Bete-Salat mit Walnüssen / Pflaumen / Majo / Knoblauch
- ☐ Nudelsalat mit Majo / Erbsen / Zwiebeln / Petersilie
- ☐ Rotkohlsalat mit Apfel
- ☐ Bohnensalat mit Kidneybohnen / Erbsen / Zwiebeln
- ☐ zweierlei Linsensalat mit Gemüse / Kurkuma
- ☐ Nudelsalat mit Oliven / Zwiebeln / Rucola / Tomaten
- ☐ Meeresfruchtsalat mit Mais / Zwiebeln / Kräutern
- ☐ Weinblätter gefüllt mit Reis
- ☐ Rohkostsalatplatte mit frischen Salaten, dazu Hausdressing

Preise für Salate:

- ☐ 20-40 Personen 6,50 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ 41-129 Personen 6,20 € pro Person bis 6 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ ab 130 Personen 5,90 € pro Person bis 8 Sorten Ihrer Wahl



Canapes auf Baguette-Scheibe ausgarniert mit

☐ geräucherter Lachs	2,90 €
☐ geräucherte Forelle	2,90 €
☐ Brie Käse	2,50 €
☐ Blauschimmelkäse	2,50 €
☐ Goudascheiben	2,50 €
☐ Mozzarella mit Tomate	2,50 €
☐ geräucherter Schinken	2,60 €
☐ gekochter Schinken	2,50 €
☐ Geflügelwurst	2,50 €
☐ Salami	2,50 €
☐ Gurke und Ei	2,50 €
☐ Zwiebelmett	2,50 €
☐ Schweinefilet	2,70 €
☐ Hähnchenbrust	2,70 €
☐ Roastbeef	2,90 €
☐ Kasseler	2,50 €

Belegte ½ Brötchen garniert mit

☐ geräucherter Lachs	3,90 €
☐ geräucherte Forelle	3,90 €
☐ Brie Käse	3,50 €
☐ Blauschimmelkäse	3,60 €
☐ Gouda	2,90 €
☐ Mozzarella mit Tomate	3,30 €
☐ geräucherter Schinken	2,90 €
☐ gekochter Schinken	2,90 €
☐ Geflügelwurst	2,90 €
☐ Salami	2,90 €
☐ Zwiebelmett	3,50 €
☐ Schweine Schnitzel	3,60 €
☐ Roastbeef	3,90 €
☐ Kasseler	2,90 €
☐ gekochtes Ei / Gurke	3,30 €
☐ Spiegelei	3,30 €
☐ Avocado / Tomate	3,40 €



Dessert angerichtet in der Schüssel

- ☐ Mousse: Schokolade / Vanille oder Bratapfel
- ☐ Tiramisu / Vanillecreme mit Crunch
- ☐ Bayerische Creme / Stracciatella Creme / Herrencreme mit Rum-Kirschen
- ☐ Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- ☐ Götterspeise: Waldmeister / Kirsche
- ☐ Puddings: Himbeere / Erdbeere / Schokolade / Vanille
- ☐ Obstsalat von frischen Früchten / Rote Grütze
- ☐ Palatschinken mit heißen Beeren

- ☐ 20-40 Personen 4,90 € pro Person bis 2 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ 41-129 Personen 4,50 € pro Person bis 4 Sorten Ihrer Wahl
- ☐ ab 130 Personen 4,20 € pro Person bis 5 Sorten Ihrer Wahl

- ☐ in kleinen Gläsern angerichtet 1,90 € Aufpreis pro Person

Weitere saisonale Gerichte und weitere Gerichte gerne auf Anfrage.

Bei den Grill-Bufferets wird der Aufbau / Abbau separat nach Aufwand berechnet.

Die fertig zusammengestellten und kalkulierten Menüs sind nicht änderbar!

Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bestellungen sind erst ab 20 Personen möglich.



Eventcatering **Mirage**

MIRAGE BUFFETS



Schnitzelbuffet

Schweinerückenschnitzel
Hähnchen-Knusperschnitzel
Jägersauce, Currysauce oder Zigeunersauce

Bratkartoffeln mit Speck / Zwiebeln
Kartoffelgratin
Butter Reis

Gemüsevariationen mit Hollandaise / Butterflocken
frische Rohkostplatte mit Hausdressing

19,90 € pro Person

Classicbuffet

Hähnchenkeulen-Steak an Kräutersauce
Rinderrouladen an Rahmsauce
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Rosmarinkartoffeln
gebratene Nudeln mit Gemüse
Kartoffelgratin

Gemüsevariationen mit Bröselbutter
frische Rohkostsalate mit Hausdressing

22,90 € pro Person

Miragebuffet

Zart angebratenes Putengeschnetzeltes mit Erdnuss-Kokossauce
gold-geräucherter Schweinerücken an Rahmsauce
hausgemachte Party-Frikadellen in Papikarahmsauce

gemischter Wildreis
in Butter geschwenkte Kartoffelchen

feine Prinzess-Böhnchen mit gebratenen Speckwürfeln
Brokkoliröschen mit Mandelspalten
Blumenkohlröschen mit Butterstreusel

19,20 € pro Person



Bella Italia Buffet

Eine Suppe nach Wahl mit Knoblauchbaguette vegetarisch
Minestrone tomatisierte italienische Gemüsesuppe mit Kräutern
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikumschaum

Gegrillter Weißfisch /Kräuterbutter / Kapern / Oliven
Pesto marinierte Hähnchenkeulen-Steak auf Ratatouille Gemüse / Tomatensauce
Schweinerückenscheiben in der Parmesanhülle / Rahmsauce
Canelloni gefüllt mit Rindfleischfüllung / Kräutercreme

Knoblauchspagetti
bunte Gnocci
Rosmarinkartoffeln
Bulgur gefüllte Tomaten

Salat mit Staudensellerie / Rucola / Frühlingszwiebeln / Cherrytomaten und Oliven dazu ein Balsamico-Dressing
italienischer Bauernsalat mit Feta

25,80 € pro Person

Bayrisches Buffet

Vorspeise Brettljause:
Sülze / grobe Mettwurst / Schinken Speck / Bierwurst / gekochter Schinken mit Rettich / Radieschen garniert
ofenfrisches Baguette / Laugenbrezel
Schmalz und Butter

gebratener Leberkäse mit Schmorzwiebeln
Schweinshaxe, halbiert
Krustenbraten mit knackiger Kruste
Händelkeule ausgelöst, mit Wurzelgemüse

Weinschmorkraut mit Kümmel
Butterspätzle
Kartoffelklöße mit Bröselbutter
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne

Gurkensalat mit Dill
Wurstsalat / Kräuter / Käse
Krautsalat mit Paprikastreifen
Radieschensalat
süßer Senf, scharfer Senf
Apfelkren

Pro Person 25,90 €



Buffet Mediterran

gebratene marinierte Antipasti
Honigmelone mit getrocknetem Schinken
Tomate-Mozzarella-Basilikum
marinierter Meeresfruchtsalat
Vitello tonnato vom jung Schwein mit / Thunfischsauce / Kapern / Rucola
Salate der Saison mit Hausdressing

Brotkorb / Butterplatte

Lachsfilet mit Kräuter-Kruste an Dillsauce
Schweinefilet mit Kräuterbutter gebraten an Metaxasauce
Rucola-Basilikum-Pesto marinierte Hähnchenbrust an Käsesauce

Rosmarinkartoffeln
Gemüserisotto
mediterrane Gemüsepfanne

gemischte Käseauswahl
Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

28,80 € pro Person ab 35 Personen

Kaukasisches Buffet

Manti, saftig gefüllte Teigtaschen mit Rind / Schwein / Zwiebeln
marinierter Putenschaschlik mit Dip
Maultaschen gefüllt mit Kartoffeln-Frischkäse / Butter / Kräuter vegetarisch
Kohlroulade mit Kartoffeln / Möhrenstreifen / Zwiebeln

gedämpfter Reis mit Paprika / Möhren / Zwiebeln
Buchweizen
gebackene Kartoffeln

Marinierter Kohl, scharf
Tomaten-Gurken-Salat
Möhrensalat mit Koriander / Paprika / Petersilie
Glasnudelsalat mit / Paprika / Gurken / Möhren-streifen
gemischte Rohkostplatte mit Dressing

Crème-Fraiche / Essig-Zwiebeln / Chili-Dip / Aioli
Fladenbrot / Baguette

pro Person 24,90 €



Griechisches Buffet

4 Fleischgerichte zur Auswahl:

Gyros vom Spieß mit Zaziki / Zwiebeln / Metaxasauce
(auf Anfrage ab 80 Personen frisch vorm Gast geschnitten)
saftige Lammkeule an Rosmarin-Knoblauchsauce
gebratenes Barschfilet mit Kapern / Oliven / Butter
Geflügel-Souvlaki / Krautsalat / Aivar
Bifteki mit Feta / Paprika / Zwiebeln / Oliven
geschmorte Rinderleber mit Schmorzwiebeln

Kräuterkartoffeln mit Schale
Reisnudeln / Oliven / Tomate / Kräuter
Tomatenreis

Griechischer Salat mit Paprika / Gurken / Zwiebeln / Oliven
feiner Krautsalat
Weinblätter gefüllt mit Reis
Dickebohnen mit Oliven mariniert
zweierlei Linsensalat mit Gemüse / Kurkuma
Nudelsalat mit Oliven / Zwiebeln / Rucola / Tomaten
Bohnensalat

Zaziki / Aioli / Aivar / Zwiebeln / Pita

pro Person 28,20 €

Grillbuffet Rustikal

Nürnberger Rostbratwürstchen
marinierte Nackensteaks
gegrillter Schweinebauch
Pulled Pork BBQ
mariniertes Hähnchenkeulen-Steak

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip
Nudelpfanne mit Gemüse / Käse / Kräutern
gebratenes Wurzelgemüse

Krautsalat / Coleslaw
Waldorfsalat
Bauernsalat mit Feta
Kartoffel-Speck-Salat

Zaziki / Barbecuesauce / Cocktailsauce / Kräuterbutter
ofenfrisches Baguette

28,90 € pro Person



Grillbuffet mediterran

Bruschetta / Knoblauchbrot

Wildlachs mit Kräuterbutter gegrillt

flambierte Scampi aus dem Wok

Hähnchensteak, BBQ-Marinade

Putenschaschlik-Spieße mit Dip

Rindersteak medium mit Schmorzwiebeln

Kartoffel-Gemüsegratin

Rosmarinkartoffeln mit Schale, gebraten

Champions mit Zwiebeln

feiner Krautsalat

bunter Bauernsalat

fruchtiger Farmersalat

Tortellinisalat mit Lauch

frische Salate der Saison mit Hausdressing

Café de Paris Butter

Aioli / Curry-Dip

Chili-Dip / Kräuterquark

Ciabatta und ofenfrisches Baguette

34,90 € pro Person ab 50 Personen



BBQ aus dem Smoker Black Pearl

ab 90 Personen

Lachs von der Planke mit frischen Kräutern
Pulled Turkey, fein gesmoktes Putenteilstück in Whisky-BBQ-Sauce
Pulled Pork vom heimischen Landschwein in Whisky-BBQ-Sauce
Chicken Drumsticks mit Mango Chutney
Spare Ribs „Memphis Style“ vom heimischen Landschwein
King Moink Balls, gemischte Hackfleischbällchen mit Fetafüllung
gesmokte grobe Würste, pikant

Kartoffeln vom Smoker mit Sour Cream
Käsespätzle mit Röstzwiebeln aus der Pfanne
getrübte Stampfkartoffeln mit zerlassener Butter

mediterraner Feta vom Smoker, vegetarisch mit knackigem Gemüse
Portwein Schmorzwiebeln

von der Salat Bar:

Coleslaw amerikanischer Weißkrautsalat
sommerlicher Gurkensalat mit Joghurt / Dillspitzen
feiner Rotkohlsalat mit Apfelstücken
Bohnensalat mit Kidneybohnen / Erbsen / Zwiebeln
zweierlei Linsensalat mit Gemüse / Kurkuma
Nudelsalat mit Oliven / Zwiebeln / Rucola / Tomaten
Kichererbsensalat mit Frühlingszwiebeln

gebackenes Baguette / Brötchen / Fladenbrot
BBQ / Knoblauch / Cocktail / Sour Cream / Mango Chutney Dips

4 Fleisch Sorten nach Wahl

pro Person ab 29,90 €

3 Fleisch Sorten nach Wahl

pro Person ab 28,50 €

Weitere saisonale Gerichte und weitere Gerichte gerne auf Anfrage.
Bei den Grill-Bufferets wird der Aufbau / Abbau separat nach Aufwand berechnet.
Die fertig zusammengestellten und kalkulierten Menüs sind nicht änderbar!
Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Bestellungen sind erst ab 20 Personen möglich.



Eventcatering **Mirage**

MIRAGE VERLEIHSERVICE



Verleihservice

- ☐ Kaffeemaschine
- ☐ Glühweintopf
- ☐ Stehtisch
- ☐ Zapfanlage
- ☐ Stehtischhussen
- ☐ Sitzbankgarnituren
- ☐ Stuhlhussen
- ☐ Wärmebehälter mit Einsatz
- ☐ Menügeschirr: Großer Teller / Messer / Gabel
- ☐ Kaffeegeschirr: Kaffeetasse / Untertasse / kl. Löffel
- ☐ Dessertgeschirr: Mittelteller o. Desertschale / kl. Löffel o. kl. Gabel
- ☐ Suppengeschirr: Suppenteller / gr. Löffel
- ☐ Gläserverleih auf Anfrage

Preise auf Anfrage.

