



Fleischerei Mirbach
45239 Essen-Werden
Abteistraße 20-22

Fon 0201-491777



www.mirbach-catering.de
info@mirbach-catering.de

Stand Juni 2024

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

BESTER METZGER DEUTSCHLANDS 2001 + 2010 + 2015

Vorspeisen

Vitello tonnato	mit würziger Thunfischsoße	Person	8,30
Korkenzieher, Peitschen & scharfe Kumpel	mit Senf	Person	9,30
Honigmelone mit Original Serano Schinken		Person	5,70
Bressaola vom Rauchfleisch	an Ruccola mit Balsamico	Person	5,10
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons	aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern	Person	4,90
Minischoten, Pilze, Peperoni	mit Frischkäse gefüllt	Person	4,90
Tomate-Mozzarella	mit frischem Basilikum	Person	3,70
Garnelenspieße	mit Knoblauch und Kräutern gebraten	Stück	4,50
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Waldorfsalat	Stück ab	4,50
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Remoulade	Stück ab	4,50
Schinkenmettwurstchen	im zarten Saitling	Stück	3,00
Scharfer Kumpel	gegarte Mettwurst mit grünem Pfeffer	Stück	3,00
Bratling Nürnberger Art	grob zerkleinert, mit Kümmel	Paar	2,80
Münchner Weißwurst	das Original	Paar	2,80
Schinkenröllchen mit Spargel		Stück ab	3,20
Mett-Igel oder Mett-Blume dekoriert	ab 1kg	je kg	27,80
Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert	Stück	3,00
Party-Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert	Stück	2,40
Mini-Party-Frikadelle	am Spießchen bunt dekoriert	Stück	1,90

Fingerfood

ab 10 Stück je Sorte

- VOM SCHWEIN -

Mini-Haxe	Stäbchenfleisch aus der Wade	Stück	4,20
Hack-Variationen	span. Albondigas, Gyrosspieß	Stück	2,60
Teriyaki Spieß	Schweinerücken mit Teriyakisauce	Stück	2,60
Pflaumen im Schlafrock	süße Pflaume in Geselchtem	Stück	2,60
Melone-Schinken-Spieß	Honigmelone trifft Rollschinken	Stück	2,60
Mini-Quiche 5-fach sortiert	Pilze, Käse, Lachs, Tomate, Broccoli	Stück	2,40
Trüffelsalami-Spieß	mit einer Jumbo-Olive	Stück	2,20
Mini-Schnitzelchen	mediterran dekoriert	Stück	2,20
Mini-Pizza-Taler	mit Schinken, Salami oder Spinat	Stück	1,95
Mini - Schnitzelchen	in krosser Panade	Stück	1,95
Dattel im Speckmantel	Dattel und magerer Speck	Stück	1,70

- VOM GEFLÜGEL -

Hähnchen-Nuggets	american (mit Corn Flakes)	Stück	2,90
Hähnchen-Nuggets	classic (in crosser Panade)	Stück	2,90
Mini-Wraps	BBQ Chicken	Stück	2,90
Teriyaki-Spieß	Hähnchenbrust mit Teriyakisauce	Stück	2,90
Pulled Chick'n Slider	Honey-Mustard	Stück	2,90
Pulled Chick'n Slider	BBQ	Stück	2,90
Hähnchenstick	saftig gegart mit Ananas	Stück	2,70
Hähnchenstick	saftig gegart mit Chili	Stück	2,70
Hähnchenstick	saftig gegart Sweet Pepper	Stück	2,70
Mini-Hähnchenstick	mit roter Thai-Curry-Marinade	Stück	2,70
Mini-Hähnchenkeule	(Drum Stick) im Ofen gebacken	Stück	2,60
Mini-Schnitzelchen „chicken“	dekoriert	Stück	2,60
Mini-Schnitzelchen „chicken“	in crosser Panade	Stück	2,30

- AUS DEM MEER -

Seafood-Spieße	Lachs oder Shrimps oder Mix	Stück	3,80
Double-Lachsrollchen	Crêpe, Lachs, Frischkäsefüllung	Stück	3,50
Lachstatar	auf Honigbrot oder Pumpernickel	Stück	3,40
Double Fisch-Stick	saftiges Fischfilet mit Chili	Stück	3,30
Räucherlachshäppchen	Lachspralinen mit Dekorwürzung	Stück	2,60

- VEGETARISCH -

Süßkartoffelbällchen	auf Kräuter-Quark	Stück	3,20
Zucchinirollchen	mit Feta Füllung	Stück	3,20
Mini-Wraps Variationen:	asiatisch	Stück	2,90
Tortilla Veggie Stick	mit Zucchini, Champignon, Paprika	Stück	2,80
Noodle Stick	Teriyaki oder süß/sauer gewürzt	Stück	2,60
Vegetarischer Mix	Frühlings-, Teig-, Gemüsetasche	Stück	2,40
Red Hot Chili Peppers	Jalapeno mit Frischkäsefüllung	Stück	2,20
Antipasti Spießchen	Zucchini, Champignon, Paprika...	Stück	1,90
Tomate Mozzarella	am Spieß mit Basilikumbeize	Stück	1,90
Olive	diverse Sorten auf Spießchen	Stück	1,60
Käsehäppchen	mit frischem Obst		
als Igel oder Kegel:	mit 20 bis 181 Spießen	Stück	1,60

- SÜSS -

Süße Teilchen	von Mini-Berliner bis Plunder	Stück	ab 2,60
---------------	-------------------------------	-------	---------

- EDLES AUF PORZELLAN -

Keltenlachs	mit Honig-Dill-Dressing	Stück	5,70
Vitello tonnato	Kalbfleisch mit Thunfischsoße	Stück	5,50
Lachstatar	auf Pumpernickeltaler	Stück	5,50
Rindercarpaccio	auf Ruccola mit Balsamico Reduktion	Stück	5,50
Sesam-Schweinefilet	mit fruchtigem Orangen Chili Dip	Stück	5,50

- IM GLAS -

Suppen in Jena-Gläschen:	Suppen nach Wahl	Stück	4,90
Salate in WECK-Gläsern:	Salate nach Wahl	Stück	4,90
Dessert in WECK-Gläsern:	Desserts nach Wahl	Stück	4,90

Eintöpfe

Hauptgericht: 500 ml je Person

ab 10 Personen

Erbsen-, Linsen-, Kartoffel-, Serbische Bohnensuppe	Person	6,95
Einlage: Brüh- oder Mettwurst <i>geschnitten</i>	Person	1,80
Chili con Carne <i>auf Wunsch auch etwas schärfer</i>	Person	7,50
Grünkohl mit Einlage <i>nach Hausfrauen Art gekocht</i>	Person	7,50
Mettwurst im Ganzen, zusätzlich	Stück	2,20

Suppen

Vorsuppe: 300 ml je Person

ab 15 Personen

Mirbach's Gulaschsuppe	Person	8,90
Möhren-Ingwer-Suppe	Person	7,90
Käse-Lauch-Suppe <i>mit Gehacktes</i>	Person	7,60
Kürbiscremesuppe	Person	7,60
Broccoli-Rahmsuppe <i>mit Lachsstreifen</i>	Person	7,60
Minestrone <i>der italienische Klassiker</i>	Person	7,00
Champignoncreme-, Spargelcreme-, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	Person	7,00
Hühner-, Gemüsebrühe,	Person	5,80
Rindsbouillon, Gazpacho	Person	5,80
Tomatencremesuppe <i>mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	Person	5,80

Elegante Fleischgerichte

ab 10 Personen

- VOM KALB -

Züricher Kalbs-Geschnetzeltes <i>Kalbfleisch in milder Weißwein-Rahmsoße</i>	Person	19,80
---	--------	-------

- VOM RIND -

Rinder Filetspitzen <i>mit Waldpilzen und durchwachsenem Speck</i>	Person	18,80
Roastbeef <i>am Stück medium gebraten</i>	Person	15,80
Rinder Rouladen <i>mit Mett, Speck, Gurke und Zwiebeln</i>	Person	14,80
Geschnetzeltes a la Stroganoff <i>Filetspitzen mit Champignons und Gurken</i>	Person	14,80
Rinderschmorbraten oder Zwiebelrostbraten <i>aus der Keule, rosa gebraten mit dunkler Zwiebelsoße</i>	Person	14,80
Sauerbraten <i>hausgebeizt mit einer geschmackvollen Soße</i>	Person	14,80
Rheinischer Sauergulasch <i>hausgebeiztes Gulasch mit oder ohne Rosinen</i>	Person	13,80
Geschnetzeltes a la Burgund oder Rindergulasch <i>Rindergeschnetzeltes oder saftiges Gulasch in dunkler Soße</i>	Person	12,80

- VOM SCHWEIN -

Schweinefilet "Villa Hügel" <i>gefüllt mit Mett und Speck im Schinkenmantel</i>	Person	14,80
Schweinefilet "Haus Scheppen" <i>gefüllt mit einer Spinatfarce in rohem Schinken</i>	Person	14,80
Schweinefilettopf würzig <i>mit frischen Champignons und Kräutern</i>	Person	13,80
Geschnetzeltes "Züricher Art" <i>in milder Soße, mit Speck, Zwiebeln und Champignons</i>	Person	11,80
Geschnetzeltes "Försterin" <i>in würziger Soße mit Mischpilzen</i>	Person	11,80

- AUS DEM WALD -

Hirschmedaillons "Wildschütz" <i>zarter Hirschrücken mit Pfifferlingen</i>	Person	23,50
Hirschbraten "Wilhelm Tell" <i>zarte Hirschkeule auf einem Beet von Waldpilzen</i>	Person	22,50
Wildschweinbraten "Jäger Art" <i>kernige Wildschweinkeule in Soße mit Pilzen</i>	Person	22,50
Wildschweingulasch "Diana" <i>würziges Fleisch in Soße mit Mischpilzen</i>	Person	22,50
Wildgulasch "Försterin" <i>pariertes Wildfleisch in würziger Soße mit Pilzen</i>	Person	22,50

Geflügelgerichte

ab 10 Personen

Putenfilet, in pikanter oder lieblicher Sauce <i>½ Stücke, im Ganzen gebraten</i>	Person	9,90
Puten-Curry-Ragout <i>mit Obst in pikanter Currysoße</i>	Person	9,90
Puten-Rahm-Ragout <i>frische Champignons in Rahmsoße</i>	Person	9,90
Hühnerfrikassee <i>zartes Hühnerfleisch mit Erbsen, Möhrchen und Spargelspitzen</i>	Person	9,90
Party-Puten-Schnitzel <i>paniert oder natur, mit Obst dekoriert</i>		
<i>zart und saftig</i> <i>60 g schwer</i>	Stück	3,60
<i>in würziger Panade gebraten</i> <i>100 g schwer</i>	Stück	5,50
Putenfilet gebraten <i>½ Stücke in milder Würzpanade oder natur</i>	Stück	5,50
Hähnchenschenkel <i>knusprig gegrillt, frisch aus dem Ofen</i>	Stück	5,50

Rustikale Fleischgerichte

ab 10 Personen

Spießbraten	mit Speck und Zwiebeln	Person	9,80
Zigeunerbraten	mit Mixed Pickles und Bratwurstfarce	Person	9,80
Bauernbraten	mit Mett, Zwiebeln und Kräutern	Person	9,80
Rustikaler Pfefferhacken	kross gebacken	Person	9,80
Kasseler Braten, Kasseler Braten mit Pflaume			
mild gesalzen, auch mit Backpflaumenfüllung		Person	9,80
Schaschlikpfanne, Zigeunergulasch	pikant gewürzt	Person	9,80
Schinkenbraten	mit einer krossen Schwarte	Person	9,80
Italienischer Nackenbraten	gefüllt mit einer Farce aus feinem Brät, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern	Person	11,50
Magere Lachsbraten vom Schweinerücken			
mit Broccoli - Farce oder anderen Füllungen nach Wahl gefüllt, z.B. Mett, Zwiebeln, Spinat		Person	11,50
Leberkäse		Person	7,50
Pizza- oder Röstzwiebelleberkäse		Person	7,50
Grober Pfefferhackbraten	mit brasilianischem Pfeffer		
Jäger Hackbraten	mit grober Einlage und Kräutern	Person	7,50
Currywurst	mit delikater, hauseigener VIP-Sauce	Person	7,50
Leberkäse mit Einlage nach Wahl			
Leberkäs' - Variationen zum Selbstbacken! Mit Backanleitung!		je kg	18,80

Beilagen, Gemüse

ab 10 Personen

Kartoffelgratin	Ideal zu allen Fleischgerichten!	Person	4,90
Rosmarinkartoffeln	mit Olivenöl, Rosmarin	Person	4,90
Drillinge	in Olivenöl und Paprika geschwenkt	Person	4,90
Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln		Person	4,00
Kartoffel-Püree	von frischen Kartoffeln, Milch und Butter	Person	4,60
Speckkartoffelsalat, Gnocchi, Halb Wilder Reis		Person	5,50
Spätzle, Gabelspaghetti, Bandnudeln		Person	4,60
Langkornreis		Person	3,60
Serviettenknödel		2 Stück	4,90
Kartoffelknödel	halb und halb	2 Stück	4,20
Gemüsepfanne chinesisch, mediterran	vegetarisch	Person	5,90
Prinzessböhnchen	mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne	Person	4,80
Prinzessbohnen-Bündchen	mit Speck umrollt	2 Stück	4,00
Gemüsevariationen	- gebuttert -	Person	4,80
Gemüsevariationen	- mit Soße Hollandaise -	Person	6,80
Gemüse: Erbsen, Fingermöhrrchen, Pariser Möhrchen, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Prinzessböhnchen, Zuckerschoten			
Vichy-Möhrrchen	karamellierte Mini-Möhrrchen	Person	5,30
Apfelrotkohl	frisch-würzig, mit frischen Äpfeln eingekocht	Person	5,30
Bayrisch' Kraut	mit Altbier verfeinert und mild gewürzt	Person	5,30
Sauerkrautvariationen, Rosenkohl oder Wirsing in Rahm		Person	5,30

Kalte Medaillons und mehr...

ab 10 Personen

Medaillons vom Rehrücken	im Ganzen gebraten, dekoriert	Stück ab	10,80
Tournedos vom Rinderfilet	aus der Pfanne	Stück ab	10,80
Medaillons vom Schweinefilet			
saftig gebraten, paniert, natur oder mit Speck umwickelt		Stück ab	5,40
Party-Schnitzel			
zart und saftig		Stück	3,60
in würziger Panade gebraten		Stück	5,60
Party-Knusper-Schnitzel	in crosser Corn Flakes Panade	Stück ab	4,40

Soßen, Dips

ab 10 Personen

Soße	hell oder dunkel	Person	1,60
Soße	mit Pilzen	Person ab	2,60
Jäger-, Zigeuner-, Zwiebelsoße		Person	2,20
Tzatziki		Person	2,70
Senf, Ketchup, Remoulade	alle Sorten	Person	1,30
Soße Hollandaise oder Soße Bernaise		Person	2,30
Hausgemachte Dips zum Fondue oder Raclette			
Ajoli, Kräuter-Creme fraiche-, Curry-, Senf-, Aprikosen-Dip, ...		Person	3,45

Nudel- und Reisgerichte

ab 10 Personen

Spaghetti	mit Spinat-Rahmsoße und Krabben	Person	18,90
Bandnudeln	mit Gorgonzolasoße und Lachsstreifen	Person	18,90
Gebratene Nudeln	mit Filetspitzen und Waldpilzen	Person	18,90
Nudelauflauf	mit Spinat und Lachswürfeln	Person	11,30
Farfalle	mit Austernpilzsoße oder Pesto	Person	11,00
Gnocchi	mit verschiedenen Soßen	Person	11,00
Tagliatelle	mit Roastbeefstreifen und Tomaten	Person	11,00
Chinanudeln	mit Putenstreifen, Sprossen + Gemüse	Person	9,90
Lasagne	a la Bolognese oder vegetarisch	Person	8,50
Nudelauflauf	mit Spinat oder Broccoli		
vegetarisch oder mit Schinkenstreifen		Person	7,50
Wirsingauflauf	mit Spätzle + gekochtem Schinken	Person	8,50
Tortellini	mit Tomaten-Basilikumsoße	Person	8,50

Canapées, Brötchen, Brot

ab 10 Personen

Unsere Brötchensorten sind frisch gebacken. Canapés, etc. werden „just in time“ ohne Zwischenkühlung hergestellt und geliefert.

Belagsbeispiele für unsere Brötchen, Schnittchen und Canapés:
Parma-, Serano-, San Daniele-, Lachs-, Knochen-, Schwarzwälder Schinken, Italienische Salami, Haussalami, Plock-, Cervelat-, Katenrauch-, Sommerwurst, Pfefferkasseler, Kasseler Braten, gekochter Schinken, Kernrauchschinken, Schinkenmett, Kräuter-Brotaufstrich (Kräuter-Mett), gegarte Putenbrust mit Paprikarand, altdeutscher Nackenbraten, saftiger Schweinebraten, Roastbeef, Benjamin Gouda, Junger Gouda, Orig. Edamer, Brennesselkäse, Schweizer, Deutscher Butterkäse, Frischkäsezubereitung mit Radieschen, uvm.

Handschnittchen

verschiedene Brotsorten, dreieckig geteilt,
gebuttert, mit Salat und netter Dekoration

ab Stück

4,50

Canapés

rund ausgestochener Weißbrottaler,
gebuttert, mit Salat, mundgerecht dekoriert

ab Stück

4,20

Kaviarschnittchen

einzelne Brotscheiben mit Kruste gebuttert,
mit Salat und kleiner passender Dekoration

ab Stück

4,00

Halbe belegte Brötchen ständig für Sie frisch gebacken
mit Salat und Gurke bzw. Tomate dekoriert

Salami, Kochschinken, Nackenbraten, Mett, Schnitt-, Frischkäse

ab Stück

2,80

Frikadelle, Parma, Räucherlachs, Roastbeef, Camembert

ab Stück

3,50

Mozzarella mit Tomate

ab Stück

3,50

Spitzbrötchen

Stück

0,65

Roggen-, Körner-, Saatenbrötchen uvm.

Stück

1,15

Butter-Croissant

Stück

1,60

Partybrötchen, 4fach sortiert

Stück

0,95

Sesam-, Mohn-, Roggen-, Baguettebrötchen

- UNSERE RENNER BEI DEN PARTY-BROTEN -

Ciabatta Brot

Stück

5,50

Baguette, Parisienne (Stangen Brot)

Stück

4,90

- UNSERE HAUSGEMachten BROTAUFSTRICHE -

Kräuter-, Knoblauch- oder Pfefferbutter

Person

1,50

Schinken-Griebenschmalz, Hubertus Schmalz

Person

1,40

Obazda Bayrischer Brotaufstrich für eine deftige Brotzeit

Person

1,95

Salate, Dressings

ab 10 Personen

Kartoffelsalat

klassisch

Person

4,90

Nudelsalat

klassisch

Person

4,90

Bayrischer Wurstsalat

Leberkäse, Zwiebeln, Käse, Gurke

Person

4,90

Krautsalat

mit Essig und Öl

Person

4,90

Bauernsalat

mit knackigen Möhrenstreifen und Ananas

Person

5,60

Italienischer Nudelsalat

‘Roma’ mit Olive, Tomate, Ruccola

Person

5,60

Porree Salat

mit Porreestreifen, Mandarinenfilets und Ei

Person

5,60

Waldorfsalat

Selleriesalat mit Äpfeln und Walnüssen

Person

5,60

Kuskus Salat

mit Lauchzwiebel, Paprika, Tomate, Gurke, Minze

Person

7,10

Tortellini Salat

mit Frühlingszwiebeln, Gurke, Bohnen, Mais

Person

7,10

Griechischer Bauernsalat

Gurken, Tomaten, Oliven, Feta

Person

7,10

Geflügelsalat

mit Obst und Spargel; frisch und fruchtig

Person

7,10

Curry-Geflügelsalat

mit Ananas, Mandarinen, Walnüssen

Person

7,70

Teufelssalat

mit zarten Rindfleisch-, Paprika-, Gurkestreifen

Person

8,40

Salate der Saison

mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Möhren
immer frisch für Sie geputzt und zubereitet, bzw. geschnitten

Person

5,60

Dressings nach Wahl:

Joghurt-, Kräuter-, Honig-, Pesto-,
Dijon-Senf-, Thousand-Island-Dressing oder Vinaigrette

10 Pers. 1x Dressing
20 Pers. 2x Dressing
30 Pers. 3x Dressing

Fischspezialitäten

ab 10 Personen

Lachsfilet auf Ruccola

angerichtet mit Lachstatar

Person ab

16,40

Scampi aus der Pfanne

mit hauseigener Ajoli

Person ab

16,40

Sylter Flusskreb Cocktail

in mildem Dressing

Personab

16,40

Keltenlachs

sandelholzgebeizt

Person ab

12,50

Graved Lachs

von Hand gebeizt und rotholzgeräuchert

Person ab

12,50

Forellenfilets, Buttermakrele, Räucherlachshäppchen

Person ab

12,50

Maritimer Bandnudelsalat

Person ab

11,50

Krabbencocktail im Glas, Räucherlachs mit Meerrettich

Person ab

11,50

Thunfischsalat

geschichtet mit leichtem Dressing

Person ab

11,50

Makrelenfilets mit Dekorwürzung

Person ab

9,50

Bremer Heringshappen

mit Zwiebeln und Äpfeln

Person ab

9,50

Göteborger Heringstopf

mit roter Beete, grünem Pfeffer

Person ab

8,50

Delikater Heringssalat

Person ab

6,50

Bayrisches Buffet

ab 20 Personen verfügbar

Leberknödelsuppe

Bouillon von kernigem Rindfleisch mit einem Leberknödel

Vorspeisen und Salate

*Obazda, Laugenbrez'n,
Wurstsalat, Speckkartoffelsalat, Krautsalat,
Mini-Hähnchenkeulen, Frikadellen, Korkenzieher-Mettwurst*

Warme Gerichte

*Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree,
Mini-Hax'n mit Biersoße, Rotkraut und Serviettenknödel,
Käse-Spätzle*

Dessert

*Mousse au chokolat mit Vanillesoße,
Bayrisch' Creme nach Art des Hauses mit Himbeermark*

Preis pro Person

42,00 €

Vegetarisches Buffet

ab 20 Personen verfügbar

Kürbiscreme- oder Tomatencremesuppe

hausgemacht

Kalte Vorspeisen (Fingerfood)

*Tomaten-Mozzarella-Spieße mit grünem Pesto
Antipasti-Spieße mit Pilzen, Zucchini, Paprika
Mini-Wraps mit grünem Spargel, Wasserkastanie und Mais
Vegetarischer Mix - gefüllte Weizenmehltaschen
Tortillawürfel mit Aijoli und Paprikaecken
Oliven-Spießchen und Nudel-Sticks*

Salate

*Kuskussalat mit Lauchzwiebeln, Paprika, Tomate und Minze
Nudelsalat 'Roma' mit Ruccola, Mini-Tomaten und Oliven
Hirtensalat mit Fetakäse, Paprika, Gurken und Zwiebeln*

Warme Gerichte

*Lasagne mit Erbsen und Möhrchen oder 'mediterran'
Farfalle, mit Austernpilzsauce oder
Nudelauflauf mit Blattspinat*

Dessert im Weckglas

*Mousse au Chocolat und Fruchtsalat
dazu eine Bourbon-Vanillesauce*

Preis pro Person

44,00 €

Italienisches Buffet

ab 20 Personen verfügbar

Minestrone oder Tomatencremesuppe

hausgemacht

Kalte Vorspeisen

*Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Tomate-Mozzarella,
Vitello tonnato, Melone mit Schinken
aus der Pfanne: Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons*

Salate

*Crevettencocktail, Gartensalate mit Olivenöl,
Aceto balsamico und Senf-Honig-Dressing*

Warme Gerichte

*Arista di Maiale alla Napolitana
Schweinefilet in kräftiger Tomatensoße mit Kartoffelgratin
Farfalle alla Salmone
Schmetterlingsnudeln in Lachs-Sahne-Soße
hausgemachte Lasagne alla Bolognese*

Dessert

*Tiramisu, Panacotta mit Himbeermark
int. Käsespezialitäten mit einem Brotkorb
und Buttervariationen*

Preis pro Person

48,00 €

Landhaus Buffet

ab 20 Personen verfügbar

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Art des Hauses

Kalte Vorspeisen

*Graved Lachs, Forellen-, Makrelenfilets,
dazu Honig-Dill-Soße und Meerrettichsahne
Poulardenbrust "Florida" an Currycreme
zartes Rindfleisch in Tomaten-Kresse-Vinaigrette*

Salate

*Rindfleischsalat, Kartoffel-Speck-Salat, Geflügelsalat,
Gartensalate mit Kräutern und Dressing nach Wahl*

Roastbeef in Kräuterkruste

mit Sauce Hollandaise oder Sauce Cumberland

Schweinemedallions

*auf Champignon-Lauch-Gemüse mit Pfefferrahmsoße
mit Kartoffelgratin und sechserlei Marktgemüse*

Dessert

*Obstsalat mit Vanillesoße,
Schokoladenmousse hell oder dunkel
int. Käsespezialitäten, Brotkorb, Buttervariationen*

Preis pro Person

55,00 €

3 Gang Menüvorschläge

ab 10 Personen verfügbar

Wahl-Vorsuppen: Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, Rindsbouillon, Broccoli-Rahm-Suppe, Tomaten- oder Champignoncremesuppe	inkl. 1x Wahl-Vorsuppe
Wahl-Desserts: Rote Grütze mit Vanillesoße, Bayrisch Creme, Limonencreme, Himbeercreme, Mousse au Chocolat, Panacotta, oder Obstsalat	inkl. 1x Wahl-Dessert
	Preis pro Person
Schweineschnitzel paniert <i>mit gebuttertem Mandel-Broccoli und Salzkartoffeln</i>	25,50 €
Schweinefiletmedaillon "Toscana" <i>in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln</i>	26,50 €
Schweinefiletmedaillon "Landhaus" <i>auf würzigem Blattspinat, mit feinen Bandnudeln</i>	26,50 €
Schweinefilet "Baden Baden" <i>Medaillons im Speckmantel auf jungem Wirsing in Rahmsoße mit Spätzle</i>	28,50 €
Schweinemedaillon à la Saltimbocca <i>mit Schinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsoße mit gebratenen Drillingen</i>	28,50 €
Schweinemedaillon in Pfefferrahm <i>mit Butterspätzle und Broccoliröschen an gerösteten Pinienkernen</i>	28,50 €
Schweinelendchen "Berner Art" <i>cross gebratene Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Drillingskartoffeln</i>	28,50 €
Gebratene Putenbrust <i>in Scheiben, mit Schnittlauchsoße, Broccoli und Spätzle</i>	28,50 €
Putengulasch "Orientalisch" <i>mit Früchten in Currysoße, dazu Kräuterrisotto und Salat</i>	28,50 €
Schinken-Krustenbraten <i>mit Dunkelbiersoße, Kartoffelgratin und dazu Pariser Karotten à la crème</i>	28,50 €
Rheinischer Sauerulasch <i>hausgebeizt, mit Rosinen, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl, sowie wahlweise Apfelmus</i>	30,50 €
Rindergulasch <i>in kräftiger, dunkler Soße mit bunten Nudeln dazu gemischter Salat und Dressing nach Wahl</i>	30,50 €
Rinderschmorbraten <i>in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Speck-Rahmrosenkohl</i>	31,50 €
Rheinischer Sauerbraten <i>hausgebeizt, mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Apfelmus</i>	31,50 €
Wiener Tafelspitz <i>in Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Vinaigrette</i>	33,50 €
Rindergeschnetzeltes á la "Stroganow" <i>mit Spätzle und Salaten der Saison, Dressing nach Wahl</i>	34,00 €
Rinderfiletstreifen "Försterin" <i>in Pfifferlingrahmsoße, mit Spätzle und Speckrosenkohl</i>	34,00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes <i>Berner Röstitaler, gebackene Cherrytomaten, Weißweinrahm</i>	34,00 €

Käsespezialitäten

ab 10 Personen

An Käsespezialitäten stehen Ihnen jederzeit, auch kurzfristig, die Produkte unserer immer frischen Käsetheke zur Verfügung. Hier können Sie sich bei der Besprechnug des Auftrages einen Überblick verschaffen und eine Vorauswahl treffen. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl oder erweitern unser Angebot für Sie und stellen Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes, individuelles Käsearrangement zusammen.

Hinweis zu allen Buffets:
Wenn Sie Veränderungen bei den Buffets wünschen oder Ihnen andere Kombinationen oder Beilagen vorschweben, so wenden Sie sich gerne an unsere Küche. Wir können Ihnen fast jeden Wunsch erfüllen, dafür steht unser Name und unsere Qualität seit 1893.

Dessert		ab 10 Personen	
Panacotta, Rote Grütze	mit aromatischer Vanillesoße	Person	4,90
Mousse au Chocolat	mit frischer Sahne	Person	4,90
Weisse Mousse	mit weißer Schokolade	Person	4,90
Topfenmousse	mit roter Beerengrütze	Person	4,90
Limonencreme, Himbeercreme, Bayrisch' Creme		Person	4,90
Obstsalat		Person	4,90
Tiramisu	und die saisonalen Variationen	Person ab	6,50
Partycrème			
Vanille-Joghurt mit Sahne, Roter Grütze (Eierlikör optional)		Person ab	6,50
Kirschdessert			
Kirschen, Quark, Sahne, Schokospitter (Eierlikör optional)		Person ab	6,50
Versunkene Himbeeren			
Himbeeren+Pflirsche im Quarkbett, mit Sahne+braunem Zucker		Person ab	6,50
Brownie-Tiramisu		Person	7,00
Lebkuchen-Tiramisu	** für die Vorweihnachtszeit **	Person	7,00
Himbeermark	zu den verschiedenen Desserts	Person	2,90
Erdbeercreme, Erdbeermark		Saisonpreis	
Schneewittchen Dessert	Rote Grütze, Sahne, Schokoraschel	Weckglas	4,90
Obstsalat, Mousse, Bayrisch' Creme		Weckglas	4,90
Joghurt Dessert	mit Frucht und Garnitur	Weckglas	4,90

Geschirr und mehr...		bitte VE beachten	
		VE /	Preis/Stck
Speiseteller, weiß	25 cm	10 Stück á	0,60
Suppentasse, weiß	mit Unterteller	10 Stück á	0,80
Dessertschale, weiß	12x12 cm	10 Stück á	0,50
Messer, Gabel, Löffel	für Speisen, Kuchen, Dessert	10 Stück á	0,40
Kaffetassen	mit Unterteller	10 Stück á	0,80
Kaffeepott	verschiedene Farben	10 Stück á	0,60
Kuchenteller	18 cm	10 Stück á	0,60
Fingerfoodteller	12 cm	10 Stück á	0,60
Allzweckstielglas	Wein, Wasser, Saft	24 Stück á	0,70
Bierbecher	0,2/0,3 l Bier, Wasser, Saft	50 Stück á	0,70
Biertulpe	0,2 l Original "Stauder"	24 Stück á	0,80
Sektglas	0,19 l Sekt/Prosecco	24 Stück á	0,80
Weckglas	in diversen Größen	1 Stück á	0,60
Jenaglas	ideal für Suppen als Fingerfood	1 Stück á	1,30
Stehtische, weiß	85 cm Durchmesser	1 Stück á	13,00
Stehtische	mit Lacktischdecke	1 Stück á	19,00
Stehtische	mit Husse, Reinigung separat	1 Stück á	25,00
Buffettische	70 x 140 cm	1 Stück á	18,00
Bierzeltgarnitur schmal	220 cm x 50 cm; Bank 20 cm	1 Set á	25,00
Hussen für BZG (Bank)	2tlg., Reinigung separat	Preis auf Anfrage	
Hussen für BZG (Tisch)	1tlg., Reinigung separat	Preis auf Anfrage	
Sitzpolster für BZG	kompl. 2tlg.	Preis auf Anfrage	
Bierzeltgarnitur breit	220 cm x 70 cm; Bank 20 cm	1 Set á	30,00
Servietten, einfach	33x33 cm; einlagig	500 Stück	8,80
Tischdecke, einfach	118 cm breit; alle Farben	1 lfm	3,80
Zelltuchtischdecke	125 cm breit; weiß	1 lfm	6,00
Lacktischdecke	130 cm breit; weiß, bordeaux	1 lfm	6,00
Reinigungspauschale	für Geschirr, Besteck, Gläser	pro Teil	0,60
Reinigungspauschale	für Tische und Geräte	nach Aufwand	
Verlust oder Bruch		Berechnung mit dem Wiederbeschaffungspreis	

Preisangaben für Papier- und Kunststoffprodukte nur unter Vorbehalt

Wissenswertes & Leistungen

Wir versorgen Sie bei allen Events:
 Einweihungen, Geschäftsmeetings, Produktpräsentationen, Jubiläen, Messen, Mitarbeiterverabschiedungen, Hochzeiten, Taufen, Kommunion, Konfirmation, Firmung und anderen Familienfeiern.
Wir besorgen das nötige Zubehör:
 Bestuhlung, Geschirr, Besteck, Pflanzendekorationen, Personal vor Ort.
 Wir übernehmen gerne Beschaffung, Transport und Kühlung von Getränken aller Art, wie Wein, Sekt, Bier, AFG's, Säfte. Benötigen Sie Präsentkörbe, Geschenkkarrangements, Weinkisten oder Gutscheine, so stellen wir Ihnen diese sehr gerne auf Wunsch zusammen.
 Für alle Leistungen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der letzten, gültigen Fassung. Diese finden Sie in Papierform im Geschäft oder auf unserer Catering Homepage unter: www.catering-mirbach.de/agb/
 Die Preise in dieser Liste beinhalten weder Dienstleistungen noch Leihequipment. Das Zahlungsziel für private Aufträge lautet "Bar bei Lieferung". Alle Cateringaufträge **mit Dienstleistung oder Equipment**, für Firmen, wie Privatleute, werden netto zzgl. 19% USt. auf Rechnung abgerechnet. Das Zahlungsziel lautet hier "10 Tage ohne jeden Abzug"; vorbehaltlich Vorab- und Zwischenabrechnung. Bei Verzug berechnen wir 10% Verzugszinsen und Mahngebühren. Für alle leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände haftet ausnahmslos der Besteller. Ihre Firmierung, Rechnungsadresse oder Kostenstelle teilen Sie uns bitte spätestens bei Auftragsvergabe schriftlich mit.

Bei Aufträgen unter 150,- € berechnen wir Mindermengenzuschlag: 20,- €

Infos zu Allergenen erhalten Sie jederzeit von unseren Fachkräften vor Ort.
 Diese Preisliste ersetzt ab 01.06.2024 alle älteren Preislisten.