



B. & U. Zanthoff GbR  
45239 Essen-Werden  
Abteistraße 20-22

**Fon 0201-491777**  
**Fax 0201-491516**  
**Mobil 0171-2287870**



[www.mirbach-catering.de](http://www.mirbach-catering.de) | [info@mirbach-catering.de](mailto:info@mirbach-catering.de)

DER  
**FEINSCHMECKER**

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

BESTER METZGER DEUTSCHLANDS 2001 + 2010 + 2015

## Vorspeisen

Vitello tonnato	mit würziger Thunfischsoße	Person	7,20
Frikadellen & Korkenzieher	mit Senf/Ketchup	Person	5,85
Honigmelone mit Original Serano Schinken		Person	4,95
Bressaola vom Rauchfleisch	an Ruccola mit Balsamico	Person	4,40
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons	aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern	Person	4,20
Minischoten, Pilze, Peperoni	mit Frischkäse gefüllt	Person	4,20
Tomate-Mozzarella	mit frischem Basilikum	Person	3,20
Garnelenspieße	mit Knoblauch und Kräutern gebraten	Stück	3,90
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Waldorfsalat	Stück ab	3,80
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Remoulade	Stück ab	3,80
Schinkenmettwürstchen	im zarten Saitling	Stück	2,60
Scharfer Kumpel	gegarte Mettwurst mit grünem Pfeffer	Stück	2,60
Bratling Nürnberger Art	grob zerkleinert, mit Kümmel	Paar	2,35
Münchener Weißwurst	das Original	Paar	2,40
Schinkenröllchen mit Spargel		Stück ab	2,20
Mett-Igel oder Mett-Blume dekoriert	ab 1kg	je kg	24,40
Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert	Stück	2,60
Party-Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert	Stück	2,00
Mini-Party-Frikadelle	am Spießchen bunt dekoriert	Stück	1,60

## Fingerfood

### - VOM SCHWEIN -

Mini-Haxe	Stäbchenfleisch aus der Wade	Stück	3,60
Hack-Variationen	span. Albondigas, Gyrosspieß	Stück	2,20
Teriyaki Spieß	Schweinerücken mit Teriyakisoße	Stück	2,20
Pflaumen im Schlafrock	süße Pflaume in Geselchtem	Stück	2,00
Melone-Schinken-Spieß	Honigmelone trifft Rollschinken	Stück	2,00
Mini-Quiche 5-fach sortiert	Pilze, Käse, Lachs, Tomate, Broccoli	Stück	2,00
Trüffelsalami-Spieß	mit einer Jumbo-Olive	Stück	1,90
Mini-Schnitzelchen	mediterran dekoriert	Stück	1,90
Mini-Pizza-Taler	mit Schinken, Salami oder Spinat	Stück	1,65
Mini - Schnitzelchen	in krosser Panade	Stück	1,65
Dattel im Speckmantel	Dattel und magerer Speck	Stück	1,45
Blätterteig-Variationen	3-fach Schinken; Spinat; Tomate	Stück	1,25

### - VOM GEFLÜGEL -

Hähnchen-Nuggets	classic/american (Corn Flakes)	Stück	2,45
Mini-Wraps	BBQ Chicken	Stück	2,45
Teriyaki-Spieß	Hähnchenbrust mit Teriyakisoße	Stück	2,45
Hähnchen-Slider	Burger aus Reis mit Chik'n	Stück	2,35
Hähnchenstick	Pineapple, Chili, Sweet Pepper	Stück	2,35
Mini-Hähnchenstick	mit roter Thai-Curry-Marinade	Stück	2,25
Asia Slider (Reisburger)	Chick'n Red Curry	Stück	2,10
Mini-Hähnchenkeule	(Drum Stick) im Ofen gebacken	Stück	2,15
Mini-Schnitzelchen „chicken“	dekoriert	Stück	2,20
Mini-Schnitzelchen „chicken“	in crosser Panade	Stück	1,95
Teig-Zigarre Thai-Chicken	mit Gemüse und Kokosmilch	Stück	0,90

### - AUS DEM MEER -

Seafood-Spieße	Lachs oder Shrimps oder Mix	Stück	3,20
Double-Lachsrollchen	Crêpe, Lachs, Frischkäsefüllung	Stück	3,00
Flusskrebstörtchen	Flusskrebse auf Blattspinat	Stück	3,00
Lachstatar	auf Honigbrot oder Pumpnickel	Stück	2,95
Double Fisch-Stick	saftiges Fischfilet mit Chili	Stück	2,95
Räucherlachshäppchen	Lachspralinen mit Dekorwürzung	Stück	2,20
Atlantischer Shrimps	in knuspriger Pankopanade	Stück	1,55

### - VEGETARISCH -

Süßkartoffelbällchen	auf Kräuter-Quark	Stück	2,60
Mini-Wraps Variationen:	asiatisch	Stück	2,45
Zucchinirollchen	mit Feta Füllung	Stück	2,20
Tortilla Veggie Stick	mit Zucchini, Champignon, Paprika	Stück	2,10
Noodle Stick	Teriyaki oder süß/sauer gewürzt	Stück	2,10
Vegetarischer Mix	Frühlings-, Teig-, Gemüsetasche	Stück	1,90
Red Hot Chili Peppers	Jalapeno mit Frischkäsefüllung	Stück	1,80
Antipasti Spießchen	Zucchini, Champignon, Paprika...	Stück	1,50
Tomate Mozzarella	am Spieß mit Basilikumbeize	Stück	1,50
Olivens	diverse Sorten auf Spießchen	Stück	1,25
Käsehäppchen	mit frischem Obst		
als Igel oder Kegel:	mit 20 bis 181 Spießchen	Stück	1,25

### - SÜSS -

Süße Teilchen	von Mini-Berliner bis Plunder	Stück	ab 2,20
---------------	-------------------------------	-------	---------

### - EDLES AUF PORZELLAN -

Keltenlachs	mit Honig-Dill-Dressing	Stück	4,95
Entenbrusttranchen	mit Chicorée und Sc. Cumberland	Stück	4,80
Vitello tonnato	Kalbfileisch mit Thunfischsoße	Stück	4,80
Lachstatar	an Pumpnickel oder Honigbrot	Stück	4,80
Rindercarpaccio	auf Ruccola mit Balsamico Reduktion	Stück	4,80
Sesam-Schweinefilet	mit fruchtigem Orangen Chili Dip	Stück	4,80
Puten-Mandel-Filet	mit Curry-Limetten-Frischkäse	Stück	4,80

### - IM GLAS -

Suppen in Jena-Gläschen:	Suppen nach Wahl	Stück	4,50
Salate in WECK-Gläsern:	Salate nach Wahl	Stück	4,25
Dessert in WECK-Gläsern:	Desserts nach Wahl	Stück	4,25

## Eintöpfe

Hauptgericht: 500 ml je Person

ab 10 Personen

Erbsen-, Linsen-, Kartoffel-, Serbische Bohnensuppe	Person	6,25
Einlage: Brüh- oder Mettwurst	Person	1,60
Chili con Carne	Person	6,60
Grünkohl mit Einlage	Person	6,60
Mettwurst im Ganzen, zusätzlich	Stück	1,95

## Suppen

Vorsuppe: 300 ml je Person

ab 15 Personen

Pfifferling-Rahmsuppe	Person	8,80
Mirbach's Gulaschsuppe	Person	7,70
Möhren-Ingwer-Suppe	Person	6,60
Käse-Lauch-Suppe	Person	6,30
Kürbiscremesuppe	Person	6,30
Curry-Süppchen	Person	6,10
Broccoli-Rahmsuppe	Person	6,10
Minestrone	Person	6,00
Champignoncreme-, Spargelcreme-, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	Person	6,00
Hühner-, Gemüsebrühe,	Person	4,80
Rindsbouillon, Gazpacho	Person	4,80
Tomatencremesuppe	Person	4,80

## Elegante Fleischgerichte

ab 10 Personen

### - VOM KALB -

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes	Person	15,70
------------------------------	--------	-------

### - VOM RIND -

Rinder Filetspitzen	Person	15,70
Roastbeef	Person	13,50
Rinder Rouladen	Person	12,00
Geschnetzeltes a la Stroganoff	Person	12,00
Rinderschmorbraten oder Zwiebelrostbraten	Person	12,00
Sauerbraten	Person	12,00
Rheinischer Sauerulasch	Person	10,80
Geschnetzeltes a la Burgund oder Rindergulasch	Person	10,80

### - VOM SCHWEIN -

Schweinefilet "Villa Hügel"	Person	12,00
Schweinefilet "Haus Scheppen"	Person	12,00
Schweinefilettopf würzig	Person	10,80
Geschnetzeltes "Zürcher Art"	Person	9,70
Geschnetzeltes "Försterin"	Person	9,70

### - AUS DEM WALD -

Hirschmedaillons "Wildschütz"	Person	20,50
Hirschbraten "Wilhelm Tell"	Person	19,50
Wildschweinbraten "Jäger Art"	Person	19,50
Wildschweingulasch "Diana"	Person	18,10
Wildgulasch "Försterin"	Person	18,10

## Geflügelgerichte

ab 10 Personen

Putenbrust, in pikanter oder lieblicher Sauce	Person	8,60
Puten-Curry-Ragout	Person	8,60
Puten-Rahm-Ragout:	Person	8,60
Hähnchenbrustmedaillon, kalt	Person	6,50
Party-Puten-Schnitzel	Stück	3,10
Putenfilet gebraten	Stück	4,75
Hähnchenschenkel	Stück	4,75

## Beilagen, Gemüse

Kartoffelgratin	<i>Ideal zu allen Fleischgerichten!</i>	Person	4,30
Rosmarinkartoffeln	<i>mit Olivenöl, Rosmarin</i>	Person	4,30
Drillinge	<i>in Olivenöl und Paprika geschwenkt</i>	Person	4,30
Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln		Person	3,45
Kartoffel-Püree	<i>von frischen Kartoffeln, Milch und Butter</i>	Person	3,65
Speckkartoffelsalat, Gnocchi, Halb Wilder Reis		Person	4,75
Spätzle, Gabelspaghetti, Bandnudeln		Person	4,00
Langkornreis		Person	3,10
Serviettenknödel		2 Stück	4,20
Kartoffelknödel	<i>halb und halb</i>	2 Stück	3,65
Gemüsepfanne chinesisch, mediterran	<i>vegetarisch</i>	Person	5,10
Prinzessböhnchen mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne		Person	4,10
Prinzessböhnchen-Bündchen	<i>mit Speck umrollt</i>	2 Stück	3,45
Gemüsevariationen	<i>- gebuttert -</i>	Person	4,10
Gemüsevariationen	<i>- mit Soße Hollandaise -</i>	Person	5,85
<i>Gemüse: Erbsen, Fingermöhrrchen, Pariser Möhrrchen, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Prinzessböhnchen, Zuckerschoten</i>			
Vichy-Möhrrchen	<i>karamellierte Mini-Möhrrchen</i>	Person	4,50
Apfelrotkohl	<i>frisch-würzig, mit frischen Äpfeln eingekocht</i>	Person	4,50
Bayrisch' Kraut	<i>mit Altbier verfeinert und mild gewürzt</i>	Person	4,50
Sauerkrautvariationen, Rosenkohl oder Wirsing in Rahm		Person	4,50

## Rustikale Fleischgerichte

<b>ab 10 Personen</b>			
Spießbraten	<i>mit Speck und Zwiebeln</i>	Person	8,50
Zigeunerbraten	<i>mit Mixed Pickles und Bratwurstfarce</i>	Person	8,50
Bauernbraten	<i>mit Mett, Zwiebeln und Kräutern</i>	Person	8,50
Rustikaler Pfefferbraten	<i>kross gebacken</i>	Person	8,50
Kasseler Braten, Kasseler Braten mit Pflaume		Person	8,50
<i>mild gesalzen, auch mit Backpflaumenfüllung</i>		Person	8,50
Schaschlikpfanne, Zigeunergulasch	<i>pikant gewürzt</i>	Person	8,50
Schinkenbraten	<i>mit einer krossen Schwarte</i>	Person	8,50
Italienischer Nackenbraten	<i>gefüllt mit einer Farce aus feinem Brät, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern</i>	Person	9,60
Magere Lachsbraten vom Schweinerücken		Person	9,60
<i>mit Broccoli - Farce oder anderen Füllungen nach Wahl gefüllt, z.B. Mett, Zwiebeln, Spinat</i>		Person	9,60
Leberkäse, Pizza- oder Röstzwiebelleberkäse		Person	6,50
Grober Pfefferhackbraten	<i>mit brasilianischem Pfeffer</i>	Person	6,50
Jäger Hackbraten	<i>mit grober Einlage und Kräutern</i>	Person	6,50
Currywurst	<i>mit VIP-Sauce und einem Brötchen</i>	Person	5,00
Leberkäse mit Einlage nach Wahl		je kg	16,75
<i>Leberkäse' - Variationen zum Selbstbacken! Mit Backanleitung!</i>			

## Kalte Medaillons und mehr...

<b>ab 10 Personen</b>			
Medaillons vom Rehrücken	<i>im Ganzen gebraten, dekoriert</i>	Stück ab	8,50
Tournedos vom Rinderfilet	<i>aus der Pfanne</i>	Stück ab	7,50
Medaillons vom Schweinefilet		Stück ab	4,40
<i>saftig gebraten, paniert, natur oder mit Speck umwickelt</i>		Stück ab	4,40
Party-Schnitzel		Stück	3,00
<i>zart und saftig</i>	<i>60g schwer</i>	Stück	3,00
<i>in würziger Panade gebraten</i>	<i>100g schwer</i>	Stück	4,80
Party-Knuser-Schnitzel	<i>in crosser Corn Flakes Panade</i>	Portion	3,60

## Soßen, Dips

<b>ab 10 Personen</b>			
Soße	<i>hell oder dunkel</i>	Person	1,25
Soße	<i>mit Pilzen</i>	Person ab	2,25
Jäger-, Zigeuner-, Zwiebelsoße		Person	1,85
Tzatziki		Person	2,35
Senf, Ketchup, Remoulade	<i>alle Sorten</i>	Person	1,00
Soße Hollandaise oder Soße Bernaise		Person	1,85
Hausgemachte Dips zum Fondue oder Raclette		Person	2,45
<i>Ajoli, Kräuter-Creme fraiche-, Curry-, Senf-, Aprikosen-Dip, ...</i>		Person	2,45

## Nudel- und Reisgerichte

<b>ab 10 Personen</b>			
Spaghetti	<i>mit Spinat-Rahmsoße und Krabben</i>	Person	16,50
Bandnudeln	<i>mit Gorgonzolasoße und Lachsstreifen</i>	Person	16,50
Gebratene Nudeln	<i>mit Filetspitzen und Waldpilzen</i>	Person	16,50
Nudelauflauf	<i>mit Spinat und Lachswürfeln</i>	Person	9,80
Farfalle	<i>mit Austernpilzsoße oder Pesto</i>	Person	9,60
Gnocchi	<i>mit verschiedenen Soßen</i>	Person	9,60
Tagliatelle	<i>mit Roastbeefstreifen und Tomaten</i>	Person	9,60
Chinanudeln	<i>mit Putenstreifen, Sprossen + Gemüse</i>	Person	8,60
Lasagne	<i>a la Bolognese oder vegetarisch</i>	Person	7,10
Nudelauflauf	<i>mit Spinat oder Broccoli</i>	Person	6,30
<i>vegetarisch oder mit Schinkenstreifen</i>		Person	7,10
Wirsingauflauf	<i>mit Spätzle + gekochtem Schinken</i>	Person	7,10
Tortellini	<i>mit Tomaten-Basilikumsoße</i>	Person	7,10

## Canapés, 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, Schnitten und Canapés:  
Parma-, Serano-, San Daniele-, Lachs-, Knochen-, Schwarzwälder Schinken, Italienische Salami, Haussalami, Plock-, Cervelat-, Katenrauch-, Sommerwurst, Pfefferkasseler, Kasseler Braten, gekochter Schinken, Kernrauschschinken, Schinkenmett, Kräuter-Brot aufstrich (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.

**Handschnitten**  
verschiedene Brotsorten, dreieckig geteilt, gebuttert, mit Salat und netter Dekoration **ab Stück 3,90**

**Canapés**  
rund ausgestochener Weißbrotteller, gebuttert, mit Salat, mundgerecht dekoriert **ab Stück 3,65**

**Kaviarschnitten**  
einzelne Brotscheiben mit Kruste gebuttert, mit Salat und kleiner passender Dekoration **ab Stück 3,45**

**Halbe belegte Brötchen ständig für Sie frisch gebacken mit Salat und Gurke bzw. Tomate dekoriert**  
Salami, Kochschinken, Nackenbraten, Mett, Schnitt-, Frischkäse **ab Stück 2,40**  
Frikadelle, Parma, Räucherlachs, Roastbeef, Camembert **ab Stück 3,05**  
Mozzarella mit Tomate **ab Stück 3,05**

**Spitzbrötchen** **Stück 0,60**  
Roggen-, Körner-, Saatenbrötchen uvm. **Stück 1,00**  
Butter-Croissant **Stück 1,35**

**Partybrötchen, 4fach sortiert** **Stück 0,80**  
Sesam-, Mohn-, Roggen-, Baguettebrötchen

**- UNSERE RENNER BEI DEN PARTY-BROTEN -**  
Ciabatta Brot **Stück 4,80**  
Baguette, Parisienne (Stangen Brot) **Stück 4,25**

**- UNSERE HAUSGEMACHTEN BROTAUFSTRICHE -**  
Kräuter-, Knoblauch- oder Pfefferbutter **Person 1,25**  
Schinken-Griebschmalz, Hubertus Schmalz **Person 1,15**  
Obazda Bayrischer Brotaufstrich für eine deftige Brotzeit **Person 1,70**

## Salate, Dressings

<b>ab 10 Personen</b>			
Kartoffelsalat	<i>klassisch</i>	Person	4,25
Nudelsalat	<i>klassisch</i>	Person	4,25
Bayrischer Wurstsalat	<i>Leberkäse, Zwiebeln, Käse, Gurke</i>	Person	4,25
Krautsalat	<i>mit Essig und Öl</i>	Person	4,25
Bauernsalat	<i>mit knackigen Möhrenstreifen und Ananas</i>	Person	4,85
Italienischer Nudelsalat 'Roma'	<i>mit Olive, Tomate, Ruccola</i>	Person	4,85
Porree Salat	<i>mit Porreestreifen, Mandarinenfilets und Ei</i>	Person	4,85
Waldorfsalat	<i>Selleriesalat mit Äpfeln und Walnüssen</i>	Person	4,85
Kuskus Salat	<i>mit Lauchzwiebel, Paprika, Tomate, Gurke, Minze</i>	Person	6,10
Tortellini Salat	<i>mit Frühlingszwiebeln, Gurke, Bohnen, Mais</i>	Person	6,10
Griechischer Bauernsalat	<i>Gurken, Tomaten, Oliven, Feta</i>	Person	6,10
Geflügelsalat	<i>mit Obst und Spargel; frisch und fruchtig</i>	Person	6,10
Curry-Geflügelsalat	<i>mit Ananas, Mandarinen, Walnüssen</i>	Person	6,70
Teufelssalat	<i>mit zarten Rindfleisch-, Paprika-, Gurkestreifen</i>	Person	7,30

Salate der Saison *mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Möhren* **Person 4,85**  
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

<b>ab 10 Personen</b>			
Lachsfilet auf Ruccola	<i>angerichtet mit Lachstatar</i>	Person	14,20
Scampi aus der Pfanne	<i>mit hauseigener Ajoli</i>	Person	14,20
Sylter Flusskrebbs Cocktail		Person	10,80
Keltenlachs	<i>sandelholzgebeizt</i>	Person	10,80
Graed Lachs	<i>von Hand gebeizt und rotholzgeräuchert</i>	Person	10,80
Forellenfilets, Buttermakrele, Räucherlachs Häppchen		Person	10,80
Maritimer Bandnudelsalat		Person	8,80
Krabbencocktail im Glas, Räucherlachs mit Meerrettich		Person	8,80
Thunfischsalat	<i>geschichtet mit leichtem Dressing</i>	Person	8,80
Makrelenfilets mit Dekorwürzung		Person	7,80
Bremer Heringshappen	<i>mit Zwiebeln und Äpfeln</i>	Person	7,50
Göteborger Heringstopf	<i>mit roter Beete, grünem Pfeffer</i>	Person	7,50
Delikat Heringsssalat		Person	5,50

## 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

36,50 €

## 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 Austernpilzsaucen oder  
Nudelaufguss mit Blattspinat

### Dessert im Weckglas

Mousse au Chocolat und Fruchtsalat  
dazu eine Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person

38,00 €

## 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,  
Acetto balsamico und Senf-Honig-Dressing

### Warme Gerichte

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

### Dessert

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

Preis pro Person

42,00 €

## 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

49,00 €

## 3 Gang Menüvorschläge

ab 10 Personen verfügbar

**Wahl-Vorsuppen:** Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, Rindsbouillon,  
Broccoli-Rahm-Suppe, Tomaten- oder Champignoncremesuppe

inkl. 1x  
Wahl-Vorsuppe  
und

**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

mit gebuttertem Mandel-Broccoli und Salzkartoffeln

22,50 €

### Schweinefiletmedaillon "Toscana"

in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln

23,50 €

### Schweinefiletmedaillon "Landhaus"

auf würzigem Blattspinat, mit feinen Bandnudeln

23,50 €

### Schweinefilet "Baden Baden"

Medallions im Speckmantel  
auf jungem Wirsing in Rahmsoße mit Spätzle

24,50 €

### Schweinemedaillon à la Saltimbocca

mit Schinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsoße  
mit gebratenen Drillingen

24,50 €

### Schweinemedaillon in Pfefferrahm

mit Butterspätzle und Broccoliröschen an gerösteten  
Pinienkernen

24,50 €

### Schweinelendchen "Berner Art"

cross gebratene Schweinefiletmedallions  
mit frischen Champignons und Drillingskartoffeln

24,50 €

### Gebratene Putenbrust

in Scheiben, mit Schnittlauchsoße, Broccoli und Spätzle

24,50 €

### Putengulasch "Orientalisch"

mit Früchten in Currysoße, dazu Kräuterrisotto und Salat

24,50 €

### Schinken-Krustenbraten

mit Dunkelbiersoße, Kartoffelgratin und  
dazu Pariser Karotten à la crème

24,50 €

### Rheinischer Sauerulasch

hausgebeizt, mit Rosinen, dazu Kartoffelklöße  
und Apfelrotkohl, sowie wahlweise Apfelmus

26,50 €

### Rindergulasch

in kräftiger, dunkler Soße mit bunten Nudeln  
dazu gemischter Salat und Dressing nach Wahl

26,50 €

### Rinderschmorbraten

in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Speck-Rahmrosenkohl

27,50 €

### Rheinischer Sauerbraten

hausgebeizt, mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Apfelmus

27,50 €

### Wiener Tafelspitz

in Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln und  
grünem Salat mit Vinaigrette

28,50 €

### Rindergeschnetzeltes á la "Stroganow"

mit Spätzle und Salaten der Saison, Dressing nach Wahl

29,50 €

### Rinderfiletstreifen "Försterin"

in Pfefferlingrahmsoße, mit Spätzle und Speckrosenkohl

29,50 €

### Züricher Kalbgeschnetzeltes

Berner Röstitaler, gebackene Cherrytomaten, Weißweinrahm

29,50 €

## 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 Besprechung  
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

Panacotta, Rote Grütze	mit aromatischer Vanillesoße	Person	4,25
Mousse au Chocolat	mit frischer Sahne	Person	4,25
Weisse Mousse	mit weißer Schokolade	Person	4,25
Topfenmousse	mit roter Beerengrütze	Person	4,25
Limonencreme, Himbeercreme, Bayrisch' Creme		Person	4,25
Obstsalat		Person	4,25
Tiramisu	und die saisonalen Variationen	Person ab	5,50
Partycreme			
Vanille-Joghurt mit Sahne, Roter Grütze (Eierlikör optional)		Person ab	5,50
Kirschdessert			
Kirschen, Quark, Sahne, Schokosplitter (Eierlikör optional)		Person ab	5,50
Versunkene Himbeeren			
Himbeeren+Pflirsche im Quarkbett, mit Sahne+braunem Zucker		Person ab	5,50
Brownie-Tiramisu		Person	5,95
Lebkuchen-Tiramisu	** für die Vorweihnachtszeit **	Person	5,95
Himbeermark	zu den verschiedenen Desserts	Person	2,50
Erdbeercreme, Erdbeermark		Saisonpreis	
Schneewittchen Dessert	Rote Grütze, Sahne, Schokoraschel	Weckglas	4,25
Obstsalat, Mousse, Bayrisch' Creme		Weckglas	4,25
Joghurt Dessert	mit Frucht und Garnitur	Weckglas	4,25

ab 10 Personen

## Geschirr und mehr...

		bitte VE beachten	
VE	/	Preis/Stck	
Speiseteller, weiß	25 cm	10 Stück á	0,50
Suppentasse, weiß	mit Unterteller	10 Stück á	0,70
Dessertschale, weiß	12x12 cm	10 Stück á	0,40
Messer, Gabel, Löffel	für Speisen, Kuchen, Dessert	10 Stück á	0,30
Kaffetassen	mit Unterteller	10 Stück á	0,70
Kaffeepott	verschiedene Farben	10 Stück á	0,50
Kuchenteller	18 cm	10 Stück á	0,50
Fingerfoodteller	12 cm	10 Stück á	0,45
Allzweckstielglas	Wein, Wasser, Saft	24 Stück á	0,60
Bierbecher	0,2/0,3 l Bier, Wasser, Saft	50 Stück á	0,60
Biertulpe	0,2 l Original "Stauder"	24 Stück á	0,70
Sektglas	0,19 l Sekt/Prosecco	24 Stück á	0,70
Weckglas	in diversen Größen	1 Stück á	0,45
Jenaglas	ideal für Suppen als Fingerfood	1 Stück á	1,20
Stehtische, weiß	85 cm Durchmesser	1 Stück á	11,00
Stehtische	mit Lacktischdecke	1 Stück á	16,50
Stehtische	mit Husse inkl. Reinigung	1 Stück á	30,80
Buffettische	70 x 140 cm	1 Stück á	15,40
Bierzeltgarnitur schmal	220 cm x 50 cm; Bank 20 cm	1 Set á	22,00
Hussen für BZG (Bank)	2fach inkl. Reinigung	Preis auf Anfrage	
Hussen für BZG (Tisch)	1fach inkl. Reinigung	Preis auf Anfrage	
Sitzpolster für BZG	kompl. 2fach	Preis auf Anfrage	
Bierzeltgarnitur breit	220 cm x 70 cm; Bank 20 cm	1 Set á	25,30
Servietten, einfach	33x33 cm; einlagig	500 Stück	7,50
Servietten	33x33 cm; 1/8 Falz	250 Stück	17,70
Tischdecke, einfach	118 cm breit; alle Farben	1 lfm	3,00
Zelltuchstischdecke	125 cm breit; weiß	1 lfm	4,95
Lackstischdecke	130 cm breit; weiß, bordeaux	1 lfm	5,00
Reinigungspauschale	für Geschirr, Besteck, Gläser	pro Teil	0,50
Reinigungspauschale	für Tische und Geräte	nach Aufwand	
Verlust oder Bruch		Berechnung mit	
		Wiederbeschaffungs-	
		preis	

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/](http://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 15.02.2023 alle älteren Preislisten.

