

Preisliste

gültig ab 01. November 2018



B. & U. Zanthoff GbR

Abteistraße 22 45239 Essen-Werden

Fon 0201-491777 Fax 0201-491516

www.fleischerei-mirbach.de

www.mirbach-catering.de

DER
FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

BESTER METZGER DEUTSCHLANDS 2001 + 2010 + 2015



Vorspeisen



Frikadellen & Korkenzieher	mit Senf/Ketchup
Vitello tonnato	mit würziger Thunfischsoße
Honigmelone mit Original Serano Schinken	
Bressaola vom Rauchfleisch	an Ruccola mit Balsamico
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons	aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern
Minischooten, Pilze, Peperoni	mit Frischkäse gefüllt
Tomate-Mozzarella	mit frischem Basilikum
Garnelenspieße	mit Knoblauch und Kräutern gebraten
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Waldorfsalat
Roastbeef Röllchen	rosa Roastbeef mit Remoulade
Schinkenmettwurstchen	im zarten Saitling
Scharfer Kumpel	gegarnte Mettwurst mit grünem Pfeffer
Bratling Nürnberger Art	grob zerkleinert, mit Kümmel
Münchner Weißwurst	das Original
Schinkenröllchen mit Spargel	
Mett-Igel oder Mett-Blume dekoriert	ab 1kg
Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert
Party-Frikadelle	frisch gebraten und bunt dekoriert
Mini-Party-Frikadelle	am Spießchen bunt dekoriert

ab 10 Personen

Person	4,80
Person	4,50
Person	3,80
Person	3,50
Person	2,50
Stück	3,00
Stück ab	2,50
Stück	1,90
Paar	1,90
Stück ab	1,80
je kg	19,50
Stück	2,10
Stück	1,50
Stück	1,20

Fingerfood



- vom Schwein -

Mini-Haxe	Stäbchenfleisch aus der Wade
Schweinelachs-Röllchen	mit Frischkäse auf Röstbrot
Beefsteakvariationen	span. Albondigas, Gyrosspieß
Teriyaki Spieß	Schweinerücken mit Teriyakisoße
Pflaumen im Schlafrock	süße Pflaume in Geselchtem
Melone-Schinken-Spieß	Honigmelone trifft Rollschinken
Mini-Quiche	Spinat, Paprika, Porree, Pilze
Trüffelsalami-Spieß	mit einer Jumbo-Olive
Mini - Schnitzelchen	mediterran dekoriert
Mini-Pizza-Taler	mit Schinken, Salami oder Spinat
Mini - Schnitzelchen	in krosser Panade
Dattel im Speckmantel	Dattel und magerer Speck

ab 10 Stück je Sorte

Stück	2,95
Stück	2,10
Stück	1,80
Stück	1,80
Stück	1,60
Stück	1,60
Stück	1,60
Stück	1,50
Stück	1,50
Stück	1,30
Stück	1,30
Stück	1,20

- vom Geflügel -

Hähnchen-Nuggets	classic/american (Corn Flaks)
Hähnchenstick	Pinapple, Chili, Sweet Pepper
Mini-Hähnchenstick	mit roter Thai-Curry-Marinade
Teriyaki-Spieß	Hähnchenbrust mit Teriyakisoße
Mini-Wraps	BBQ Chicken
Mini-Hähnchenkeule	(Drum Stick) im Ofen gebacken
Teig-Zigarre Thai-Chicken	mit Gemüse und Kokosmilch

Stück	1,90
Stück	1,90
Stück	1,80
Stück	1,80
Stück	1,70
Stück	1,70
Stück	0,70

- aus dem Meer -

Seafood-Spieße	mit Lachs und Shrimps
Double-Lachsrollchen	Crêpe, Lachs, Frischkäsefüllung
Flusskrebstörtchen	Flusskrebse auf Blattspinat
Lachstatar	auf Honigbrot oder Pumpernickel
Mini-Zitronenlachs-Crêpe	Crêpe Röllchen mit Lachsfüllung
Garnelen-Lolly	Garnele am Zitronengrashalm
Räucherlachshäppchen	Lachspralinen mit Dekorwürzung
Lachshäppchen	im Blätterteigmantel
Atlantisch Shrimps	in knuspriger Reisnudelpanade

Stück	2,40
Stück	2,40
Stück	2,40
Stück	2,40
Stück	1,80
Stück	1,80
Stück	1,80
Stück	1,80
Stück	1,10
Stück	1,10

- vegetarisch -

Süßkartoffelbällchen	auf Kräuter-Quark
Zucchinirollchen	mit Feta Füllung
Mini-Wraps	asiatisch-vegetarisch
Tortilla Veggie Stick	mit Zucchini, Champignon, Paprika
Asian Veggie Stick	krosse Mini-Teigtasche
Vegetarischer Mix	Frühlings-, Teig-, Gemüsetasche
Red Hot Chili Peppers	Jalapeno mit Frischkäsefüllung
Antipasti Spießchen	Zucchini, Champignon, Paprika..
Käsehäppchen	im Blätterteigmantel
Tomate Mozzarella	am Spieß mit Basilikumbeize
Olivens	diverse Sorten auf Spießchen
Käsehäppchen	mit frischem Obst
Käse-Buffer-Kegel	ab 105 Käse Spicker mit Obst
Käse-Trauben-Igel	ca. 350g Käse

Stück	2,10
Stück	1,80
Stück	1,70
Stück	1,70
Stück	1,50
Stück	1,40
Stück	1,30
Stück	1,10
Stück	1,10
Stück	1,10
Stück	1,00
Stück	0,85
Kegel ab	88,00
Stück ab	18,00

- süß -

Süße Teilchen	von Mini-Berliner bis Plunder
----------------------	-------------------------------

Stück	ab 1,80
-------	---------

- Edles auf Porzellan -

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

Stück	4,20
Stück	4,00
Stück	3,90
Stück	3,90
Stück	3,90
Stück	3,90
Stück	3,90

- im Glas -

Suppen in Jena-Gläschen:	
Kürbiscreme-, Möhren-Ingwer-, Gulasch-, Spargelcremesuppe	Stück
Salate in WECK-Gläsern:	
Nudelsalat, Speckkartoffelsalat, Hirtensalat, Geflügelsalat	Stück
Dessert in WECK-Gläsern:	
Obstsalat, Mousse au chocolat, Bayrisch' Creme, Joghurt Dessert	Stück

Stück	3,90
Stück	3,50
Stück	3,50

Eintöpfe

Hauptgericht: 500 ml je Person

ab 10 Personen

Erbsen-, Linsen-, Kartoffel-, Serbische Bohnensuppe	Person	5,20
Einlage: Brüh- oder Mettwurst	Person	1,30
Chili con Carne	Person	5,50
Grünkohl mit Einlage	Person	6,30
	Stück	1,60

Person	5,20
Person	1,30
Person	5,50
Person	6,30
Stück	1,60

Suppen

Vorsuppe: 300 ml je Person

ab 15 Personen

Pfifferling-Rahmsuppe	Person	8,50
Möhren-Ingwer-Suppe	Person	6,90
Mirbach's Gulaschsuppe	Person	5,50
Käse-Lauch-Suppe	Person	5,30
Curry-Süppchen	Person	5,00
Broccoli-Rahmsuppe	Person	4,90
Minestrone	Person	4,90
Champignoncreme-, Spargelcreme-, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	Person	3,90
Hühner-, Gemüsebrühe, Rindsbouillon, Gazpacho	Person	3,90
Tomatencremesuppe	Person	3,90

Person	8,50
Person	6,90
Person	5,50
Person	5,30
Person	5,00
Person	4,90
Person	4,90
Person	3,90
Person	3,90

Elegante Fleischgerichte

ab 10 Personen

vom Kalb:

Züricher Kalbs-Geschnetzeltes	Person	12,90
Kalbfleisch in milder Weißwein-Rahmsoße		



vom Rind:

Rinder Filetspitzen	Person	12,90
mit Waldpilzen und durchwachsenem Speck		
Roastbeef	Person	10,90
am Stück medium gebraten		
Rinder Rouladen	Person	9,90
mit Mett, Speck, Gurke und Zwiebeln		

Geschnetzeltes a la Stroganoff	Person	8,90
Filetspitzen mit Champignons und Gurken		
Rinderschmorbraten oder Zwiebelrostbraten	Person	8,90
aus der Keule, rosa gebraten mit dunkler Zwiebelsoße		
Sauerbraten	Person	8,90
hausgebeizt mit einer geschmackvollen Soße		

Rheinischer Sauerbraten	Person	8,90
hausgebeiztes Gulasch mit oder ohne Rosinen		
Geschnetzeltes a la Burgund oder Rindergulasch	Person	8,90
Rindergeschnetzeltes oder saftiges Gulasch in dunkler Soße		

vom Schwein:

Schweinefilet "Villa Hügel"	Person	9,90
gefüllt mit Mett und Speck im Schinkenmantel		
Schweinefilet "Haus Schuppen"	Person	8,90
gefüllt mit einer Spinatfarce in rohem Schinken		
Schweinefilettopf würzig oder fruchtig	Person	8,90
mit Champignons und Kräutern oder mit Obst		

Geschnetzeltes "Züricher Art"	Person	7,90
in milder Soße, mit Speck, Zwiebeln und Champignons		
Geschnetzeltes "Försterin"	Person	7,90
in würziger Soße mit Mischpilzen		

aus dem Wald:

Hirschmedaillons "Wildschütz"	Person	16,90
zarter Hirschrücken mit Pfifferlingen		
Hirschbraten "Wilhelm Tell"	Person	15,90
zarte Hirschkeule auf einem Beet von Waldpilzen		
Wildschweinbraten "Jäger Art"	Person	14,90
kernige Wildschweinkeule in Soße mit Pilzen		



Wildschweingulasch "Diana"	Person	14,90
würziges Fleisch in Soße mit Mischpilzen		
Wildgulasch "Försterin"	Person	14,90
pariertes Wildfleisch in würziger Soße mit Pilzen		

Geflügelgerichte

ab 10 Personen

Putenbrust, in pikanter oder lieblicher Sauce	Person	6,90
½ Stücke, im Ganzen gebraten, pikant oder lieblich gewürzt		
Puten-Curry-Ragout	Person	4,90
mit Obst in pikanter Currysoße		
Puten-Rahm-Ragout: frische Champignons in Rahmsoße	Person	4,90
Hähnchenbrustmedaillon, kalt		



Party-Puten-Schnitzel	Stück	2,50
paniert oder natur, mit Obst dekoriert		
zart und saftig	Stück	3,90
in würziger Panade gebraten		
Putenfilet gebraten	Stück	3,90
½ Stücke in milder Würzpanade oder natur		

Hähnchenschmel	Stück	3,90
knusprig gegrillt, frisch aus dem Ofen		

Beilagen, Gemüse

Kartoffelgratin	Ideal zu allen Fleischgerichten!
Rosmarinkartoffeln	mit Olivenöl, Rosmarin
Drilling	in Olivenöl und Paprika geschwenkt
Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln	
Kartoffel-Püree	von frischen Kartoffeln, Milch und Butter
Speckkartoffelsalat, Gnocchi, Halb Wilder Reis	
Spätzle, Gabelspaghetti, Bandnudeln	
Langkornreis	
Serviettenknödel	
Kartoffelknödel	halb und halb
Gemüsepfanne	chinesisch, mediterran vegetarisch
Prinzessböhnchen	mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne
Prinzessbohnen-Bündchen	mit Speck umrollt
Gemüsevariationen	- gebuttert -
Gemüsevariationen	- mit Soße Hollandaise -
	z.B.: Erbsen, Möhrchen, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Böhnchen
Vichy-Möhrchen	karamellierte Mini-Möhrchen
Apfelrotkohl	frisch-würzig, mit frischen Äpfeln eingekocht
Bayrisch' Kraut	mit Altbier verfeinert und mild gewürzt
Sauerkrautvariationen, Rosenkohl oder Wirsing in Rahm	

Rustikale Fleischgerichte

Spießbraten	mit Speck und Zwiebeln
Zigeunerbraten	mit Mixed Pickles und Bratwurstfarce
Bauernbraten	mit Mett, Zwiebeln und Kräutern
Rustikaler Pfeffernackel	kross gebacken
Italienischer Nackenbraten	gefüllt mit einer Farce aus
	feinem Brät, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern
Magere Lachsbraten	vom Schweinerücken
	mit Broccoli - Farce oder anderen Füllungen nach Wahl gefüllt,
	z.B. Mett, Zwiebeln, Spinat-Farce, Gemüse-Farce, Mettwurst
Kasseler Braten, Kasseler Braten mit Pflaume	
	mild gesalzen, auch mit Backpflaumenfüllung
Schinkenbraten	
	mit einer krossen Schwarte
Leberkäse, Pizza- oder Röstzwiebelleberkäse	
Grober Pfefferhackbraten	mit brasilianischem Pfeffer
Jäger Hackbraten	mit grober Einlage und Kräutern
Leberkäse mit Einlage nach Wahl	
Leberkäs' - Variationen zum Selbstbacken!	Mit Backanleitung!

Kalte Medaillons und mehr...

Medaillons vom Rehrücken	im Ganzen gebraten, dekoriert
Tournedos vom Rinderfilet	aus der Pfanne
Medaillons vom Schweinefilet	
	saftig gebraten, paniert, natur oder mit Speck umwickelt
Party-Schnitzel	
	zart und saftig 60g schwer
	in würziger Panade gebraten 100g schwer
Party-Knuspier-Schnitzel	in crosser Corn Flakes Panade

Soßen, Dips

Soße	hell oder dunkel
Soße	mit Pilzen
Jäger-, Zigeuner-, Zwiebelsoße	
Tzatziki	
Senf, Ketchup, Remoulade	alle Sorten
Soße Hollandaise oder Soße Bernaise	
Hausgemachte Dips zum Fondue oder Raclette	
	Ajoli, Kräuter-Creme fraiche -, Curry -, Aprikosen Dip, ...

Nudel- und Reisgerichte

Spaghetti	mit Spinat-Rahmsauce und Krabben
Bandnudeln	mit Gorgonzolasauce und Lachsstreifen
Gebratene Nudeln	mit Filetspitzen und Waldpilzen
Farfalle	mit Austernpilzsoße oder Pesto
Gnocchi	mit verschiedenen Soßen
Tagliatelle	mit Roastbeefstreifen und Tomaten
Chinanudeln	mit Putenstreifen, Sprossen + Gemüse
Lasagne	a la Bolognese oder vegetarisch
Nudelauflauf	mit Spinat oder Broccoli
	vegetarisch oder mit Schinkenstreifen
Nudelauflauf	mit Spinat und Lachswürfeln
Wirsingauflauf	mit Spätzle + Gekochtem Schinken
Tortellini	mit Tomaten-Basilikumsoße

ab 10 Personen

Person	3,50
Person	2,80
Person	3,00
Person	3,90
Person	3,30
Person	2,60
2 Stück	3,50
2 Stück	3,00
Person	4,20
Person	3,30
2 Stück	2,80
Person	3,30
Person	4,80
Person	3,70



ab 10 Personen

Person	6,90
Person	7,90
Person	6,90
Person	5,20
je kg	13,80



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, 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-Brottaufstrich (Kräuter-Mett), gegarte Putenbrust mit Paprikarand, ofengebackene Putenbrust, altdeutscher Nackenbraten, Roastbeef, Schweinebraten, Benjamin Gouda, Junger Gouda, Orig. Edamer, Schweizer, Deutscher Butterkäse, Frischkäsezubereitung mit Radieschen, uvm.

Handschnittchen

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



ab Stück 3,20

Canapés

rund ausgestochener Weißbrotlaib, gebuttert, mit Salat, mundgerecht dekoriert

ab Stück 3,00

Kaviarschnittchen

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

ab Stück 2,80

Halbe belegte Brötchen

ständig für Sie frisch gebacken mit Salat und Gurke bzw. Tomate dekoriert
 Salami, Kochschinken, Nackenbraten, Mett, Schnitt-, Frischkäse Frikadelle, Parma, Räucherlachs, Roastbeef, Camembert Mozzarella mit Tomate

ab Stück 1,90

ab Stück 2,50

ab Stück 2,50

Spitzbrötchen

Roggen-, Körner-, Saatenbrötchen uvm.

Stück 0,50

Butter-Croissant

Stück 0,80

Partybrötchen, 4fach sortiert

Sesam-, Mohn-, Roggen-, Baguettebrötchen

Stück 1,10

Stück 0,60



Ciabatta Brot

Baguette, Parisienne (Stangen Brot)

Stück 3,95

Stück 3,50

Unsere hausgemachten Brotaufstriche:

Kräuter-, Knoblauch- oder Pfefferbutter

Person 0,90

Schinken-Griebenschmalz, Hubertus Schmalz

Person 1,00

Obazda

Bayrischer Brotaufstrich für eine deftige Brotzeit

Person 1,30

Salate, Dressings

ab 10 Personen

Kartoffelsalat	klassisch	Person	3,50
Nudelsalat	klassisch		
Bayrischer Wurstsalat	Leberkäse, Zwiebeln, Käse, Gurke		
Krautsalat	mit Essig und Öl		
Bauernsalat	mit knackigen Möhrenstreifen und Ananas	Person	4,00
Italienischer Nudelsalat	'Roma' mit Olive, Tomate, Rucola		
Porree Salat	mit Porreestreifen, Mandarinenfilets und Ei		
Waldorfsalat	Selleriesalat mit Äpfeln und Walnüssen		
Kuskus Salat	mit Lauchzwiebel, Paprika, Tomate, Gurke, Minze	Person	5,00
Tortellini Salat	mit Frühlingszwiebeln, Gurke, Bohnen, Mais		
Griechischer Bauernsalat	Gurken, Tomaten, Oliven, Feta		
Geflügelsalat	mit Obst und Spargel; frisch und fruchtig		
Curry-Geflügelsalat	mit Ananas, Mandarinen, Walnüssen	Person	5,50
Teufelsalat	mit zarten Rindfleisch-, Paprika-, Gurkestreifen	Person	6,00

Salate der Saison

mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Möhren

Person 4,00

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 Rucola	angerichtet mit Lachstatar	Person	10,50
Scampi aus der Pfanne	mit hauseigener Ajoli		
Sylter Flusskreb Cocktail	in mildem Dressing	Person	8,50
Keltenlachs	sandelholzgebeizt		
Graved Lachs	von Hand gebeizt und rotholzgeräuchert		
Forellenfilets, Buttermakrele, Räucherlachs	happchen		
Maritimer Bandnudelsalat		Person	5,90
Krabbencocktail im Glas, Räucherlachs mit Meerrettich			
Thunfischsalat	geschichtet mit leichtem Dressing		
Makrelenfilets mit Dekorwürzung		Person	4,90
Bremer Heringshappen	mit Zwiebeln und Äpfeln		
Göteborger Heringstopf	mit roter Beete, grünem Pfeffer	Person	3,50
Delikatier Heringssalat			

Bergisches Buffet

Tomatensuppe

von frischen Tomaten,
mit Basilikum

Vorspeisen und Salate

Geflügelsalat klassisch, Hausgemachter Nudelsalat,
gemischter Salat der Saison mit dreierlei Dressing,
Frikadellen, Korkenzieher-Mettwurst, Pflaume im Schlafrock

Warme Gerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Dijon-Senf-Soße
und Butterspätzle,
Putengulasch mit Pfirsichspalten in lieblicher Currysoße
und Langkornreis

Dessert

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

ab
20 Personen **600,00**

jede weitere
Person **29,00**



Vegetarisches Buffet

Warme Vorspeise

Kürbiscrème- oder Tomatencremesuppe

Kalte Vorspeisen (Fingerfood)

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit grünem Pesto
Antipasti-Spieße mit Pilzen, Zucchini, Paprika, Aubergine
Mini-Wraps mit grünem Spargel, Wasserkastanie und Mais
Vegetarischer Mix mit Säckchen, Röllchen und Ecken
Tortillawürfel mit Ajoli und Paprikaecken
Oliven-Spießchen

Salate

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

Warme Gerichte

Lasagne mit Erbsen und Möhrchen oder 'mediterran'
Farfale mit Austern-Pilzsauce oder Nudelaufbau mit Blattspinat

Dessert im Weckglas

Mousse au chokolat mit Vanillespiegel
Fruchtsalat mit Vanillesauce

ab
20 Personen **640,00**

jede weitere
Person **31,00**

Italienisches Buffet

Minestrone oder Tomatencremesuppe Antipasti misti

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

Insalata

Crevettencocktail,
Gartensalate mit Olivenöl und Acetto balsamico

Arista di Maiale alla Napolitana

Schweinefilet in kräftiger Tomatensoße mit Kartoffelgratin

Farfalle alla Salmone

Schmetterlingsnudeln in Lachs-Sahne-Soße

Lasagne

alla Bolognese

Dessert

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

ab
20 Personen **680,00**

jede weitere
Person **33,00**



Landhaus Buffet

Rinderkraftbrühe mit Einlage Kalte Vorspeisen

Dreierlei vom Lachs, Forelle, 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, 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

ab
20 Personen **790,00**

jede weitere
Person **37,00**

3 Gang Menüvorschläge

ab 10 Personen:

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

Wahl-Desserts: Rote Grütze mit Vanillesoße, Bayrisch Creme,
Limonencreme, Himbeercreme, Mousse au Chocolat, Panacotta
oder Obstsalat

Schweinefiletmedaillon "Toscana"

in Tomaten-Basilikumsoße, mit Bandnudeln

10 Personen **185,00**

jede weitere
Person **17,00**

Schweineschnitzel paniert

mit gebuttertem Mandel-Broccoli und Salzkartoffeln

Schweinefiletmedaillon "Landhaus"

auf würzigem Blattspinat, mit feinen Bandnudeln

Schweinefilet "Baden"

Medaillons im Speckmantel
auf jungem Wirsing in Rahmsoße mit Spätzle

10 Personen **195,00**

jede weitere
Person **18,00**

Schweinemedaillon à la Saltimbocca

mit Schinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsauce
mit gebratenen Drillingen

Schweinemedaillon in Pfefferrahm

mit Butterspätzle und Broccoliröschen an gerösteten
Pinienkernen

Schweinelendchen "Berner Art"

cross gebratene Schweinefiletmedaillons
mit frischen Champignons und Drillingskartoffeln



Gebratene Putenbrust

in Scheiben, mit Schnittlauchsoße, Broccoli und Spätzle

Putengulasch "Orientalisch"

mit Früchten in Currysoße, dazu Kräuterrisotto und Salat

Schinken-Krustenbraten

mit Dunkelbiersauce, Kartoffelgratin und
dazu Pariser Karotten à la crème

10 Personen **205,00**

jede weitere
Person **19,00**

Rheinischer Sauergulasch

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



Rindergulasch

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

Rinderschmorbraten

in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Speck-Rahmrosenkohl

10 Personen **225,00**

jede weitere
Person **21,50**

Rheinischer Sauerbraten

hausgebeizt, mit Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Apfelmus

Wiener Tafelspitz

in Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln und
grünem Salat mit Vinaigrette

Rindergeschnetzeltes à la "Stroganow"

mit Spätzle und Salaten der Saison, Dressing nach Wahl

10 Personen **245,00**

jede weitere
Person **23,00**

Rinderfiletstreifen "Försterin"

in Pfifferlingrahmsoße, mit Spätzle und Speckrosenkohl

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Berner Röstitaler, gebackene Cherrytomaten, Weißweinrahm



Käsespezialitäten

ab 10 Personen



An Käsespezialitäten stehen Ihnen
jeder Zeit, auch kurzfristig, die
Produkte unserer immer frischen
Käsetheke zur Verfügung. Hier
können Sie sich bei der Besprechung
des Auftrages einen Überblick ver-
schaffen und eine Vorauswahl treffen.
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl
oder erweitern unser Angebot für Sie
und stellen Ihnen ein individuelles
Käsearrangement zusammen.

Hinweis zu allen Buffets:

Wenn Sie weitere Beilagen zu Buffets wünschen oder Ihnen
andere Kombinationen vorschweben, so fragen Sie uns. Wir
können Ihnen jede Veränderung ermöglichen und fast
jeden Wunsch erfüllen, dafür steht unser Name und unsere
Qualität seit 1893.

Dessert

ab 10 Personen

Panacotta, Rote Grütze Mousse au Chocolat	mit aromatischer Vanillesoße mit frischer Sahne	Person	3,50
Weisse Mousse	mit weißer Schokolade		
Topfenmousse	mit roter Beerengrütze		
Limonencreme, Himbeercreme, Bayrisch' Creme			
Obstsalat			
Tiramisu	und die saisonalen Variationen	Person ab	4,50
Partycrème			
Vanille-Joghurt mit Sahne, Roter Grütze (Eierlikör optional)			
Kirschdessert			
Kirschen, Quark, Sahne, Schokosplitter (Eierlikör optional)			
Versunkene Himbeeren			
Himbeeren+Pflirsche im Quarkbett, mit Sahne+braunem Zucker			
Brownie-Tiramisu		Person	4,90
Lebkuchen-Tiramisu	** für die Vorweihnachtszeit **	Person	4,90
Himbeermark	zu den verschiedenen Desserts	Person	2,00
Erdbeercreme, Erdbeermark		Saisonpreis	
Schneewittchen Dessert	Rote Grütze, Sahne, Schokoraspe	Weckglas	3,50
Obstsalat, Mousse, Bayrisch' Creme		Weckglas	3,50
Joghurt Dessert	mit Frucht und Garnitur	Weckglas	3,50



Geschirr und mehr...

bitte VE beachten

Speiseteller, weiß	25 cm	10 Stück á	0,45
Suppentasse, weiß	mit Unterteller	10 Stück á	0,60
Dessertschale, weiß	12x12 cm	10 Stück á	0,35
Messer, Gabel, Löffel	für Speisen, Kuchen, Dessert	10 Stück á	0,25
Kaffetassen	mit Unterteller	10 Stück á	0,60
Kaffeepott	verschiedene Farben	10 Stück á	0,45
Kuchenteller	18 cm	10 Stück á	0,45
Fingerfoodteller	12 cm	10 Stück á	0,40
Allzweckstielglas	Wein, Wasser, Saft	24 Stück á	0,50
Bierbecher	0,2/0,3 l Bier, Wasser, Saft	50 Stück á	0,50
Biertulpe	0,2 l Original "Stauder"	24 Stück á	0,60
Sektglas	0,19 l Sekt/Prosecco	24 Stück á	0,60
Weckglas	in diversen Größen	1 Stück á	0,40
Jenaglas	ideal für Suppen als Fingerfood	1 Stück á	0,95
Stehtische, weiß	85 cm Durchmesser	1 Stück á	10,00
Stehtische	mit Lacktischdecke	1 Stück á	15,00
Stehtische	mit Husse inkl. Reinigung	1 Stück á	28,00
Buffettische	70 x 140 cm	1 Stück á	14,00
Bierzeltgarnitur schmal	220 cm x 50 cm; Bank 20 cm	1 Set á	20,00
Hussen für BZG (Bank)	2fach inkl. Reinigung	1 Set á	26,00
Hussen für BZG (Tisch)	1fach inkl. Reinigung	1 Stück á	19,50
Sitzpolster für BZG	kompl. 2fach	1 Set á	5,50
Bierzeltgarnitur breit	220 cm x 70 cm; Bank 20 cm	1 Set á	23,00
Servietten, einfach	33x33 cm; 1/4 Falz; einlagig	250 Stück	4,00
Servietten, mit Druck	33x33 cm; 1/8 Falz; "Guten Appetit"	100 Stück	8,00
Servietten, Cocktail	24x24 cm; 1/4 Falz; dreilagig	100 Stück	4,00
Servietten, Dunilin	33x33 cm; 1/4 Falz; viele Farben	50 Stück	5,00
Tischdecke, einfach	100 cm breit; weiß	1 lfm	2,00
Zelltuchstischdecke	125 cm breit; weiß	1 lfm	4,00
Lackstischdecke	130 cm breit; weiß, bordeaux	1 lfm	4,50
Reinigungspauschale	für Geschirr, Besteck, Gläser	pro Teil	0,30
Reinigungspauschale	für Tische und Geräte	nach Aufwand	
Verlust oder Bruch	Berechnung mit Wiederbeschaffungspreis		
Sonstiges Equipment	Beleuchtung, Bestuhlung uvm.	auf Anfrage	

Wissenswertes & Leistungen

Wir versorgen Sie bei allen Events:
 Einweihungen, Geschäftsmeetings, Produktpräsentationen, Jubiläen, Messen, Hochzeiten, Familienfeiern, Mitarbeiterverabschiedungen
Wir besorgen das nötige Zubehör:
 Zelte, Bestuhlung, Geschirr, Besteck, Pflanzendekorationen, Personal vor Ort.
Wir übernehmen gerne Beschaffung, Transport und Kühlung von Geräten aller Art, wie Wein, Sekt, Bier, AFG's (alkoholfreie Getränke), Säften. 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 Fleischerei Pages unter: www.fleischerei-mirbach.de/agb/ und auf unserer Catering Page unter: www.mirbach-catering.de/agb/
 Die Preise in dieser Liste beinhalten weder Dienstleistungen oder 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". 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 mit.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Aufträge unter 100,- € einen Mindermengenzuschlag von 15,- € berechnen müssen.

Infos zu Allergenen können Sie dem separaten Blatt entnehmen oder fragen Sie unsere Fachkräfte.
Diese Preisliste ersetzt ab dem 01.11.2018 alle älteren Preislisten.