

Menuvorschläge für Anlässe

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren kommenden Anlass in den Räumlichkeiten der Brasserie le Mirage in Stans durchführen möchten. Bei uns werden Ihre Ideen umgesetzt, und Ihr Tag wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ein erfolgreicher Anlass erfordert im Vorfeld eine möglichst genaue Planung und Organisation ihrer- und unsererseits. Dies möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen erleichtern:

Menuauswahl

Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unser Küchenchef und sein Team setzen jeweils ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Sollte kein Menu Ihren Wünschen entsprechen, so sind wir gerne bereit, ein saisonales Menu nach Ihren Vorstellungen, resp. **Budget** zusammen zu stellen.

Menubesprechung

Ihre Wünsche zu realisieren, und seien diese noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Nach **telefonischer Vereinbarung** besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich.

Teilnehmerzahl

Unsere Menuvorschläge gelten ab min. 12 Erwachsene Personen, wobei Sie sich bitte nur auf 1 Menu festlegen.

Wenn Sie weniger Personen sein sollten, dürfen Sie etwas „Feines“ aus der aktuellen à la carte Karte wählen.

Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses.

Geben Sie uns bitte 12 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, die verrechnet werden darf, da der Einkauf der Frischprodukte und die Vorbereitung für die gemeldete Personenzahl bereits erfolgt ist. Dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Tellergeld

Bekommen Sie eine Torte/Kuchen zu Ihrem Fest geschenkt und wird bei dieser Gelegenheit bei uns serviert, berechnen wir CHF 3.50 pro Person für die Dienstleistung und Reinigung.

- Blumendekoration** Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unsere Floristen besorgen. Kerzen werden von uns gratis zur Verfügung gestellt
- Stuhl-Hussen** .
Wünschen Sie weisse Stuhl-Hussen für Ihren festlichen Anlass.
CHF 14 pro Husse / Stuhl
- Menukarten** Die Menukarten mit dem Titel Ihres Anlasses, mit einer persönlichen Widmung oder mit Ihrem speziellen Logo. Menukarten werden von uns gratis zur Verfügung gestellt. (Farbkopie pro Stück CHF 1.-)
- Verlängerung** Ab mindestens 30 Personen. Wir schliessen um 23.00 Uhr.
Von 23.00 Uhr bis 01.00 Uhr verrechnen wir Verlängerung und Pauschalserviceaufschlag von CHF 280.– **max. bis 01.00 Uhr**
- Kinder** Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte oder ein kleineres Menu.
- Feuerwerk** Aus Sicherheitstechnischen Gründen dürfen **im und um** die Brasserie le Mirage **keine Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer**, etc. abgebrannt werden.

Preisänderungen vorbehalten!

Alle Verkaufspreise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Euro-Richtpreis: Euro = berechnen wir zum Tageskurs. Preisänderungen vorbehalten.

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung, Maestro/EC-Direct, Postcard oder wir schicken Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen netto.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu planen und durchzuführen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen gerne zur Verfügung. Das Mirage-Team wünscht Ihnen einen angenehmen und erfolgreichen Anlass, welcher Ihnen und Ihren Gästen lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Brasserie le Mirage GmbH

Walter Blaser, Pascal Egli Gastgeber
Stanserstrasse 90
6390 Stans

Tel. 041 611 08 30

Fax 041 611 08 31

top@brasserie-lemirage.ch

www.brasserie-lemirage.ch

Häppchen

Gemüsedipp mit pikanter Haussauce pro Person	CHF 4
Reichhaltiges Apéro riche (Hauptmahlzeit) pro Person (Stehlunch/Flying-Diner) (Aufpreis mit Entenleber, Kaviar etc.) kleine Desserts von unserem Pâtissier pro Person	ab CHF 80 + CHF 18
Verschiedene Aperohäppchen (kleiner Apéro) (Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Flammkuchen, Oliven, Nüssli und Käsewürfeli)	CHF 18
Nüssli, Salzstengeli, Oliven schwarze und grüne 100g für 5 Personen	Preis nach Menge CHF 10
Sbrinzmöckli, Landjäger mit Hausbrot	CHF 15

Amuse Bouche auf Toast

Bündnerfleisch ¼ Toast	CHF 2.8
Rohschinken ¼ Toast	CHF 2.8
Ei ¼ Toast	CHF 2.5
Tatare ¼ Toast	CHF 2.8
Rauchlachs ¼ Toast	CHF 3

Teiggebäck, Baguettescheiben

Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speckheu) hausgemacht (2stk.p.Pers.)	CHF 5
Schinkengipfeli hausgemacht	CHF 4
Elsässer Flammkuchen hausgemacht pro Person	CHF 5
Baguettescheibe mit Tartar	CHF 5.5
Baguettescheibe mit Schnittlauch und Rauchlachs	CHF 5.5
Baguettescheibe mit Rauchlachstatar	CHF 5.5
Baguettescheibe mit Bündnerfleisch	CHF 5.5

Vorspeisen

Entenleberterrine mit hausgemachtem saisonalem Chutney und Baguette	CHF 26
Rindscarpaccio mit Balsamico und Sbrinzflocken	CHF 23
Rohschinkencarpaccio mit Birnenwürfel und Baumnüssen	CHF 19.5
Crêpe-Roulade gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Baguette und Butter	CHF 21
Variation vom Rauchlachs, Baguette	CHF 26
Avocadostatar mit gebratenen Riesen-Krevetten mit pikanter Sauce und Salatströsschen	CHF 25
Oeuf en cocotte (Ei im Töpfchen mit Speckheu, Rahm und Käse)	CHF 16

Suppen

Currycremesuppe mit Bananenwürfeli und Kokosnussglace	CHF 14
Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet	CHF 14
Klare französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette	CHF 22
Kraftbrühe mit Eierstich, oder mit Flädli, Gemüsestreifen, Eierfäden oder Sherry	CHF 11.5
Überbackene französische Zwiebelsuppe	CHF 13
Weissweincremesuppe nach Burgunder Art	CHF 12

Salate

Saisonsalat als Vorspeise	CHF 13
„Salade Lyonnaise“ Blattsalat mit knusprigem Speckstroh und Brotcroûtons	CHF 16
Nüsslisalat „Mimosa“ (Saison)	CHF 14
Salatstrauss mit gebratenen Riesenkrevetten	CHF 20
Nüsslisalat „Vigneronne“ mit Randenstreifen, rote Zwiebeln, Baumnüssen und frische Trauben (Saison)	CHF 17

Vegetarische Gerichte

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales vegetarisches Menu nach Ihrem Wunsch zusammen.

Gemüsecurry im Reising mit frischen Früchten und Frühlingsröllchen CHF 32

Hausgemachtes Blätterteigpastetli mit Rahmsauce und Pilzen, Gemüsebouquet und hausgemachten Pommes frites CHF 32

Penne mit Tomaten - Currysauce und Champignons CHF 27

Gemüseteller mit hausgemachten Krokette nach provenzalischer Art, mit Tomatencoulis CHF 31

Fische

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Fischmenu nach Ihrem Wunsch zusammen.

Vorspeise Hauptgang

Zanderfilet paniert im Sesammantel auf pikanter Curryrahmsauce CHF 24 CHF 41

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben CHF 24 CHF 42

Riesenkrevetten mit Curryrahmsauce und Pastis CHF 25 CHF 43

Steinbuttmedaillon „à la Mirage“ CHF 29 CHF 52

Lamm

Lammentrecôte nach provenzalischer Art CHF 42

Geflügel

Pouletbrüstchen CH mit pikanter Curryrahmsauce CHF 29

Pouletbrüstchen CH gefüllt mit Cantadou-Frischkäse im Rohschinkenmantel CHF 30

Pouletbruststreifen CH mit Calvadosrahmsauce und Apfelwürfeli CHF 29

Rind	Entrecôte „Cafe de Paris“ Hausspezialität	140 g	CHF 39
		200 g	CHF 48
	Rindsfiletmedaillon mit Pommerysenf-Hollandaise oder Pfeffersauce, Gemüse-Allerlei		CHF 51
	Rindsfilet am Stück gebraten „Chateaubriand“ Sauce Café de Paris und Gemüse im 1. Service Pfeffersauce und Gemüse im 2. Service		CHF 67
	Rindsfilet „Sacré Coeur“ mit Speck und Morcheln im Blätterteig gebacken, Gemüse-Allerlei		CHF 54
	Rindsschmorbraten nach Art des Hauses		CHF 34
	Hausgemachtes Blätterteigpastetli gefüllt mit Rind-Entrecôtewürfel und Champignons mit Rahmsauce		CHF 39
Kalb	Kalbsfilet am Stück gebraten im Crêpesmantel mit saisonalen Pilzen und Rahmsauce, Gemüse-Allerlei		CHF 53
	Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Gemüse-Allerlei		CHF 55
	Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse Im Ei gebraten mit Rahmsauce und Pilzen		CHF 40
	Kalbsschnitzel mit Zitronensauce		CHF 37
	Kalbsschnitzel Pariser Art		CHF 37
	Kalbsschnitzel „Cordon bleu“		CHF 40
	Kalbspaillard vom Grill mit Sauce Café de Paris		CHF 37
Schwein	Schweinsfiletmignons im Rohschinkenmantel mit Champagnersauce und frischen Trauben		CHF 36
	Schweinssteak mit Rahmsauce und grünem Pfeffer		CHF 28
	Nidwaldner Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse im Ei gebraten Rahmsauce mit Pilzen		CHF 32
	Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Champignons		CHF 32
	Schweinsschnitzel Saltimbocca mit Marsalasauc		CHF 32

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage pro Hauptgang nach Wahl:
Wünschen Sie zusätzlich Gemüse-Allerlei. Pro Person CHF 6

- Kartoffelkroketten
- Hausgemachte Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Nudeln
- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffelgratin
- Trockenreis
- Kartoffelpuree

Desserts

Dessert-Trilogie „Le Mirage“	CHF 17
Schokoladen-Trilogie à la mode du Chef	CHF 17
„Dame blanche“ Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm	CHF 13
„Mini Dame blanche “	CHF 8
Schokoladenmousse von Felchlin Schokolade mit Rahm und Saisonfrüchten garniert	CHF 15
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Vanilleglace	CHF 12.5
Katalanische Creme	CHF 1.52
Ananascarpaccio mit Sauerrahmglace	CHF 15
Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm	CHF 13.5
Quarkcreme mit frischen Beeren (Saison) oder mit Früchten (Saison)	CHF 13
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	CHF 11.5
Drei Sorbets mit frischen Früchten und Himbeersauce	CHF 14
Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen	CHF 7
Schokoladen-Truffes Torte	CHF 8.5
Zuger Kirschtorte	CHF 9
Eiskaffee mit Rahm	CHF 12.5
Mini-Eiskaffee mit Rahm	CHF 5.8
Eiskaffee mit Baileys oder Kirsch und Rahm	CHF 14
Mini-Eiskaffee mit Burgunder Baileys oder Kirsch und Rahm	CHF 8.5
Tarte Tatin mit Vanilleglace garniert	CHF 15
Käseauswahl vom Wagen	Aufwand
	Preis nach

Alle Preise inkl. MwSt

Preisänderungen vorbehalten!

Menu du Chef

Salat nach Lyoner Art
(mit Speckheu und Brotcrûtons)

*

Currycremesüppchen mit Bananenwürfeli

*

Nidwaldner-Festtagsschnitzel
Gefüllt mit Schinken und Käse im Ei gebraten
Pilzrahmsauce
Nudeln
Gemüse-Allerlei

*

Ananascarpaccio mit Orangensauce
mit hausgemachter Sauerrahmglace

* * *

CHF 88/Person (mit Kalbfleisch)
CHF 79 /Person mit Schweinefleisch)

Menu de la Brasserie

Oeuf en Cocotte
(Ei im Töpfchen mit Speckheu Rahm und Käse)

*

Überbackene Zwiebelsuppe

*

Entrecôte „Cafe de Paris“ (Hausspezialität/ 140g)
Hausgemachte Pommes allumettes
Gemüse-Allerlei

*

Crème brûlée „Catalane“

* * *

CHF 84/Person

Menu „le Mirage“

Variation vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum

*

Burgunder Weissweincremesuppe mit Glace

*

Kalbsfilet im Crêpesmantel, Rahmsauce mit saisonalen Pilzen
Hausgemachte Pommes Allumettes
Gemüse-Allerlei

*

Dessertsymphonie „Le Mirage“

* * *

CHF 105/Person (mit Kalbsfilet)
CHF 95/Person (mit Schweinsfilet))

Le Menu Mistral

Entenleberterrine mit hausgemachtem
saisonaalem Chutney und Baguette

*

Bouillabaisse nach Marseiller Art mit Sauce Rouille

*

Zanderfilet „Le Mirage“
auf Blattspinat

*

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel
auf Champagnersauce mit Trauben
Nudeln

Saisonales Gemüse vom Markt

*

Dessertsymphonie „de nos pâtissiers“

* * *

CHF 135/Person

Menu „Le Gourmet“

Vorspeisen Variation

*

Tomatencremesüppchen
mit hausgemachtem Basilikumsorbet (Saison)

*

Steinbuttmedaillon und gebratene Riesenkrevette „Le Mirage“

*

Rindsfilet mit Pommerysenf-Hollandaise
Hausgemachte Pommes Allumettes
Saisonales Gemüse vom Markt

*

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Saisonales Gemüse vom Markt

*

Käse aus der Schweiz und Frankreich
mit Birnen und Nüssen

*

Schokoladensymphonie à la mode du Chef

* * *

CHF 158/Person

Preisänderungen vorbehalten!

Sollte kein Menu Ihren Wünschen entsprechen,
so sind wir gerne bereit, ein saisonales Menu nach
Ihren Vorstellungen, resp. Budget zusammenzustellen.