

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 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.

Getränke In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

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.
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 0.50)
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 270.– 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 <u>keine</u> Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer, etc. abgebrannt werden.

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

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	CHF 2.5
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 75 + CHF 15
Verschiedene Aperohäppchen (kleiner Apéro) (Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Flammkuchen, Oliven, Nüssli und Käsewürfeli)	CHF 16
Nüssli, Pommes Chips	Preis nach Menge
Oliven schwarze und grüne 100g für 5 Personen	CHF 9
Sbrinzmöckli, Landjäger mit Hausbrot	CHF 14

Amuse Bouche auf Toast

Bündnerfleisch ¼ Toast	CHF 2.5
Rohschinken ¼ Toast	CHF 2.5
Ei ¼ Toast	CHF 2
Tatаре ¼ Toast	CHF 2.5
Rauchlachs ¼ Toast	CHF 2.5

Teiggebäck, Baguettescheiben

Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speckheu) hausgemacht (2stk.p.Pers.)	CHF 5
Schinkengipfeli hausgemacht	CHF 3.5
Elsässer Flammkuchen hausgemacht pro Person	CHF 5
Baguettescheibe mit Tartar	CHF 4
Baguettescheibe mit Schnittlauch und Rauchlachs	CHF 5
Baguettescheibe mit Rauchlachstartar	CHF 5
Baguettescheibe mit Bündnerfleisch	CHF 5

Apéro-Getränke

	pro Liter
Schwyzer Süssmostbowle ohne Alkohol	CHF 27
Früchtebowle	CHF 45
Früchtebowle ohne Alkohol	CHF 27
Orangensaft frisch gepresst	CHF 36
Orangensaft Tetra	CHF 16
Rimuss für Kinder 75 cl	CHF 18
Während der Weihnachtszeit: Hausgemachter Glühwein	CHF 38
Für Champagner und Weine, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.	

Vorspeisen

Entenleberterrine mit hausgemachtem saisonalem Chutney und Baguette	CHF 25
Rindscarpaccio mit Balsamico und Sbrinzflocken	CHF 20
Rohschinkencarpaccio mit Birnenwürfel und Baumnüssen	CHF 19
Crêpe-Roulade gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Baguette und Butter	CHF 19.5
Variation vom Rauchlachs, Baguette	CHF 24
Avocadostatar mit gebratenen Riesen-Krevetten mit pikanter Sauce und Salatsträusschen	CHF 23
Oeuf en cocotte (Ei im Töpfchen mit Speckheu, Rahm und Käse)	CHF 15

Suppen

Currycremesuppe mit Bananenwürfeli und Kokosnussglace	CHF 13.5
Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet	CHF 13.5
Klare französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette	CHF 19
Kraftbrühe mit Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen, Eierfäden oder Sherry	CHF 10
Überbackene französische Zwiebelsuppe	CHF 12.5
Weissweincremesuppe nach Burgunder Art	CHF 11

Salate	Saisonsalat als Vorspeise		CHF 11
	„Salade Lyonnaise“ Blattsalat mit knusprigem Speckstroh und Brotcroûtons		CHF 15
	Nüsslisalat „Mimosa“		CHF 13.5
	Salatstrauss mit gebratenen Riesenkrevetten		CHF 18.5
	Nüsslisalat „Vigneronne“ mit Randenstreifen, rote Zwiebeln, Baumnüssen und frische Trauben		CHF 16
	Blattsalatbouquet mit Sbrinzflocken sonnengetrockneten Tomaten und Bündnerfleischröllchen		CHF 18
Vegetarische Gerichte	Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales vegetarisches Menu nach Ihrem Wunsch zusammen.		
	Gemüsecurry im Reisring mit frischen Früchten und Frühlingsröllchen		CHF 29
	Hausgemachtes Blätterteigpastetli mit Rahmsauce und Pilzen, Gemüsebouquet und hausgemachten Pommes frites		CHF 30
	Penne mit Tomaten - Currysauce und Champignons		CHF 25
	Gemüseteller mit hausgemachten Krokette nach provenzalischer Art, mit Tomatencoulis		CHF 28
Fische	Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Fischmenu nach Ihrem Wunsch zusammen.	Vorspeise	Hauptgang
	Zanderfilet paniert im Sesammantel auf pikanter Curryrahmsauce	CHF 22	CHF 37
	Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben	CHF 22	CHF 37
	Riesenkrevetten mit Curryrahmsauce und Pastis	CHF 25	CHF 41
	Steinbuttmedaillon „à la Mirage“	CHF 29	CHF 48
Lamm	Lammentrecôte nach provenzalischer Art		CHF 42
Geflügel	Pouletbrüstchen CH mit pikanter Curryrahmsauce		CHF 27
	Pouletbrüstchen CH gefüllt mit Cantadou-Frischkäse im Rohschinkenmantel		CHF 28
	Pouletbruststreifen CH mit Calvadosrahmsauce und Apfelwürfeli		CHF 27

<i>Rind</i>	Entrecôte „Cafe de Paris“ Hausspezialität	140 g	CHF 39
		200 g	CHF 48
	Rindsfiletmedaillon mit Pommerysenf-Hollandaise oder Pfeffersauce		CHF 49
	Rindsfilet am Stück gebraten „Chateaubriand“ Sauce Café de Paris im 1. Service Pfeffersauce im 2. Service		CHF 62
	Rindsfilet „Sacré Coeur“ mit Speck und Morcheln im Blätterteig gebacken		CHF 53
	Rindsschmorbraten nach Art des Hauses		CHF 35
	Hausgemachtes Blätterteigpastetli gefüllt mit Rind-Entrecôtewürfel und Champignons mit Rahmsauce		CHF 35
<i>Kalb</i>	Kalbsfilet am Stück gebraten im Crêpesmantel mit saisonalen Pilzen und Rahmsauce		CHF 49
	Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce		CHF 54
	Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse Im Ei gebraten mit Rahmsauce und Pilzen		CHF 41
	Kalbsschnitzel mit Zitronensauce		CHF 40
	Kalbsschnitzel Pariser Art		CHF 40
	Kalbsschnitzel „Cordon bleu“		CHF 43
	Kalbspaillard vom Grill		CHF 39
	Hausgemachte Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbfleischragout und Champignons		CHF 35
<i>Schwein</i>	Schweinsfiletmignons im Rohschinkenmantel mit Champagnersauce und frischen Trauben		CHF 35
	Schweinssteak mit Rahmsauce und grünem Pfeffer		CHF 29
	Nidwaldner Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse im Ei gebraten Rahmsauce mit Pilzen		CHF 30
	Schweinschnitzel mit Rahmsauce und Champignons		CHF 27
	Schweinschnitzel Saltimbocca mit Marsalasauc		CHF 27

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen marktfrisches Gemüse-Allerlei sowie eine Beilage pro Hauptgang nach Wahl:

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

Desserts

Dessert-Trilogie „Le Mirage“	CHF 15
Schokoladen-Trilogie à la mode du Chef	CHF 15
„Dame blanche“ Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm	CHF 12.5
„Mini Dame blanche “	CHF 7.5
Schokoladenmousse von Felchlin Schokolade mit Rahm und Saisonfrüchten garniert	CHF 14
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Vanilleglace	CHF 11
Katalanische Creme	CHF 11
Ananascarpaccio mit Sauerrahmglace	CHF 15
Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm	CHF 12
Quarkcreme mit frischen Beeren (Saison) oder mit Früchten (Saison)	CHF 12
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	CHF 10
Hausgemachtes Rahmparfait „Le Mirage“ mit frischen Früchten garniert	CHF 13.5
Drei Sorbets mit frischen Früchten und Himbeersauce	CHF 13
Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen	CHF 6
Schokoladen-Truffes Torte	CHF 8
Zuger Kirschtorte	CHF 8.5
Eiskaffee mit Rahm	CHF 12
Mini-Eiskaffee mit Rahm	CHF 5.8
Eiskaffee mit Baileys oder Kirsch und Rahm	CHF 13.5
Mini-Eiskaffee mit Burgunder Baileys oder Kirsch und Rahm	CHF 8.5
Tarte Tatin mit Vanilleglace garniert	CHF 13.5
Käseauswahl vom Wagen	Preis nach Aufwand

Alle Preise inkl. MwSt

Menu campagnard

Blattsalatbouquet mit Haus-Salatsauce
und provenzalische Krokette

*

Rindsschmorbraten „Marchand de vin“
mit kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelpüree

Gemüse-Allerlei

*

Quarkcreme mit saisonalen Früchten

* * *

CHF 59/Person

Menu du Chef

„Cocotte“ Ei im Töpfchen

*

Currycremesüppchen mit Bananenwürfeli

*

Kalbsschnitzel Pariser Art

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüse-Allerlei

*

Zitronentarte mit Sorbet

Himbeersauce und frischen Früchten

* * *

CHF 79/Person

Menu de la Brasserie

Salat nach Lyoner Art
(mit Speckstroh)

*

Überbackene Zwiebelsuppe

*

Entrecôte „Cafe de Paris“ (Hausspezialität/ 140g)

Hausgemachte Pommes allumettes

Gemüse-Allerlei

*

Crème brûlée „Catalane“

* * *

CHF 75/Person

Menu „le Mirage“

Variation vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum

*

Burgunder Weissweincremesuppe

*

Kalbsfilet im Crêpesmantel, Rahmsauce mit saisonalen Pilzen

Hausgemachte Pommes Allumettes

Gemüse-Allerlei

*

Dessertsymphonie „Le Mirage“

* * *

CHF 98/Person

Menu „le Mistral“

Blattsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Nüssen
Sbrinzflocken und Rohschinkenstreifen

*

Kraftbrühe „Célestine“

*

Poulardenbrust gefüllt mit Cantadou Frischkäse
im Rohschinkenmantel

Trockenreis

Gemüse-Allerlei

*

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace
hausgemachte Felchlin-Schokoladensauce
und Rahm

* * *

CHF 65/Person

Le Menu Français

Entenleberterrine mit hausgemachtem
saisonaalem Chutney und Baguette

*

Bouillabaisse nach Marseiller Art mit Sauce Rouille

*

Zanderfilet „Le Mirage“
Trockenreis

*

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel
auf Champagnersauce mit Trauben
Nudeln
Saisonaales Gemüse vom Markt

*

Dessertsymphonie „de nos pâtissiers“

* * *

CHF 128/Person

Menu „Le Gourmet“

Hors d'oeuvre Teller mit Baguette

*

Tomatencremesüppchen
mit hausgemachtem Basilikumsorbet

*

Steinbuttmedaillon und gebratene Riesenkrevette „Le Mirage“

*

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

*

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Saisonaales Gemüse vom Markt

*

Käse aus der Schweiz und Frankreich
mit Birnen und Nüssen

*

Schokoladensymphonie à la mode du Chef

* * *

CHF 148/Person

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