

Das kleine Restaurant Lübeck - Catering

Wir sind ein Familiengeführtes Restaurant mit Cateringservice und bieten Ihnen hausgemachte Speisen und einen reibungslosen Service für Ihre Veranstaltung wie z. B. Geburtstage, Konfirmationen, Firmenfeiern u.s.w. an.

Lassen Sie sich von uns überzeugen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Ihre Feier.

Bestellungen per Telefon: 0451 – 705959 oder

Per Mail: daskleinerrestaurantluebeck@web.de

Cateringangebote

Brötchen & Sandwiches :

Konferenzbewirtung, die kleine Büro-Party oder der Empfang:
Wir liefern Ihnen hierfür alles, was Sie benötigen. Zuverlässig,
schnell und frisch !

Alle Sandwiches und Brötchen werden mit Salatunterlage,
reichlich Belag sowie ansprechender Garnitur zubereitet.

Ab einem Gesamtwert von 40 € (oder nach Absprache) liefern
wir in Lübeck frei Haus.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Halbe Brötchen, Vollkornbrötchen

belegt mit knackigem Salat, leckerer Garnitur und wahlweise:

Salami, gekochter Schinken, Schnittkäse, Zwiebelmett,

Frischkäse, gekochtem Ei

pro Stück 2,00€

belegt mit Schweinebraten, Katenschinken, Putenbrust,
Camembert
pro Stück 2,20€

belegt mit Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,
Nordseekrabbensalat, Roastbeef
pro Stück 3,50€

Hausgemachte Sandwiches :

2 Scheiben Sandwich bestrichen mit Sandwichcreme,
knackigem

Salat, Tomate, Gurke und wahlweise:

Salami, gekochter Schinken, Schnittkäse, Putenbrust,
Kasselerbraten, Mozzarella
pro Stück 2,50€

Räucherlachs, Roastbeef, Thunfisch
pro Stück 3,80€

Mindestabnahme pro Sorte 4 Stück

Tel.: 0451 – 705959

oder

daskleinerrestaurantluebeck@web.de

Kaffee und Kuchen kann man immer genießen.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste zwischendurch. Lehnen Sie sich zurück, nehmen Sie sich Zeit für Gespräche und wir sorgen für Ihr Wohl und das Wohl Ihrer Gäste.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen nach Absprache auch Kaltgetränke.

Heute schon eine Kaffee-Pause eingelegt?

Wählen Sie aus unserem Angebot. Bestellung ab 10 Personen möglich. Sie haben noch Fragen oder vermissen etwas? Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Filterkaffee 1 L inkl. Milch und Zucker	4,40 €
Schwarzer Tee 1 L	4,00 €
Früchte Tee 1 L	4,00 €

Kuchen

Apfelstreuselschnitte St.	€	2,50
Kirschstreuselschnitte St	€	2,50
Butterkuchen St.	€	2,00

oder selbstverständlich auch andere Kuchen und Torten

Kaltgetränke

Mineralwasser 0,75 L	€	2,20
Cola, Sprite, Fanta 1 L	€	3,00
Apfelsaft / Orangensaft 1 L	€	3,50

Leihgeschirr

Kaffeebecher St.	€	0,40
Kuchenteller St.	€	0,40
Kaffeelöffel St.	€	0,40
Kuchengabel St .	€	0,40
Trinkglas St.	€	0,40
Coffee-to-go Becher (Einweg) St.	€	0,20
Trinkbecher (Einweg)	€	0,20
Löffel/Messer/Gabel Einweg St.	€	0,20

Suppen

Eine gute Suppe wärmt und stärkt.

Der unkomplizierte Imbiss für Seminare, Pausen oder Feste!

Wir liefern die Suppe – heiß im Topf direkt zu Ihnen.

Folgende Suppen liefern wir Ihnen für Ihr Meeting am Mittag, aber auch für alle anderen geschäftlichen oder privaten Veranstaltungen ins Büro oder nach Hause.

Die Lieferung erfolgt ab 15 Personen.

Die Preise gelten je für eine 500 ml Portion inklusive Brot sowie Leihgeschirr, ab 100 € Bestellwert liefern wir innerhalb von Lübeck kostenlos.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Chili con Carne

mexikanisches Pfefferfleisch mit Bohnen, Mais, Paprika

6,90€

Champignoncremesuppe oder Brokkolicremesuppe

5,50 €

Deftiger Erbseneintopf

mit viel geschnittener Wursteinlage

6,50€

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl – saisonal-

6,00 €

Deftiger Gemüse - Rindfleischeintopf

6,90€

Kesselgulasch

mageres Rindfleisch und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons - pikant gewürzt

7,90€

Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch

Porree, Champignons

6,60€

Lübecker Kartoffelsuppe

mit viel geschnittener Wursteinlage

5,90€

Tomaten-Suppe mit Fleischklößchen

5,80€

Spargelcreme-Suppe - nur in der Spargelsaison -

mit weißem Spargel und Fleischbällchen - mit Sahne verfeinert

7,90€

Lübecker Krebsrahmsuppe mit Flusskrebsschwänzen

8,90€

Fingerfood

Tomate – Mozzarellaspieß mit Basilikum	1,00€
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäsecreme	1,00€
Kleine Teufli (Backobst in Speckmantel gebraten)	1,50€
Käsespieß mit Weintrauben	2,20€
Grissini mit Schinken	1,80€
Garnelenspieß mit Ananas und Chili	3,00€
Crepe au Saumon Spieß (Räucherlachs)	3,00€
Schinken – Melonen Spieß	2,50€
Minibouletten mit Dipp	1,20€
Minischnitzel mit Dipp	1,80€
Satespieße vom Geflügel mit Dipp	2,00€
Teriyaki Spieße	3,30€
Obstspieße	2,50€
Gemüsesticks mit Dip aus 4 versch. Sorten	4,30€
verschiedene Desserts im kleinen Becher z.B. Mousse, Cremes, Milchreis....	ab 1,50€

Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück

Warme Gerichte

Ob leicht und lecker oder deftig - unsere warmen Gerichte werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

Beste Qualität, Frische und Geschmack werden Sie überzeugen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Zu den folgenden Gerichten (1 bis 7) können Sie sich 3 Beilagen auswählen:

Gericht 1

Schweinebraten in Bratensauce 13,90€ p. P.

Gericht 2

Burgunderbraten in Bratensauce 14,90€ p. P.

Gericht 3

Putenbrustbraten in Rahmsauce 14,00€ p. P.

Gericht 4

Rinderschmorbraten, Rotweinsauce 17,00€ p. P.

Gericht 5

Geschmorter Kasseler Rücken, frische Ananas, Curryrahmsouße
15,90€ p. P.

Gericht 6

Mecklenburger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln,
Soße 15,90€ p. P.

Gericht 7

Gemischte Braten vom Schwein, Kasseler und Pute in Bratensauce
16,90€ p. P.

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Reis, Nudeln, Spätzle, Kroketten, Kartoffelsalat,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelklöße

Rotkohl, Rosenkohl, Sauerkraut, Blumenkohl, grüne Bohnen,
Leipziger Allerlei, Brokkoli,

Möhrrchen, grüne Erbsen, Ratatouille

Bauernsalat – Eisberg, Tomate, Gurke, Fetakäse, dazu Dressing

Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,

Leicht - lecker - bekömmlich

Gericht 8

Geschnetzeltes „Turiner Art“ von der Putenbrust mit
Pilzen und Paprika, dazu Reis und Brokkoli
p. Pers. 13,50€

Gericht 9

Hähnchenbruststreifen in Curryrahmsauce mit Ananas
und Paprika, Reis
p. Pers. 13,90€

Gericht 10

Original Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit
Zwiebeln, frischen Pilzen in einer Weißweinsahnesauce
geschwenkt, Spätzle
p. Pers. 16,90€

Gericht 11

Schweinefiletmedaillons im Ganzen geschmort, dann
tranchiert in Champignonrahmsauce, dazu
Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen
p. Pers. 17,90€

Gericht 12

Holsteiner Grünkohl
mit Kasseler, Kohlwurst, Senf und Kartoffeln
p. Pers. 14,50€

RUSTIKAL und preiswert

1 Schnitzel „Wiener Art“ oder zwei hausgemachte Frikadellen dazu Kartoffelsalat, Senf und Ketchup
p. P. 7,90€

Ganzer Leberkäse direkt aus dem Ofen auf Ananaskraut mit Senf und Baguette
p. P. 8,50€

Alle Gerichte lieferbar ab 12 Personen (oder Absprache)
Preise inklusive Mehrwertsteuer

Buffets

Schnitzelbuffet ab 10 Personen

Zarte Schweineschnitzel vom Jungschweinrücken mit Jägersauce, Zigeunersauce und Kroketten
Weißkrautsalat, Bauernsalat mit Fetakäse und Dressing,
Brotkorb mit Butter
p. Pers. 17,50€

Bratenbuffet ab 10 Personen

Putenbrust und Schweinlachsbraten in Bratensauce
mit Rotkohl, grünen Butterbohnen und
Petersilienkartoffeln

Kalt: kleine Partyfrikadellen mit Dipp, Bauernsalat
mit Schafskäsewürfeln und Dressing, Roastbeef
mit Remouladensauce, kleine Käseplatte, Brotkorb
mit Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce
p. Pers. 23,90€

Italienisches Buffet ab 10 Personen

Pasta mit Lachswürfeln und Spinat in Sahnesauce,
Italienisches Rindfleischragout mit Gnocchi und
Bohnen

Kalt: Antipasti von Champignons, Paprika und
Zucchini, Tomate und Mozzarellascheiben mit
Basilikum, Rukolasalat mit Kirschtomaten –
Parmesan und Kräuterdressing, Tacchino Tonnato
– kalte Putenbrustscheiben mit Thunfischsauce
überzogen, kleine ital. Aufschnittplatte mit Salami
& Schinken,
Käseplatte mit Weintrauben, Brotkorb mit Butter,
Stracciatellacreme mit Kirschen
p. Pers. 25,90€

Klassisches Buffet ab 10 Personen

Zwiebelrostbraten vom Rind mit grünen Bohnen,
Petersilienkartoffeln, Kroketten

Kalt: Bauernsalat mit Schafskäse und Dressing,
Tomate und Mozzarellascheiben mit Basilikum,
Roastbeefscheiben mit Remouladensauce,
Räucherlachs mit Dipp, Marinierte Garnelen in
Chiliknoblauchöl, Vitello Tonnato – kalte
Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce
überzogen, Käseplatte mit Weintrauben, Brotkorb
mit Butter, Mousse au chocolat mit Erdbeermark
p. Pers. 29,90€

Haben Sie nicht genügend Teller und Besteck?
Machen Sie es sich doch einfach und bestellen Sie das
benötigte Geschirr einfach dazu.

Teller, Messer, Gabel, Dessertlöffel, Servietten inklusive
Reinigung € 2,00 pro Person

Das kleine Restaurant Lübeck

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Die Angebote unserer Preisliste sind freibleibend.

Die in dieser Liste angegebenen Preise für die Speisen, die Leihgegenstände und die Dienstleistungen sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir bitten, die Bestellungen möglichst bis sieben Tage vor der Lieferung aufzugeben.

Lieferung / Lieferbedingungen

Die Buffetanlieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften, an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Lieferzusagen bezüglich der Lieferuhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung. Grundsätzlich kann mit Zeitverschiebungen von max. 30 Minuten nach gewünschter Buffeteröffnung gerechnet werden. Für Verspätung und Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Anlieferungskosten

Die Speisenanlieferung erfolgt ab einem Bestellwert von über 100,00 Euro kostenfrei. Die Höhe der Lieferkosten richtet sich außerhalb Lübeck's nach der Lieferadresse und ist bei uns im Restaurant zu erfragen.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Gegenstände sind spätestens zwei Werktagen nach der Lieferung zurückzugeben. Bruch und Verlust wird mit den Wiederherstellungs- bzw. Wiederbeschaffungskosten gesondert in Rechnung gestellt.

Abholung / Rückgabe von Leihgegenständen

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren. Diese werden, je nach Vereinbarung, selbstständig an die Firma Das kleine Restaurant Lübeck zurückgeführt oder aber durch die Firma abgeholt. Sie haben die Möglichkeit das Leergut innerhalb von 2 Werktagen nach Liefertermin an uns zurückzuführen. Sie haben natürlich auch die Möglichkeit das Leergut durch uns abholen zu lassen. Diesbezüglich ist ein Abholtermin mit uns zu vereinbaren. Dieser muss uns spätestens 5 Tage vor Liefertermin mitgeteilt werden. In diesem Fall möchten wir Sie bitten das Leergut – frei von Speiseresten – vor Eintreffen unseres Personals zur Leergutabholung zusammenzustellen. Für die Rücknahme von Speiseresten berechnen wir pauschal 40,00 Euro. Bei einer Leergutabholung durch die Firma Das kleine Restaurant Lübeck fällt eine

Pauschale zur Leergutabholung an. Die Höhe der Pauschale ist abhängig von der Lieferadresse. Der Kunde ist verpflichtet die Leihwaren / das Leihzubehör sorgfältig zu behandeln.

Änderungen / Rücktritt von Bestellungen

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bezüglich Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis fünf Werktage vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen. Bei Stornierung einer aufgegebenen Bestellung werden Ihnen bis vier Werktage vor Liefertermin 20 % der Bestellsumme, zwei Werktage bis einschließlich eines Werktags vor Liefertermin 40 % der Bestellsumme berechnet.

Reklamationen

Catering-& Partyservice-Bestellungen sind Fixgeschäfte. D. h. es gibt für Sie und uns nur diesen einen Termin, womit das Geschäft steht und fällt. Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie bitte nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an unser Buffetpersonal bei der Buffetanlieferung oder aber telefonisch an uns, Telefonnummer 0451 – 705959. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können wir leider nicht mehr ändern oder berücksichtigen.

Haftung:

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht das Risiko für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung, einschließlich der Haftung gegenüber Dritten, auf den Kunden über.

Zahlungsbedingungen:

Die Rechnung ist bei Lieferung oder nach Veranstaltungsende (wenn von uns Personal vor Ort arbeitet) ohne Abzug von Skonto bar zu begleichen. Andere Zahlungsmodalitäten bedürfen der besonderen Absprache. Die Ware bleibt bis zur endgültigen Zahlung unser Eigentum.

Der Gerichtsstand für beide Teile ist Lübeck.

Das kleine Restaurant, An der Untertrave 39, 23552 Lübeck
Tel. 0451/705959