

## *Das kleine Restaurant Lübeck*

*Tel. 0451 / 705959*

### *Menüs und Buffets von Februar bis September 2017*

*Liebe Gäste!*

*Unser Küchenchef hat für Sie die nachfolgenden Menüvorschläge kreiert. Wünschen Sie Ihr eigenes Menü zusammen zustellen? Sehr gerne arbeiten wir das Menü nach Ihren individuellen Wünschen und unter Berücksichtigung saisonaler Angebote aus.*

*Die uns bis 2 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird als Minimum verrechnet.*

*Die folgenden Menüs gelten jeweils ab 10 Personen und Buffetvorschläge ab 20 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine a la carte Auswahl nicht möglich ist. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, dass die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist.*

#### *Steakplatten*

*auf dem Tisch eingesetzte große Fleischplatten mit Hähnchenbrust, Jungschweinrückensteak & Rumpsteak mit Pommes Frites, Kroketten, grünen Butterbohnen, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und einem kleinen Salat vorweg serviert*  
*p. Pers. 22,50€*

#### *Menü 1 Vegetarisch:*

*Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse und Basilikum  
Knackiges Pfannengemüse mit Tofustreifen, dazu  
Rosmarinkartoffeln  
Zitronenmousse mit Erdbeersauce  
Pro Person 24,90 €*

### *Menü 2:*

- *Zuccinicremesuppe mit Croutons*
- *Schweinelachsbraten mit Bratensauce überzogen, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln, Kroketten*
- *Mousse au Chocolate*

*Pro Person 25,90 €*

### *Menü 3*

- *kleiner bunter Salatteller mit Kräuterdressing und Croutons*
- *Schweinesteak mit Champignonrahmsauce und Kroketten*
- *Joghurtmousse mit Früchten*

*Pro Pers. 24,90€*

### *Menü 4*

- *Marinierter Rucolasalat mit Mozzarella-perlen, Kirschtomaten und Croutons*
- *Geschnetzelttes „Turiner Art“ von der Putenbrust mit frischen Pilzen und Paprika an Butterspätzle oder Reis*
- *Stracciatella Creme mit Kirschen*

*pro Pers. 25,90€*

### *Menü 5*

- *gebratener Ziegenkäse im Schinkenmantel an einem Salatbukett mit Himbeervinaigrette abgerundet*
- *Medaillons vom Schweinefilet an Bohnenbündchen im Schinkenmantel mit Sauce Béarnaise und Rosmarinkartoffeln*
- *Creme Brulee an einem Obstbukett*

*Pro Pers. 30,90€*

### *Menü 6*

- *Lachstatar mit Schnittlauchschand an Kartoffelrösti*
- *Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit grünen Butterbohnen und Spätzle*
- *Frischer Obstsalat mit Eiscreme*

*Pro Pers. 35,50€*

### *Menü 7 „Das Lübeck Menü“*

- *Klassisches Matjestatar mit Schwarzbrottalern und Butter an einem Salatbukett*
- *Krebsrahmsüppchen mit Flusskrebsschwänzen*
- *Lübecker Pannfisch, gebratenes Fischfilet an kleinen Kartoffeln, schlesischen Gurkenhappen und einer Dijonsensauce überzogen*
- *Plettenpuding a la Buddenbrooks*

*Pro Pers. 38,90 €*

### *Menü 8*

- *Warme Chili - Knoblauchgarnelen an einem Salatbukett*
- *Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Räucherlachsstreifen*
- *Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsauce überzogen an Rosmarinkartoffeln, dazu Gemüse der Saison*
- *Creme Brûlée an einem Obstbukett*

*Pro Pers. 38,90€*

### **Menü 9**

- Büffelmozzarella an einer bunten Tomatenvariation mit Olivenöl, Balsamicocreme und frischem Basilikum
  - Lübecker Krebsrahmsuppe
  - Argentinisches Rumpsteak an gebutterten Zuckerschoten mit Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln
  - Tiramisu
- Pro Pers. 43,90€

### **Menü 10**

- Vitello Tonnato  
Kalte Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce überzogen
  - Gebratene Chili – Jacobsmuschel und eine Riesengarnele an grünem Spargel mit Kräuteraïoli
  - Rinderfiletsteak mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rotweinsauce und Kartoffelgratin
  - kleine bunte Dessertvariation des Hauses
- Pro Pers. 59,90€

### **Getränkepauschale 1 :**

1 Glas Sekt zum Empfang, alkoholfreie Getränke ( Mineralwasser, Cola Fanta, Sprite, Spezi, Schorlen ), Rot- und Weißwein unserer Hausmarke ( Pinot Grigio und Merlot ), Pils vom Fass, Kaffee oder Espresso,

1 Verteiler pro Person wie Aquavit, Obstler oder Kräuterschnaps

4 Stunden lang pro Person 29,90€

### **Getränkepauschale 2 :**

Sekt, Prosecco, Sherry oder Portwein zum Empfang, alle alkoholfreien Getränke, Rot- und Weißwein ( Grauer Burgunder von Diel aus der Pfalz oder Shiraz Cabernet von Penfolds Australien ), Pils vom Fass, Hefeweizen, Kaffee, Espresso, Cappuccino,

1 Verteiler nach dem Essen ihrer Wahl

Klassische Longdrinks: Cuba Libre, Whisky Cola, Wodka Orangensaft

4 Stunden lang pro Person 42,00€

# *Das Familienbuffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Tomate und Mozzarellascheiben mit Olivenöl, Balsamicocreme und Basilikum*
- *Große bunte Salatschüssel mit Käsewürfeln, Croutons und Joghurtdressing*
- *Herzhafte Partyfrikadellen und Minischnitzel mit Dipp*
- *Rustikales Schinkenbrett*
- *Kalter Schweinebraten mit Currycreme & Remoulade*

## *Warme Speisen:*

*Spaghetti Bolognese mit leckerer Hackfleischsauce  
Schweinelachsbraten mit Bratensauce überzogen, dazu  
Pflaumenzimtrotkohl und Kroketten*

*Obstsalat*

*Wackelpudding mit Vanillesauce*

*Bunter Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 29,90€*

# *Rustikales Buffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Räucherlachs mit zweierlei Saucen*
- *Kleine Räucherfischplatte frisch aus Travemünde*
- *Knackige bunte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven und Kräuterdressing*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce*
- *Schinken mit Melonenschiffchen*
- *Partyfrikadellen mit Dipp*
- *Gebäckene Kasslerscheiben auf erfrischendem Farmersalat*

## *Warme Speisen:*

- *Deftiges Geschnetzeltes mit frischen Pilzen und Zwiebeln*
- *Mecklenburger Nackenbraten mit Backobst gefüllt und Bratensauce überzogen, dazu Rotkohl, grüne Bohnen, Kroketten und Petersilienkartoffeln*

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Schokoladenmousse mit Früchten*

*Kleine bunte Käsevariation mit Weintrauben*

*Rustikale Brotauswahl mit Butter*

***Pro Person 39,90 €***

# *Italienisches Buffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Mozzarella und Tomatenscheiben mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicocreme gewürzt*
- *Hausgemachte Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und frischen Champignons*
- *Honigmelonenschiffchen mit Schinken*
- *Marinierte Garnelen in Knoblauchöl und Chili*
- *Rukolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln, Knoblauchcroutons und einer Kräutervinaigrette*
- *Taccino Tonnato mit einer Thunfisch – Kapernsauce*
- *Rindercarpaccio*

## *Warme Speisen:*

- *Pasta in roter Pestosahnesauce mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Lachsfiletwürfeln*
- *Schweinefilet im Ofen gegart auf Pilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse*

*Stracciatella Creme*

*Frischer Obstsalat*

*Kleine Käseauswahl mit Weintrauben*

*Bunter italienischer Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 41,90 €*

# Spezialitätenbuffet

## *Kalte Speisen:*

- *Knackiger Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Brotcroutons, Kräutervinaigrette und Schafskäse*
- *Kleine Antipastiauswahl von Pilzen, Oliven, Zucchini und Paprika*
- *Helgoländer Garnelencocktail*
- *Räucherlachscreperoulade mit Frischkäse gefüllt und Honig - Senfsauce*
- *Geräuchertes aus Nord – und Ostsee in verschiedenen Variationen mit Sahnemerrettich*
- *Vitello Tonnato ( kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)*
- *Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce*
- *Internationale Schinkenspezialitäten mit Grisini und Honigmelone*
- *Tomate und Mozzarella scheiben mit frischem Basilikum*

## *Warme Speisen:*

- *Lübecker Krebsrahmsuppe mit Flusskrebsschwänzen*
- *Rosa gebackenes Entrecote auf Waldpilzrahm mit Butterbohnen und Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln*
- *Lachsfilets auf Ratatouillegemüse*

*Tiramisu*

*Crème Brûlée*

*Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Großer gemischter Brotkorb mit Butter*

**Pro Person 58,90 €**