

## *Das kleine Restaurant Lübeck*

*An der Untertrave 39*

*Telefon: 0451 - 705959*

### *Wintermenüs 2017/2018 von Oktober- Februar*

*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 3 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird als Minimum verrechnet.*

*Die folgenden Menüs gelten jeweils ab 10 Personen und Buffets ab 18 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.*

#### *Klassisches Grünkohllessen*

*Kasseler, Schweinebacke und Kohlwurst auf Holsteiner Grünkohl mit karamellisierten Kartoffeln*  
*p. Pers. 18,90€*

#### *Steakplatten*

*auf dem Tisch eingesetzte große Fleischplatten mit Hähnchenbrust, Jungschweinrückensteak & Rumpsteak, dazu Pommes Frites, Kartoffelgratin, grünen Butterbohnen, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und einem kleinen Salat mit Baguette welcher vorweg serviert wird*  
*p. Pers. 24,50€*

### Menü 1 3 Gänge

- Steckrübencremesuppe mit Croutons
  - Schweinebraten mit Bratensauce überzogen, dazu Pflaumenzimtrotkohl, Knödel und Kartoffeln
  - Griessflammerie mit warmen Kirschen
- p. Pers. 28,90€

### Menü 2 3 Gänge

- Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Birnenspalten und Nüssen
  - Deftiges Wildgeschnetzeltes mit frischen Pilzen an Pflaumen – Zimtrotkohl mit Kroketten
  - Warme Punsch-Kirschen an Eiscreme
- p. Pers. 29,90€

### Menü 3 3 Gänge

- Pilzcremesuppe mit Croutons
  - Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit grünen Butterbohnen und Butterspätzle
  - Creme Brulee an einem Obstbukett
- p. Pers. 32,90 €

### Menü 4 4Gänge

- Winterliche Blattsalate mit Himbeervinaigrette, karamellisierten Walnussplittern und gebratenem Ziegenkäse im Schinkenmantel
  - Kürbiscremesuppe mit Chili - Garnele und Kürbiskernöl
  - Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce überzogen, dazu Kroketten, Kartoffelgratin, grüne Bohnen
  - Schokoladen - Spekulatiusmousse
- p. Pers. 36,90 €

### Menü 5 4 Gänge

- *Marinierter Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Parmesanraspeln*
  - *Schwarzwurzelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Croutons*
  - *Hirschsteak mit Portweinkirschsauce an Gewürzrotkohl und gebutterten Schupfnudeln*
  - *Winterliche Eiscreme an Rumtopfzwetschgen*
- 41,90€ pro Person

### Menü 6 4 Gänge

- *Lübecker Krebsrahmsuppe mit Flusskrebsschwänzen*
  - *3 gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl mit Oliven, Paprika und Kirschtomaten*
  - *Rinderfiletsteak mit Rotweinsauce, dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kartoffelgratin*
  - *Dessertvariation „Wintertraum“*
- p. Pers. 55,90 €

#### 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 Michel trocken 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 40,00€*

# *Das Familienbuffet*

## *Kalte Speisen:*

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

## *Warme Speisen:*

- *Pasta Bolognese mit leckerer Hackfleischsauce oder*
- *Pasta mit frischen Pilzen, Zwiebeln und Kochschinken in Sahnesauce*
- *Schweinelachsbraten und Kasselerbraten mit Bratensauce überzogen, dazu Pflaumenzimtrotkohl, Kroketten, Kartoffeln*

*Obstsalat*

*Milchreis mit Kirschen*

*Kleine Käseplatte mit Weintrauben*

*Bunter Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 30,90€*

# *Rustikales Buffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Räucherlachs mit zweierlei Saucen*
- *Kleine Räucherfischplatte frisch aus Travemünde*
- *Winterliche Blattsalate mit Schafskäsewürfeln, Weintrauben und Kräutervinaigrette*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce*
- *Schinkenscheiben an Melone*
- *Partyfrikadellen mit Dipp*
- *Gebackener Kasselerbraten auf Farmersalat*

## *Warme Speisen:*

- *Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl*
- *Deftiger Rinderbraten vom Roastbeef in Bratensauce oder  
Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln*
- *Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Pilzen und Zwiebeln  
mit Pflaumen - Zimtrötkohl, Butterbohnen mit Bohnenkraut  
gewürzt, Kroketten, Spätzle*

*Schokoladenmousse*

*Griesflammerie mit Punschirschen*

*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*
- *Melonenschiffchen mit Schinken*
- *Marinierte Garnelen in Knoblauchöl und Chili*
- *Rukolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln, Croutons und einer Kräutervinaigrette*
- *Tacchino Tonnato mit einer Thunfisch – Kapernsauce*
- *Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan*

## *Warme Speisen:*

- *Pasta in roter Pestosahnesauce mit Kirschtomaten, grünen Spargel und Lachsfiletwürfeln*
- *Schweinefilet im Ofen gegart auf Waldpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, grünen Butterbohnen und Kartoffelgratin*
- *Panna Cotta mit Fruchtsauce*
- *Frischer Obstsalat im Glas serviert*
- *Kleine Käseauswahl mit Weintrauben*

*Bunter italienischer Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 42,90 €*

# Spezialitätenbuffet

## *Kalte Speisen:*

- *Knackiger Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Brotroutons, Kräutervinaigrette und Schafskäse*
- *Kleine Antipastiauswahl von Pilzen, Oliven und Paprika, Zucchini*
- *Helgoländer Garnelencocktail*
- *Räucherlachsreperoulade mit Frischkäse gefüllt und Honig – Senfsauce überzogen*
- *Geräuchertes aus Nord – und Ostsee in verschiedenen Variationen mit Sahnemerrettich*
- *Scheiben vom Schweinefilet auf umbrischen Pilzsalat mit Salsa Verde*
- *Vitello Tonnato*
- *Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef mit Remouladensauce*
- *Internationale Schinkenspezialitäten mit Grisini und Honigmelone*
- *Tomate und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum*

*Warme Speisen: - Krebsrahmsuppe mit Flusskrebsschwänzen (wird vorweg serviert)*

- *Lachsfilets auf Blattspinat*
- *Rosa gebackenes Entrecote mit grünen Butterbohnen, Gewürzrotkohl und Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Sauce Bearnaise und Waldpilzrahm*

*Mousse au Chocolate mit frischen Früchten, Tiramisu mit Punschkirschen, Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Großer gemischter Brotkorb mit Butter*

**Pro Person 60,00 €**