

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.

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 2,50€

belegt mit Schweinebraten, Katenschinken, Putenbrust,
Camembert
pro Stück 2,80€

belegt mit Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,
Nordseekrabbensalat, Roastbeef
pro Stück 3,90€

Hausgemachte Sandwiches :

2 Scheiben Sandwich bestrichen mit Sandwichcreme,
knackigem
Salat, Tomate, Gurke und wahlweise:

Salami, gekochter Schinken, Schnittkäse, Putenbrust,
Kasselerbraten, Mozzarella
pro Stück 3,00€

Räucherlachs, Roastbeef, Thunfisch
pro Stück 3,90€

Mindestabnahme pro Sorte 4 Stück

Tel.: 0451 – 705959

oder

daskleinerrestaurantluebeck@web.de

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 12 Personen.

Die Preise gelten je für eine 500 ml Portion inklusive Baguette.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Chili con Carne

mexikanisches Pfefferfleisch mit Bohnen, Mais, Paprika

9,20€

Champignoncremesuppe oder Brokkolicremesuppe

7,20 €

Deftiger Erbseneintopf

mit viel geschnittener Wursteinlage

7,90€

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl – saisonal-

7,50 €

Deftiger Gemüse - Rindfleischeintopf

7,90€

Kesselgulasch

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

9,50€

Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch

Porree, Champignons

7,90€

Lübecker Kartoffelsuppe

mit viel geschnittener Wursteinlage

7,90€

Spargelcreme-Suppe - nur in der Spargelsaison -

mit weißem Spargel - mit Sahne verfeinert

8,00€

Lübecker Krebsrahmsuppe mit Flusskrebsschwänzen

11,50€

Fingerfood

Tomate – Mozzarellaspieß mit Basilikum	1,60€
Kleine Teufli (Backobst in Speckmantel)	2,00€
Käsespieß mit Weintrauben	2,50€
Grissini mit Schinken	2,20€
Garnelenspieß mit Ananas und Chili	3,80€
Crepe au Saumon Spieß (Räucherlachs)	4,00€
Schinken – Melonen Spieß	2,90€
Minibouletten mit Dipp	2,50€
Minischnitzel mit Dipp	2,90€
Satespieße vom Geflügel mit Dipp	3,50€
Teriyaki Spieße	3,80€
Obstspieße	3,30€
Gemüsesticks mit Dip aus 4 versch. Sorten	5,50€
verschiedene Desserts im kleinen Becher z.B. Mousse, Cremes, Milchreis.... ab 2,50€	

Mindestabnahme pro Sorte 10 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!

Mindestabnahme pro Gericht ab 10 Personen.

Zu den folgenden Gerichten (1 bis 5) können Sie sich 3 Beilagen auswählen:

Gericht 1

Schweinebraten in Bratensauce 15,90€ p. P.

Gericht 2

Putenbrustbraten in Rahmsauce 16,90€ p. P.

Gericht 3

Rinderschmorbraten, Rotweinsauce 19,90€ p. P.

Gericht 4

Mecklenburger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln,
Soße 17,90€ p. P.

Gericht 5

Gemischte Braten vom Schwein, Kasseler und Pute in Bratensauce
19,90€ p. P.

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin

Rotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl, grüne Bohnen, Brokkoli, Möhrchen

Bauernsalat – Eisberg, Tomate, Gurke, dazu Dressing

Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,

Leicht - lecker - bekömmlich

Gericht 6

Wildgeschnetzeltes vom Hirsch
mit Pilzen, Zwiebeln und Weintrauben in deftiger
Sahnesauce an Pflaumenzimtrotkohl und Kroketten

17,90€

Gericht 7

Hähnchenbruststreifen in Curryrahmsauce mit Ananas
und Paprika, Reis

p. Pers. 14,90€

Gericht 8

Original Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit
Zwiebeln, frischen Pilzen in einer Weißweinsahnesauce
geschwenkt, Spätzle

p. Pers. 18,90€

Gericht 9

Schweinefiletmedaillons im Ganzen geschmort, dann
tranchiert in Champignonrahmsauce, dazu Kroketten
und grüne Bohnen

p. Pers. 20,00€

Gericht 10

Holsteiner Grünkohl
mit Kasseler, Kohlwurst, Senf und Kartoffeln

p. Pers. 15,00€

mit Schweinebacke + 3,00€

Buffets

Schnitzelbuffet ab 10 Personen

Zarte Schweineschnitzel vom Jungschweinrücken
mit Champignonrahmsauce,
Kroketten, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Bauernsalat mit Fetakäse und
Dressing,
Brotkorb mit Butter
p. Pers. 19,90€

Bratenbuffet ab 10 Personen

Rinder- und Schweinelachsbraten 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. 29,90€

Italienisches Buffet ab 10 Personen

Pasta mit Garnelen in roter Pestosahnesauce,
Schweinefilet auf Pilzrahmsauce mit Kartoffelgratin
Kalt: Antipasti von Champignons, Paprika,
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,
Mascarponecreme mit Kirschen
p. Pers. 37,00€

Klassisches Buffet ab 10 Personen

Zwiebelrostbraten vom Rind mit grünen Bohnen,
Kartoffelgratin
Gulaschsuppe
Kalt: Großer bunter Salat mit Schafskäse, Weintrauben,
Nüssen und Himbeerdressing, Tomate und
Mozzarellascheiben mit Basilikum, Roastbeefscheiben
mit Remouladensauce, Räucherlachs mit Dipp,
Marinierte Garnelen in Chiliknoblauchöl, Taccino
Tonnato – kalte Putenbrustscheiben mit Thunfischsauce
überzogen, Käseplatte mit Weintrauben, Brotkorb mit
Butter, Mousse au chocolat mit Erdbeersauce
p. Pers. 39,90€

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 € 2,50 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. Für besonders
aufwendige Gegebenheiten (Anlieferung ab 2 Etage bzw. weite Laufwege),
behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.
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 400,00 Euro in Lübeck kostenfrei. Die Höhe der Lieferkosten richtet sich außerhalb Lübecks nach der Lieferadresse und ist bei uns im Restaurant zu erfragen.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Gegenstände sind spätestens zwei Werktage 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 gereinigt zurückgeführt oder aber durch die Firma abgeholt. Sie haben die Möglichkeit das Leihgut innerhalb von 2 Werktagen nach Liefertermin an uns zurückzuführen. Sie haben natürlich auch die Möglichkeit das Leihgut 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 Leihgut – frei von Speiseresten – vor Eintreffen unseres Personals zur Leihgutabholung zusammenzustellen. Für die Rücknahme von Speiseresten berechnen wir pauschal 30,00 Euro. Bei einer Leihgutabholung 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 4 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 50 % 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