



Himmlische Geschichten
einer gelungenen Veranstaltung



Herzlich willkommen bei Gottschi!

Ihre Veranstaltung ist für uns Herzenssache. Wir begleiten Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Konfirmation, Grillfest, Firmenevent oder Empfang, unsere Erfahrung lässt auch Ihre Feier zu einem großartigen und unvergesslichem Ereignis werden.

Wir verwenden nur hochwertigste Produkte aus der Region. So garantieren wir die Güte unserer Zutaten und die schonende Zubereitung sowie eine hohe und gleichbleibende Qualität – das ist unser Versprechen.

Wir leben Service, wo andere darüber reden.



Unser Angebot

Wir sind ein familiengeführtes Cateringunternehmen mit langjähriger Tradition. Dieser Tradition sind wir verpflichtet: Ausschließlich hausgemachte Gerichte und ein perfekter Service – das ist Gottschi! Mit einem Blick für's Wesentliche und einem Auge für's Detail organisieren wir Ihre Veranstaltung, damit Ihre Gäste sich noch lange daran erinnern und Sie sich ganz entspannt auf Ihre Rolle des Gastgebers konzentrieren können. Wir werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

Mindestbestellwert

Unser Mindestbestellwert beträgt 150 € (Speisen) für Lieferungen. Abholungen sind auch unter dem Mindestbestellwert nach Absprache möglich.

Bestellannahme

Die Bestellung kann telefonisch, per E-Mail oder persönlich (nach Terminabsprache) erfolgen. Die finale Personenzahl für Ihr Catering oder Ihre Feier benötigen wir eine Woche im voraus.

Lieferbedingungen & Transportkosten

Unsere Privatkunden bitten wir um Barzahlung bei Lieferung. Im Umkreis von 15 km fallen Liefer- und Abholkosten von jeweils 25,00 € an. Im Bereich Kücknitz sind es jeweils 10,00 €. Ab 15 km betragen die Liefer- und Abholkosten 1,70 € pro km.

Bei zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Equipment und/oder Mobiliar sowie bei größeren Veranstaltungen, wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichen Aufwand berechnet.

Bitte beachten Sie unsere Karenzzeit von +/- 30 Minuten bei der Anlieferung.

Kostenloses Service-Equipment

Zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes oder Suppenkessel sowie das passende Vorlage Besteck ohne zusätzliche Berechnung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Ihre Familie Stefan

Brötchen

½ Brötchen „Gottschi classic“ Stück 1,90

belegt mit: Kräuterfrischkäse 1,2, Ei 1,2,6, Eiersalat 1,2, Gouda 1,2, Camembert 1,2, Zwiebelmett 1,2, Serrano Schinken 1,2, Kochschinken 1,2, Pute 1,2, Fleischsalat 1,6, Geflügelsalat, Salami

½ Brötchen „Gottschi Gourmet“ Stück 2,90

belegt mit: Rauchlachs 1,2,7,3, geräucherter Forelle 1,7, Trüffelsalami 1,2, Roastbeef 1,2,3,6,8, Thunfischsalat 1,6,7

Alle Brötchen sind auch als Roggenbrötchen erhältlich für 0,20 € Aufpreis

Schnittchen (Canapés)

Panini Rustico Stück 2,20

belegt mit: Toskanacreme 1,2,10, Kräuterfrischkäse 1,2, Tomato-Mozzarella, Ei 1,2,6,10, Eiersalat 1,2,6,10, Camembert 1,2,10, Gouda 1,2,10, Fleischsalat, Geflügelsalat, Salami 1,2,10, Kochschinken, Zwiebelmett 1,2,3, Serrano Schinken 1,2,10, Pute 1,2,10

Panini Rustico „Deluxe“ Stück 3,00

belegt mit: Rauchlachs 1,2,7,10, geräucherte Forelle 1,2,7,10, Roastbeef 1,2,10, Trüffelsalami 1,2,10, Thunfischsalat 1,2,10

Bagels (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

Creme Cheese der Klassiker mit Frischkäse 1,2,10 2,00

Veggie 1,2,6,10 Kräuterfrischkäse, Ei, Salat, Tomate, Kresse 3,00

Caprese 1,2,4,10 Mozzarella, Tomate, Basilikum, Pesto, Creme Cheese 3,00

Bössow 1,2,7,8,10 feine Putenbrust, Creme Cheese, Tomate, Salat, Chili Dip 1,2 3,00

Susi 1,2,3,6,8,10 Camembert, Preiselbeeren, Remoulade, Salat 3,00

Salmon 1,2,7,8,10 Creme Cheese, Räucherlachs, Honig-Senf, Rote Zwiebeln 4,00

Ganze Mini Brötchen

Ganze Brötchen Stück 2,20
verschieden belegt 1,2,4,7

Brezel & Croissants

Mini - Croissant 1,2 1,00

Brezel Classic 1 1,40

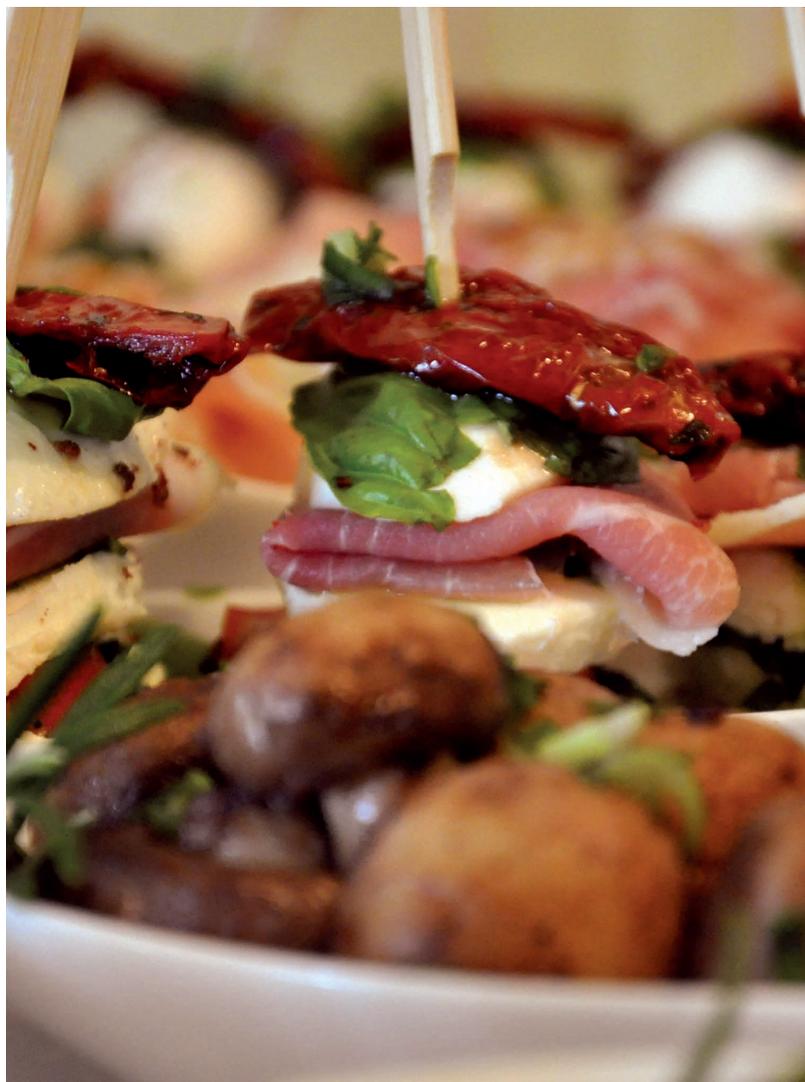
Mini Nata 1,6,12 1,60

Mini - Franzbrötchen 1,2,6 1,80

Antipasti und Vorspeisenplatten

für je 10 Personen

- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Minze und Cashewkernen 2,4 30,00
- Gebratene Champignons 35,00
- Zucchini 35,00
- Möhrchen 3 35,00
- Aubergine 35,00
- Bunte Paprika 40,00
- Antipasti Mix 3 40,00
- Vitello Tonnato 6,7 45,00
- Rauchlachs auf Rösti (10 Stück) 1,5,7 48,00
- Kräuterknoblauchgarnelen (ca 80 Stück) 3,11 50,00
- Caprese Büffelmozzarella mit bunten Tomaten 2,6 50,00
- Roastbeef mit Remoulade (50 Scheiben) 1,6,8 70,00





Fingerfood (Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück)

Vegan

- Falafelbällchen 1, mit Tomaten-Rosmarin-Relish 1,10
- Antipastisalat im Glas 1,80
- Cous Cousins 2, mit Minz Joghurt 2,50

Vegetarisch

- Blätterteigkonfekt 1,2,6, verschieden gefüllt 0,70
- Gefüllter Champignon 2, mit Feta am Stiel 1,00
- Bruschetta Classic 1,2,4 1,10
- Cherrytomaten mit Frischkäse 1,10
- Tomate-Mozzarella-Spieß 2,4, getaucht in Pesto 1,10
- Käsespießchen 2 1,10
- Bruschetta Pilz 1,2,10 1,20
- Frühlingsröllchen 2,6, mit Waldpilzfauce & Aioli 2 1,20
- Gebackener Schafskäse 1,6, mit Tomaten-Rosmarin-Relish 1,40
- Flammkuchen vegetarisch 1,2 1,40
- Parmesanmöhrrchen 1,2, mit Dip 1,50
- Erdbeer-Mozzarella-Spieß 2,3, mit Balsamico (saisonal) 1,50
- Knusperzucchini 1,2,6, mit Dip 1,50
- Kohlrabischnitzel 1,6, mit Gurkensalat 2 1,50
- Antipastispeiß 1,60
- Ziegenfrischkäsetaler 1,2,4,10, mit Walnuss-Honig-Pesto 1,60



Vom Hähnchen

- Blätterteigkonfekt 1,2,6, mit Pute & Curry 0,70
- Yakitori-Spieß 1,12, mit Honig mariniert 0,90
- Mediterraner Hähnchenspieß 1,2,12 1,80
- Hähnchen-Cocosfilet 1,5, mit Dip 1,80
- Hähnchen-Buttermilchstick 1,2, mit Dip 1,80

Fingerfood (Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück)

Vom Schwein

• Pflaume im Speckmantel	1,10
• Gottschi Bällchen am Spieß mit Dip ^{1,5,6,8}	1,20
• Currywurstpraline ^{1,6,2}	1,40
• Mini Flammkuchen ^{1,2} , mit Speck	1,50
• Wrapröllchen ^{1,2,6} mit Serrano Schinken & Mozzarella	1,60
• Knusperteigröllchen ^{1,6,2} mit Hack und Krautsalat	1,60
• Chorizio Spieß	1,60
• Gottschi Lollie ² , Sahneschafkäse ummantelt von Zucchini und Serrano Schinken	1,60
• Chili-Bacon-Jalapenos ²	1,60
• Parma-Melonen-Spieß	2,00
• Mini Hot-Dog ^{1,5,6,8}	2,50
• Mini Burger ^{1,5,6,8,10}	2,50

Vom Rind

• Mini Bifteki ^{1,3,6,8} , mit Knobidip	2,00
• Wrapröllchen mit Roastbeef ^{1,2,6} und grünem Spargel	2,20
• Mini Kalbsschnitzel ^{1,6} , mit Preiselbeeren	2,80

Von der Küste

• Knusperscampi ¹¹ , mit Sweet-Chili-Soße ^{1,3,7}	1,20
• Gurken Lachs Happen ^{2,7} , mit Meerrettich Dip	1,60
• Matjes-Happen ^{1,2,6,7}	1,60
• Kleine Fischbulette ^{1,6,8} mit Dijon-Mayo Dip	1,90
• Garnelen-Zuckerschotenspieß ^{2,6,8,14} , mit Aioli	2,00
• Wrapröllchen ^{1,2,6,7,8,10} , mit Rauchlachs & Honigsenf-Dip	2,20
• Mini Fischbrötchen ^{1,2,6,7,10} , verschieden belegt	2,20
• Tartelettes ^{1,2,5,11} , mit Scampi und Guacamole	2,00
• Tartelettes ^{1,2,7,5} mit Lachs & Meerrettichschaum	2,00

Süßes

• Mini Butterkuchenwürfel ^{1,2,4,6}	0,60
• Brownie am Stiel ^{1,2,4,6,12}	1,30
• Kleines Plundergebäck ^{1,2,4,6,12}	1,50
• Mini Franzbrötchen ^{1,2,6}	1,80
• Saisonaler Obstspieß	2,20
• Mini Cheesecake ^{1,2,4,6}	2,20

Suppen (jeweils ab 10 Personen 0,4l pro Portion)

3 Passende Toppings ⁶ , zu Ihrer Suppe ^{1,12} (z.B. kleine Hackbällchen, Mozzarellaperlen, Croutons, Würstchenscheiben etc.) Es wird zu allen Suppen Baguette gereicht.	1,50
Cocos Zitronengrassuppe ² , mit Mango	5,00
Maiscremechilisuppe ^{1,2,5}	5,00
Tomatencremesuppe ^{1,2,5}	5,00
Kürbiscremesuppe (saisonal) ^{1,2}	5,00
Karotten-Ingwersuppe ^{1,2,3,5,12}	5,00
Spargelcremesuppe (saisonal) ^{1,3}	6,00
Käse-Lauch-Hacksuppe ^{1,2,5}	5,50
Kohlrabi-Süßkartoffelcremesuppe ²	5,00
Trüffel-Kartoffelcremesuppe ^{1,2}	5,00
Hochzeitssuppe ^{1,5,6,8}	5,50
Gulaschsuppe ^{1,2,5,12}	5,50



Vegan (ab 10 Pers.)

Gemüse-Cocos-Curry ^{1,2,3,12} mit Basmatireis	9,00
Falafelbällchen ¹ , mit Dip und Salat	10,00
Gemüsereis	9,00

Vegetarisch (ab 10 Pers.)

Gemüselasagne ^{1,2,6}	9,00
Gemüseknusperfrikadellen ⁶ , mit Dip und Salat	9,00
Paprikaschote ² , gefüllt mit Cous Cous und Schafskäse an Paprika-Tomatensugo	9,00

Geflügel (ab 10 Pers.)

Gottschi-Curry (von der Pute) ^{1,2,5} mit gebratenen Pilzen und Mangochutney	10,00
Hähnchenbrust à la Creme ^{1,2} überbacken mit Champignons à la Creme	11,00
Hähnchenbrust ^{1,2,4} in Rucola-Pesto-Rahmsoße	11,50
Maishähnchenbrust ^{1,2} mit Zitronen-Salbeisoße und grünem Spargel	11,50
Italienische Hähnchenbrust ² gefüllt mit Mozzarella & Zucchini mit Parmesan gratiniert	11,50
Kross gebratene Entenkeule (2 Stück pro Person)	13,00
Entenbrustfilet ²	15,00

Schwein (ab 10 Pers.)

Knuspriger Spanferkelrollbraten ^{2,8} mit Biersoße separat	9,00
Honig - Schinkenbraten ² dazu Gottschi - Gourmetsoße separat	10,00
Schweinefiletmedaillons ² mit gebratenen Champignons in Pfefferrahmsoße	11,00
Schweinefilet im Blätterteig ^{1,2,6} mit Champignon-Rahmsoße separat	11,50
Schweinefiletmedaillons ^{1,2,8} im Baconmantel mit Kräuterkruste & Pfefferrahmsoße ²	13,00

Rind (ab 10 Pers.)

Gespickter Rinderbraten ^{1,2} mit Gottschi-Gourmetsoße	12,50
Zwei Mini Rinderrouladen ^{1,2,8} mit Rinderjus	13,00
Zwei Rumpsteaktaschen ^{1,2,6} gefüllt mit einer Pilzgemüsefarce & mit Sauce Hollandaise überbacken	15,00



Spezialitäten (ab 10 Pers.)

Currywurst ⁵ dazu Baguette ¹	5,00
Chili con Carne (reines Rindfleisch) ⁵ dazu Baguette ¹	7,00
Spare Ribs „American Style“ ⁵ ca. 500 g p.P.	7,00
Lasagne (reines Rindfleisch) ^{1,6}	9,00

Fisch (ab 10 Pers.)

Schollenfiletrollchen 1,2,7 13,50

gefüllt mit Lachsфарce, an Estragonsoße

Lachsfilet auf Lauchgemüse 1,2,3,5,7,11 14,00

mit Rieslingsoße separat

Zwei Premium Fischspieße 1,2,7,11 16,00

mit Lachsfilet, Gambas & Meerzungenfilet
mit Hummerrahmsoße separat

Salate (ab 10 Pers.)

Gemischter Salat 2	3,00	Italienischer	3,00
mit Dressing nach Wahl		Rucola-Nudelsalat 1,3	
Krautsalat 5	3,00	Caesar Salad 1,2,6,8	4,00
Kartoffelsalat 1,6	3,00	Tomatensalat 2	4,00
Cous Cous 1	3,00	mit Mozzarellaperlen	
Bauernsalat 3	3,00	Antipastisalat	4,00

Dressings

French 2,6,8	Italian 2,5,12
American 2,6,8	Caesar 8
Balsamico 3	

Beilagen (ab 10 Pers. / 250g pro Portion)

Salzkartoffeln	2,50	Rotkohl 2	2,50
Bratkartoffeln	2,50	Rosenkohl 2	2,50
Röstkartoffeln	2,50	Marktgemüse 2	2,50
Rosmarinkartoffeln	2,50	Prinzessbohnen 2	2,50
Kräuterkartoffeln 2	2,50	Pariser Möhrchen 2	2,50
Kartoffelgratin 1,2	3,00	Mandel-Brokkoli 2,4	2,50
Wildreis	2,50	Kroketten 2,6	2,50
		Gnocchi in Pesto 1,2,4	3,00
		Mediterranes	3,00
		Pfannengemüse	
		Gebratene	3,50
		Champignons	
		mit Rosmarin und Knoblauch	





Oktoberfest Buffet (ab 20 Pers.) 19,00 pro Pers.

- Spießbraten
- Leberkäs'
- Weißwürste
- Zweierlei Senf ⁸
- Laugenbrezel ¹
- Krautsalat
- Bayrischer Kartoffelsalat

Buffet`s

ab 20 Personen

Fingerfood Buffet (ab 10 Pers.) 20,00 pro Pers.

- Tomate-Mozzarella-Spieße ^{2,4}
- Falaffelbällchen mit Tomaten-Rosmarin-Relish ¹
- Kohlrabischnitzel mit Gurkensalat ^{1,2,6}
- Pflaume im Speckmantel
- Knusperröllchen mit Hack, Kraut & Dip ^{1,2,6,8}
- Mini Burger
- Yakitori-Spieße ^{1,12}
- Hähnchen-Cocosfilets mit Dip ^{1,5}
- Knuspercampis mit Sweet Chili Dip ^{1,3,7,11}
- Wrapröllchen mit Lachs und Honig-Senf-Soße ^{1,2,7,8,10}

15 Teilchen pro Person

Rehakles Buffet (ab 10 Pers.) 19,00 pro Pers.

- Bifteki (vom Rind) ^{1,6}
- Knuspriges Gyrosfleisch
- Souvlaki-Spieße ^{1,6}
- Gottschireis
- Tzatziki ²
- Sahneschafskäse mit Kräutern ²
- Krautsalat
- Fladenbrot ^{1,10}

Fingerfood Mediterran (ab 10 Pers.) 23,00 pro Pers.

- Antipastispiß
- Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Rosmarin-Relish ^{1,6}
- Bruschetta ^{1,2,4}
- Tomate-Mozzarella Spieß ^{2,4}
- Mediterraner Hähnchenspiß ^{1,2,12}
- Pollo Tonato im Gläschen ^{6,7}
- Gottschi Lollie ²
- Parma Melonenspiß
- Roastbeef mit Trüffelmayo in der Snackwaffel ^{1,2,6,8}
- Garnelenzuckerschotenspiß mit Aioli ^{2,6,8,14}

15 Teilchen pro Person

Bratkartoffel Buffet (ab 10 Pers.) 19,00 pro Pers.

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Roastbeef mit Remoulade ^{2,6,8}
- Matjes mit Hausfrauensoße ^{1,6,7}
- Geräucherte Putenbrust mit Meerrettichdip und Mixed Pickles ³
- Kräuterquark ^{2,4}
- Gottschi Bällchen ^{1,6,8}
- Bauernsalat ²
- Erlesene Brotsorten ^{1,4,6,10} & Butter ²

Buffet Lübeck (ab 10 Pers.) 19,00 pro Pers.

10 Pers. 1 Hauptgericht + 1 Beilage + Gemüse
20 Pers. 1 Hauptgericht + 2 Beilagen + Gemüse

Vorspeisen

- Gemischter Salat mit zweierlei Dressing ²
- Tomate-Mozzarella-Spieße ^{2,4}
- Bruschetta Classic ^{1,2,4}

Hauptgerichte

- Hähnchenbrust überbacken mit Champignon a la Creme ^{1,2} und/oder
- Honig- Schinkenbraten dazu Bratenjus ²
- Kartoffelgratin ^{1,2} und/oder
- Rosmarinkartoffeln
- Marktgemüse ²

Buffet Florenz (ab 10 Pers.) 21,00 pro Pers.

10 Pers. 1 Hauptgericht + 1 Beilage
20 Pers. 2 Hauptgerichte + 1 Beilage

Vorspeisen

- Tomatensalat mit Mozzarellaperlen ²
- Antipastispiß
- Parma-Melonen-Spieß
- Mediterrane Hähnchenspieße ^{1,2,12}
- Toskana Creme ^{1,2,10}
- Erlesene Brotsorten ^{1,2,4,6}

Hauptgerichte

- Hähnchenbrust in Rucola-Pesto-Rahmsoße ^{1,2,4} und/oder
- Cannelloni mit Spinat Ricottafüllung und Tomatensoße ^{1,2,6}
- Rosmarinkartoffeln

Buffet Hanse (ab 10 Pers.) 25,00 pro Pers.

10 Pers. 1 Hauptgericht + 1 Beilage
20 Pers. 2 Hauptgerichte + 2 Beilagen

Vorspeisen

- Gurkensalat ²
- Nordseeei mit Krabben auf dem Snacklöffel ^{1,2,6,7}
- Matjes Happen ⁷
- Roastbeef mit Remoulade ^{2,6,8}
- Gottschi Bällchen
- Erlesene Brotsorten
- Griebenschmalz & Butter ²

Hauptgerichte

- Mini Rinderrouladen ⁶, mit Rinderjus ² und /oder
- Spanferkelrollbraten mit Biersoße ²
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck und /oder Petersilienkartoffeln ²

Buffet Verona (ab 20 Pers.) 28,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Antipastisalat
- Bruschetta Pilz ^{1,2}
- Tomate-Mozzarella-Spieße ^{2,4}
- Vitello Tonnato ^{6,7}
- Italienische Wurst- und Käsespezialitäten ²
- Kräuterknoblauchgarnelen ¹¹
- Pestodip ⁴
- Erlesene Brotsorten ^{1,2,6,8,14}

Hauptgerichte

- Italienische Hähnchenbrust gefüllt mit Zucchini & Mozzarella mit Parmesan gratiniert ²
- Schweinefiletmedaillons in Rucola-Pesto-Rahmsoße ²
- Gnocchi in Pesto ^{1,2,4}
- Rosmarinkartoffeln



Kalte Speisen

- Mini Croissants, Mini Brötchen & Rustikabrot ^{1,2,6,8,14}
- Hausgemachte Salate & Cremes : Eiersalat, ^{6,2}
Geflügelsalat
- Kräuterfrischkäse ², Ziegenfrischkäsecreme ²
mit Walnuß ⁴
- Käse- und Wurstspezialitäten
- Caprese Büffelmozzarella mit bunten Tomaten ²
- Hausgemachte Marmelade & Butter ²
- Lachs (mit zweierlei Soßen) ⁷
- Matjes Happen ⁷
- Yakitori-Spieße ^{1,12}
- Pflaume im Speckmantel
- Roastbeef mit Remoulade & Trüffelmayo ^{2,6,8}
- Saisonale Obstspieße

Warme Speisen

- Honig-Schinkenbraten mit Bratenjus ²
- Kartoffelgratin ^{1,2}

Vorspeisen

- Rucola-Nudelsalat ^{1,3}
- Hausgemachte Antipasti
- Pilz-Bruschetta ^{1,2,6}
- Cherry-Tomaten mit Frischkäsefüllung ²
- Gottschi-Lollie ²
- Roastbeef mit Remoulade ^{2,6,8}
- Tomate-Mozzarella
- Gottschi Bällchen ^{6,8}
- Pflaume im Speckmantel
- Yakitori-Spieße ^{1,12}
- Mediterrane Hähnchenspieße ^{1,2,12}
- Kräuter-Knoblauchgarnelen ¹¹
- Pestodip ⁴
- Erlesene Brotsorten ^{1,2,6,8,14}

Hauptgerichte

- Italienische Hähnchenbrust ²
- Rumpsteaktaschen überbacken mit Sauce Hollandaise ²
- Kräuterkartoffeln ²

Vorspeisen

- Hochzeitssuppe ^{2,6}
- Hausgemachte Antipasti
- Caesar Salad ^{1,2,6,8}
- Tomate-Mozzarella
- Kräuter-Knoblauchgarnelen ¹¹
- Roastbeef mit Remoulade & Trüffelmayo ^{1,2,6,8}
- Yakitori-Spieß ^{1,12}
- Mediterrane Hähnchenspieße ^{1,2,12}
- Pflaume im Speckmantel
- Gottschi Lollie ²
- Kräuter-Aioli ²
- Erlesene Brotsorten ^{1,2,6,8,14}

Hauptgerichte

- Schollenfiletröllchen ^{1,2,7}, an Estragonsoße
- Maishähnchenbrust mit Zitronen-Salbeisoße
und grünem Spargel
- Schweinefiletmedaillions im Baconmantel
mit Kräuterkruste & Pfefferrahmsoße ²
- Wildreis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin ^{1,2}
- Marktgemüse ²

vom Grill:

- Rinderhüftsteaks
- Lachsfilet in der Folie mit Kräutern ^{2,7}
- Putensteaks in Curry eingelegt
- Krakauer ⁸
- Nackenfleisch
- Champignons mit Kräuterbutter ²
- Sahneschafskäse mit Kräutern und Antipasti ^{2,3}

Beilagen:

- Sommer-Kartoffelsalat ^{1,2,6} • Italienischer
- Rucola-Nudelsalat ^{1,3} • Krautsalat • Gemischter Salat
- Tomate-Mozzarella Spieße ^{2,4} • Baguette ¹
- Fladenbrot ^{1,10} • Kräuterbutter ² • Aioli ^{2,6}
- Grillsoßen ^{1,2,6,8} (Zuzüglich Grillpersonal & Grill)





Dessert

Ob süß, ob fruchtig oder schokoladig – unsere Desserts sind der leckere Höhepunkt Ihres Buffets !

Mini Cheese Cake ^{1,2,4,12}	2,20
Zitronentraum mit Sahnehäubchen ^{1,2,6}	3,00
Rote Grütze mit Vanillespiegel ^{1,2}	3,00
Panna Cotta mit Erdbeermark ^{2,12}	3,00
Mousse au Chocolat ^{2,6,12}	3,00
Gottschi Trifle ^{1,2,4}	3,00
Tiramisu ^{1,2,6}	3,00
kleine Obstvariation	40,00
große Obstvariation	65,00
Internationale Käseauswahl ² , klein / 10 Pers., inkl. Brot & Butter	45,00
Internationale Käseauswahl ² , groß / 20 Pers., inkl. Brot ^{1,2,4} & Butter ²	80,00

Hausgemachter Kuchen aus unserer Pâtisserie

Butterkuchen (18 Stck.) ^{1,2,4,6}	30,00
Die Himmlische Torte (32 Stck.) ^{1,2,4,6}	70,00



Geschirr & Equipment

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Buffet- & Stehtische, Tischdecken, Gläser, Dekoration und Mobiliar zur Verfügung.

Tafelteller	0,90
Vorspeiseteller	0,70
Suppentasse	0,60
Besteck in Pochette	0,90
Suppenlöffel in Pochette	0,40
Dessertlöffel	0,20
Kuchengabel	0,20
Buffettische	5,00
Tischdecke Dunilin	5,00
Stehtisch	12,00
Stehtisch mit Stretchhülle (weiß, blau oder bordeaux)	20,00
Bierzeltgarnitur (für 6 Pers.)	12,00
Grill inkl. Kohle	150,00
(Nur in Verbindung mit einem BBQ-Buffer)	

Fehlendes oder angeschlagenes Geschirr wird zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Personal

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen tatkräftige Unterstützung an. Unsere freundlichen und geschulten Mitarbeiter erledigen alle anfallenden Arbeiten rund um Ihr Fest und kümmern sich um das Wohl Ihrer Gäste. Das Personal wird immer ab Lübeck berechnet.

Serviceleitung:	32,00	
		pro Person und pro Stunde
Servicepersonal:	26,00	
mindestens 5 Stunden		pro Person und pro Stunde
Grillpersonal:	27,00	
		pro Person und pro Stunde

Getränke auf Anfrage möglich.



14 Hauptallergene

1	Glutenhaltiges Getreide	6	Eier
2	Milch einschließlich Laktose	7	Fisch
3	Schwefeldioxid und Sulfid	8	Senf
4	Schalenfrüchte (Differenziert zu benennen sind: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Para- nüsse, Pistazien und Macadamian nüsse/Queenslandnüsse)	9	Lupine
5	Sellerie	10	Sesamsamen
		11	Krebstiere
		12	Sojabohnen
		13	Weichtiere
		14	Erdnuss

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Hierfür können wir keine Haftung übernehmen.

