



Lübsche Thorweide
Hotel · Restaurant · Catering



Restaurant



Inhaltsverzeichnis

Menü	3
Brunchbüffet	4
Kaffeezeit	5
Büffet Mecklenburg	6
Büffet Mediterran	7
Lübsches Büffet	8
Sonntagsbrunch	9
Trauerfeiern	10

Besondere Anlässe feiert man nur einmal!

Silberne Hochzeit, runder Geburtstag, Jugendweihe oder Betriebsfeier – all' das sind Feste, für die es keine zweite Chance gibt. Ihre Vorstellungen und Ideen sind deshalb unser Kompass, wenn wir Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen.

Mit unserer jahrelangen Erfahrung in der Ausrichtung von Feierlichkeiten mit bis zu 90 Personen unterstützen wir Sie mit Herz und Liebe fürs Detail – von der Dekoration über den musikalischen Rahmen bis hin zu einer exzellenten Küche.

Damit Sie sich entspannen und den besonderen Anlass genießen können, planen wir die Feier zusammen mit Ihnen und berücksichtigen dabei auch individuelle Bedürfnisse Ihrer Gäste.

Im Anschluss an einen gelungenen Abend stehen Ihnen unsere großzügigen Gästezimmer zur Verfügung.

Lassen Sie uns gemeinsam gute Gastgeber:innen sein!



Als Alternative zum klassischen Büffet bieten wir Ihnen gern ein Menü an.
Ihre Auswahl wird am Tisch auf Platten und in Schalen serviert.
So hat jeder Gast die freie Wahl und Sie bleiben entspannt sitzen.

Vorsuppe - bitte wählen Sie eine Suppe:

- klare Hühnerbrühe mit Eierstich und Gemüse
- Tomatensuppe "Toskana" mit frischem Basilikum
- Soljanka mit Sahne und Zitrone

Vorspeise - auf Platten oder als Einzelportion serviert

- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- frischer Salatteller der Saison

Hauptgang - bitte wählen Sie 3 Sorten Fleisch/Fisch:

- kleine panierte Schnitzel
- Schweinefilet *Strindberg*
- gegrilltes Rumpsteak, dazu hausgemachte Kräuterbutter und BBQ-Sauce
- Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Ei-Senf-Kruste
- Hähnchenbrustfilet, natur gebraten
- Hähnchenbrustfilet *Hawaii*
- Dorschfiletmedaillons in feiner Parmesan- Ei-Senf-Kruste
- vegetarisches Zucchini-Sesam-Schnitzel mit feinem Dip

Beilagen - bitte wählen Sie 2-3 Sorten :

- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen

Gemüseauswahl - bitte wählen Sie 4 Sorten:

- Blumenkohl
- Möhren
- Romanesco
- Erbsen
- Rosenkohl (saisonal)
- frische gebratene Champignons
- mediterranes Grillgemüse
- frischer Spargel (saisonal)

Dessert- bitte wählen Sie 1 Dessert:

- Mousse au chocolat
- Zitronencreme mit Sahnehäubchen
- hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Früchten auf einem Fruchtspiegel mit Sahnehäubchen
- Eisbecher nach Karte



Warmanteil – bitte wählen Sie 2-4 Sorten aus:

- Steaks vom Rind, dazu Kräuterbutter
- Schnitzel vom Schwein, dazu frische gebratene Champignons
- Schweinesteak *au four* mit feinem Würzfleisch überbacken
- Hähnchenbrustfilet *Hawaii* mit Ananas und Käse überbacken
- gebratenes Dorschfilet auf einer aromatischen Kräutersauce

Suppe – bitte wählen Sie 1 Suppe aus:

- Soljanka
- Tomatencremesuppe
- Hühnerbrühe mit feinem Gemüse

Beilagen – keine Auswahl erforderlich

- Gemüseauswahl der Saison mit Blumenkohl, Erbsen und Möhren, dazu braune Butter und Petersilie
- knusprige Bratkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen, dazu Bratensauce

Vorspeisen und Salate kalt – keine Auswahl erforderlich

- feines geräuchertes Schweinefilet sowie Roastbeef rosa gebraten, dazu hausgemachte Remoulade
- Wismarer Käseauswahl aus der Molkerei Rücker
- dreierlei Matjesfilets (mit Sherry und Kräutern sowie Echten Matjes)
- mit Frischkäsecreme gefüllte halbe Eier, fein dekoriert
- frischer Salat mit grünen Salaten, Wildkräutern und frischem Gemüse der Saison, dazu hausgemachtes Orangen-Senf-Dressing
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- Obstplatte mit frischem, geschnittenen Obst
- verschiedene Sorten Brot, Baguette und Partybrötchen, dazu Butter

Dessert – keine Auswahl erforderlich

- rote Grütze mit Vanillesauce
- feine Zitronencreme



Konditor-Torten

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Schwarzwälder Kirsch | <input type="checkbox"/> Frankfurter Kranz | <input type="checkbox"/> Lübecker Marzipan |
| <input type="checkbox"/> Erdbeer-Joghurt | <input type="checkbox"/> Himbeer-Sahne | <input type="checkbox"/> Erdbeer-Sahne |
| <input type="checkbox"/> Schoko-Sahne | <input type="checkbox"/> Eierlikör-Sahne | <input type="checkbox"/> Waldfruchtbuttermilch |
| <input type="checkbox"/> Mohn-Sahne | <input type="checkbox"/> Cappuccino-Sahne | <input type="checkbox"/> Nougat-Buttercreme |
| <input type="checkbox"/> Schwedische Apfeltorte | <input type="checkbox"/> Quark-Sahne-Torte | <input type="checkbox"/> Himbeer-Joghurt |
| <input type="checkbox"/> Tropical Joghurt | | |

frischer Blechkuchen

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butterkuchen | <input type="checkbox"/> Apfelstreusel | <input type="checkbox"/> Quarkstreusel |
| <input type="checkbox"/> Pflaumenstreusel | <input type="checkbox"/> Kirschstreusel | <input type="checkbox"/> Quarkmandarine |

(alle Torten und Kuchen beziehen wir von der Konditorei Senf)

hausgemachte Fruchttorten

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Erdbeere | <input type="checkbox"/> Kirsche | <input type="checkbox"/> Mandarine |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|

Es besteht die Möglichkeit, Kuchen selbst mitzubringen.
Je nach Menge berechnen wir dann eine Aufwandspauschale von
10,00 bis 30,00 EUR.

- frische Schlagsahne
- Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
oder frisch gebrühten Tee



Warmanteil – bitte wählen Sie 2-4 Sorten aus:

- Steaks vom Rind, dazu Kräuterbutter
- Schnitzel vom Schwein, dazu frische gebratene Champignons
- Schweinesteak *au four* mit feinem Würzfleisch überbacken
- Hähnchenbrustfilet *Hawaii* mit Ananas und Käse überbacken
- gebratenes Dorschfilet auf einer aromatischen Kräutersauce

Suppe – bitte wählen Sie 1 Suppe aus:

- Soljanka
- Cremesuppe der Saison
- Hühnerbrühe mit feinem Gemüse

Beilagen – keine Auswahl erforderlich

- Gemüseauswahl der Saison mit Blumenkohl, Erbsen und Möhren, dazu braune Butter und Petersilie
- knusprige Bratkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen, dazu Bratensauce

Vorspeisen und Salate kalt – keine Auswahl erforderlich

- feines geräuchertes Schweinefilet sowie Roastbeef rosa gebraten, dazu hausgemachte Remoulade
- Wismarer Käseauswahl aus der Molkerei Rücker
- dreierlei Matjesfilets (mit Sherry und Kräutern sowie Echten Matjes)
- mit Frischkäsecreme gefüllte halbe Eier, fein dekoriert
- frischer Salat mit grünen Salaten, Wildkräutern und frischem Gemüse der Saison, dazu hausgemachtes Orangen-Senf-Dressing
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- Obstplatte mit frischem, geschnittenen Obst
- verschiedene Sorten Brot, Baguette und Partybrötchen, dazu Butter

Dessert – keine Auswahl erforderlich

- rote Grütze mit Vanillesauce
- feine Zitronencreme



Warmanteil – bitte wählen Sie 2-4 Sorten aus:

- Kalbsschnitzel in einer hausgemachten, knusprigen Panade
- Schweinefilet Strindberg in Ei-Zwiebel-Senf-Hülle gebraten
- Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste
- Hähnchenbrustfilets mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Dorschfilet in Parmesan-Senf-Kruste
- ganzer, im Ofen gebackener Lachs, dazu verschiedene Saucen (+ 35,00 EUR)

Suppe – bitte wählen Sie 1 Suppe aus:

- frische Zucchini-cremesuppe mit geriebenem Parmesan / Spargelsuppe
- Tomatensuppe Toscana mit frischem Basilikum

Beilagen – keine Auswahl erforderlich

- Rosmarinkartoffeln im Ofen gebacken
- Pasta mit Pesto und Tomaten
- mediterranes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
- frischer Spargel mit Sauce Hollandaise / grüner, gebratener Spargel

Vorspeisen und Salate kalt – keine Auswahl erforderlich

- gebratene und in Olivenöl eingelegtes Gemüse, dazu Oliven und mariniertes Schafskäse
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern
- grüne Salate mit Grapefruit, Tomaten, Wassermelone und Büffelmozzarella, dazu Granatapfel-Zwiebel-Dressing
- italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Melone / alternativ Wismarer Räucherfischauswahl
- französische und italienische Käsespezialitäten / alternativ Wismarer Käseauswahl
- frisches, geschnittenes Obst der Saison
- verschiedene Sorten Baguette, Ciabatta und Partybrötchen, Butter

Dessert – keine Auswahl erforderlich

- Mascarponecreme mit Fruchtpüree (Kirsche, Erdbeere)
- Mousse au chocolat



Unser Lübsches Büffet ist ideal für Klassentreffen, Seminargruppentreffen oder auch für zwanglose Zusammentreffen mit Familie, Freund:innen und Kolleg:innen.

Warmanteil – bitte wählen Sie 2-3 Sorten aus:

- knusprige Schnitzel vom Schwein
- gebratene Hähnchenbrustfilet in fein abgestimmter Marinade aus Erdnuss-Honig und Knoblauch
- saftiger Schweinefiletbraten in kräftiger Rotweinsauce
- Fischfilet, in delikater Eihülle gebraten

Suppe – bitte wählen Sie 1 Suppe aus:

- feine Cremesuppe der Saison
- Soljanka

Beilagen – keine Auswahl erforderlich

- frische, gebratene Champignons
- buntes Pfannengemüse der Saison
- feine Kartoffelbällchen
- knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Dessert – keine Auswahl erforderlich

- Mascarponecreme mit saisonalem Fruchtpüree



Sonntags und an Feiertagen

... weil man zusammen weniger allein isst.

10:30 bis 14:00 Uhr

(Ideal auch für kleine Treffen mit Ihrer Familie und Freunden)

Ein gelungener Sonntag beginnt mit herzlichen Worten, einem prickelnden Glas Sekt und dem Blick auf ein üppiges Büffet, auf dem sich mit Liebe zubereitete Köstlichkeiten aneinanderreihen. Bei uns bekommen Sie all' das: Auf langen Tischen haben wir für Sie schmackhafte Vorspeisen und Salate, aromatische Suppen, raffinierte Speisen mit Fleisch- und Fisch, diverse Beilagen und frisches Gemüse angerichtet. Wählen Sie zum Nachttisch aus einer Reihe verführerischer Desserts, geschnittenem Obst oder hausgemachtem Eis. Und weil wir wollen, dass Sie sich allein auf das Genießen konzentrieren können, sind Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser, so viel Sie mögen, im Preis inbegriffen. Kinder bis sechs Jahren sind natürlich eingeladen. Wir freuen uns auf Sie!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

0 38 41 / 70 31 46



Auch in schweren Momenten des Lebens sind wir der richtige Ansprechpartner. In ruhiger Atmosphäre bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich nach Ihren Wünschen gemeinsam zu erinnern und Abschied zu nehmen.

Unser Trauergedeck

Frischer Butter- und Apfelkuchen, liebevoll belegte Schnittchen und Kaffee bzw. Tee

Preis pro Person ... 21,90

Wählen Sie vorweg eine **Suppe**

- Soljanka mit saurer Sahne ... 6,90
- Tomatensuppe mit feinem Pesto ... 5,20
- Gulaschsuppe vom Schwein ... 6,90



Menü

Vorsuppe: nach Wahl ...4,20

- Cremesuppe der Saison
- Tomatencremesuppe
- Soljanka

Hauptgang: (auf Platten auf dem Tisch serviert)
2 Sorten á 24,90 oder 3 Sorten á 26,90

- Dorschfilet in feiner Parmesan-Ei-Senf-Kruste
- kleine Schnitzel
- Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste

Gemüseplatte mit Gemüse der Saison

Beilagen : Salzkartoffeln, Kartoffelbällchen