



Lübsche Thorweide
Hotel · Restaurant · Catering



Restaurant



Inhaltsverzeichnis

Menü	3
Brunchbüffet Mecklenburg	4
Kaffeezeit	5
Büffet Exklusiv	6
Lübsches Büffet	7
Übersicht Büffetauswahl	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 als kleines Tischbüffet auf Platten und in Schalen serviert.
So hat jeder Gast die freie Wahl und Sie bleiben entspannt sitzen.

Vorsuppe - bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomatensuppe mit frischem Pesto (5,50 € je Person)
- Soljanka mit saurer Sahne und Zitrone (6,90 € je Person)

Vorspeise - auf Platten serviert

- Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto (5,50 € je Person)
- frischer Salatteller der Saison (grüne Blattsalate mit buntem Gemüse, Parmesanhobel & Dressing) (4,20 € je Person)

Hauptgang - bitte wählen Sie 3 Sorten Fleisch/Fisch: (ab 24,90 – 29,90 € je Person)

- kleine Schnitzel in unserer knusprigen Hauspanade
- Schweinefilet *Strindberg* (Schweinefiletmedaillons in Zwiebel-Senf-Ei-Hülle)
- gegrilltes Rumpsteak, dazu hausgemachte Kräuterbutter
- kräftiger Rindergoulasch
- Mecklenburger Sauerbraten mit passender Sauce
- Knusperhähnchen (knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet)
- Hähnchenbrustfilet *Hawaii* (mit Ananas und Käse überbacken)
- Fischfilet in feiner Ei-Senf-Hülle
- vegetarisches Gemüse-Schnitzel mit feinem Mango-Chutney

Beilagen - bitte wählen Sie 2-3 Sorten :

- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen

Gemüseauswahl - bitte wählen Sie 4 Sorten:

- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Erbsen (entspricht 3 Sorten)
- frische gebratene Champignons
- bunt es Pfannengemüse
- frischer Spargel (saisonal)
- Rotkohl
- Rosenkohl (saisonal)

Dessert - bitte wählen Sie 1 Dessert:

- Mousse au chocolat (4,90 € je Person)
- Zitronencreme mit Sahnehäubchen (4,90 € je Person)
- leichte Fruchtquarkcreme (4,90 € je Person)
- Eisbecher (N)Ostalgie (Milch-Speiseeis mit frischen Früchten, Sahnetupfer und Muschelwaffel) (6,90 € je Person)



Brunchbüffet Mecklenburg (bestellbar Mo-Sa 11:30-14 Uhr)

Frühstücksanteil:

- Frisches Rührei
- Schinken- und Salamiplatte
- Wismarer Käseauswahl aus der Molkerei Rücker
- hausgemachte Marmeladen
- verschiedene Sorten Brot und Brötchen, dazu Butter

Suppe:

- Soljanka

Hauptgerichte

- Schweinefilet Strindberg mit Gemüseauswahl
- Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen, frischen Champignons und Kartoffelbällchen
- Halbe Lachsseite mit Kräuterkruste, dazu süß-saurer Senfsauce und Salzkartoffeln

Dessert

- rote Grütze mit Vanillesauce
- leichte Fruchtquarkcreme



Konditor-Torten

- Schwarzwälder Kirsch
- Erdbeer-Joghurt
- Schoko-Sahne
- Mohn-Sahne
- Schwedische Apfeltorte
- Tropical Joghurt
- Frankfurter Kranz
- Himbeer-Sahne
- Eierlikör-Sahne
- Cappuccino-Sahne
- Quark-Sahne-Torte
- Lübecker Marzipan
- Erdbeer-Sahne
- Waldfruchtbuttermilch
- Nougat-Buttercreme
- Himbeer-Joghurt

frischer Blechkuchen

- Butterkuchen
- Apfelstreusel
- Quarkstreusel
- Pflaumenstreusel
- Kirschstreusel
- Quarkmandarine

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

hausgemachte Fruchttorten

- Erdbeere
- Kirsche
- 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



Büffet Exklusiv

Kaltanteil:

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern
- Leichte Salatplatte mit grünen Salaten mit Grapefruit, Tomaten, Wassermelone und Büffelmozzarella, dazu Granatapfel-Zwiebel-Dressing
- Wismarer Käseauswahl aus der Molkerei Rücker
- frische Obstplatte mit Früchten der Saison
- Caprese – Tomate-Mozzarella, serviert im Glas
- Frischkäsecreme auf Pumpernickel, serviert im Glas
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- verschiedene Sorten Brot und Brötchen, dazu Butter

Suppe:

- feine Tomatensuppe mit grünem Pesto

Hauptgerichte

- gegrillte Rumpsteaks mit gebratenen frischen Champignons, einer kräftigen Bratensauce und feinen Kartoffelbällchen
- Halbe Lachsseite mit fein abgestimmter Kräuterkruste, dazu eine süß-saure Senfsauce und gebackene Drillinge
- Panierte Schweineschnitzel in knuspriger Hauspanade, dazu buntes Pfannengemüse und Bratkartoffeln
- Hähnchen Hawaii – saftiges Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken

Dessert

- leichte Zitronencreme
- luftige 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



Vorspeisen und Salate kalt – bitte wählen Sie 6 Sorten

- Mecklenburger Bratenplatte mit hausgebackenem Kräuterschinken und geräucherter Schweinefilet
 - Wismarer Käseauswahl von der Molkerei Rücker und internationale Käsesorten
 - Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
 - Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern
 - Herbstlicher Salat mit Birnen, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen
 - grüne Salate mit Grapefruit, Tomaten, Wassermelone dazu Granatapfel-Zwiebel-Dressing - vegan
 - Tomaten mit Mozzarella und grünem Pesto
 - Garnierte und mit Frischkäse- Senfcreme gefüllte Eihälften
 - Räucherfisch aus der Räucherei Seeperle Wismar
 - Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
-
- frisches, geschnittenes Obst der Saison
 - verschiedene Sorten Brot von der Bäckerei Tilsen, Baguette und Partybrötchen mit Butter, Knoblauchbutter und Tomatenbutter

Suppe – bitte wählen Sie eine Suppe

- Soljanka nach Art des Hauses
- Tomatensuppe mit grünem Pesto - vegan
- Cremesuppe der Saison

Hauptgerichte – bitte wählen Sie 4-5 Speisen aus

- Mecklenburger Sauerbraten mit passender Sauce und Rotkohl
- kräftiger Rindergoulasch
- gegrillte Rumpsteaks mit hausgemachter Kräuterbutter und Barbecue-Sauce
- Schweinefilet Strindberg – Schweinemedailles in Senf-Zwiebel-Ei-Hülle
- Schweineschnitzel in knuspriger Hauspanade
- Hähnchen *Hawaii* – saftiges Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken
- Hähnchenbrustfilets in feiner Parmesan-Senf-Kruste
- gebratenes Fischfilet **in feiner Ei-Hülle**
- Vegane Gemüsepfanne mit Pak Choi und mariniertem Tofu

Beilagen – bitte wählen Sie aus

- Gemüseauswahl mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl (saisonal Rosenkohl)
- gebratene, frische Champignons oder frische Rahmchampignons
- buntes Pfannengemüse mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten...
- gebackene Kräuterkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelbällchen oder Salzkartoffeln mit Bratensauce

Desserts – bitte wählen Sie 2 Sorten

- feine Zitronencreme
- leichte Fruchtquarkcreme
- luftige Mousse au chocolat
- rote Grütze mit Vanillesauce



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 Nachtisch 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

Zwei Sorten frisch gebackener Blechkuchen, liebevoll belegte Schnittchen und Kaffee bzw. Tee

Preis pro Person ... 17,90

Wählen Sie vorweg eine Suppe

- Soljanka mit saurer Sahne ... 6,90
- Tomatensuppe mit feinem Pesto ... 5,50
- Gulaschsuppe vom Schwein ... 6,90



Menü

Vorsuppe: nach Wahl

- Gulaschsuppe vom Schwein
- Tomatencremesuppe
- Soljanka

Hauptgang: (auf Platten auf dem Tisch serviert)

2 Sorten á 23,90 oder 3 Sorten á 25,90

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

Gemüseplatte mit Gemüse der Saison

Beilagen : Salzkartoffeln, Kartoffelbällchen