

# Restaurant

Meere3Rise



# Feierlichkeiten

Best Western Hotel Aquamarin Lübeck, Dr. Luise-Klinsmann-Straße 1-3, 23558 Lübeck  
Telefon: 0451-8802-0, Fax: 0451-84033, luebeck@hotel-aquamarin.com



## *Menüauswahl für Ihre Festlichkeit*

*Außer Haus*

*oder*

*bei uns im Restaurant Meeresbrise*

*Sehr verehrte Gäste,*

*um Ihnen die individuelle Gestaltung Ihres Menüs oder Buffets zu erleichtern, hat unser Küchenchef Herr Detlef Frahm, Ihnen die nachfolgenden Vorschläge zusammengestellt.*

*Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung eines entsprechenden Menüs oder Buffets behilflich.*

*Bitte haben sie dafür Verständnis, dass wir aus küchentechnischen und präsentativen Gründen Buffets erst ab 20 Personen anbieten können.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

*Telefon: 0451-8802-460*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Ihr Team des*

*Restaurant Meeresbrise*

*im Best Western Hotel Aquamarin Lübeck*

*Weitere Informationen zum Hotel Aquamarin Lübeck sowie zu unserem Restaurant finden Sie auf unserer Internetseite unter [www.hotel-aquamarin.com](http://www.hotel-aquamarin.com)*



## 2 Gänge Menüs

### **Menü 1**

*Holsteiner Kartoffelrahmsuppe  
mit knusprigen Speckstreifen*

~~~

*Gedünstetes Dorschfilet auf Pommerysenfsoße  
mit Dillkartoffeln und Salatteller*

**€ 15,00 pro Person**

### **Menü 2**

*Saftiger Schweinerückenbraten mit Kräuterkruste,  
Gemüseauswahl und Kartoffelplätzchen*

~~~

*Frischer Obstsalat mit Vanillesoße*

**€ 15,00 pro Person**

### **Menü 3**

*Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube*

~~~

*Zartes Putensteak in Knusperparnade  
auf einer milden Currysoße mit gebackener Banane,  
Reisrisotto und Eisbergsalat in Orangendressing*

**€ 15,00 pro Person**

### **Menü 4**

*Lachssteak in Butter gebraten  
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise  
und Butter-Schwenk-Kartoffeln*

~~~

*Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagrahm*

**€ 17,00 pro Person**



### 3 Gänge Menüs

#### **Menü 5**

*Tomatenrahmsuppe mit Basilikumsahne*

~~~

*Putenbrust im ganzen gebraten auf Kräuterrahmsoupe,  
Fingermöhrrchen und Bandnudeln*

~~~

*Apfelspalten in Calvados an Vanillecreme*

**€ 19,50 pro Person**

#### **Menü 6**

*Geflügelkraftbrühe „Celestine“  
mit Gemüsestreifen und Eierfädle*

~~~

*Schweinefilet im ganzen gebraten auf Kerbelsoupe  
mit Karotten-Kohlrabigemüse und Butterspätzle*

~~~

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis*

**€ 21,50 pro Person**

#### **Menü 7**

*Essenz von Strauchtomaten  
mit Mini Ravioli*

~~~

*Rinderrückensteak „Madagaskar“  
auf grüner Pfeffersoupe,  
mit Grilltomate, Bohnenbündchen  
und Kartoffelspalten*

~~~

*Mousse au chocolate  
Auf Birnenpürée*

**€ 25,50 pro Person**



## 4 Gänge Menüs

### **Menü 8**

*Holsteiner Kartoffelcremesuppe  
mit Kräutercroutons*

~~~

*Schollenfiletröllchen auf Pernot-Rahmspinat*

~~~

*Kasslerrücken in Honigkruste mit Rotspoonsoße,  
Steckrüben-Lauch-Gemüse  
und Röstkartoffeln*

~~~

*Rote Grütze mit Vanilleeis*

**€ 28,50 pro Person**

### **Menü 9**

*Hausgebeizter gravad Lachs  
mit Honig-Dill-Senfsoße  
auf Toasttaler*

~~~

*Essenz von Steinpilzen  
Mit Steinpilzklößchen*

~~~

*Roastbeef am Stück rosa gebraten  
Mit sauce Bearnaise,  
frischem Saison Gemüse  
und Kartoffelgratin*

~~~

*Creme Caramel*

**€ 31,50 pro Person**



## 5 Gänge Menüs

### *Menü 10*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Salatkerzen mit Himbeer-Walnuss Dressing*

~~~

*Broccolischaumsuppe*

~~~

*Gegrillte Garnelenschwänze an Noisily Pratsauce  
mit feinem Gemüse Risotto*

~~~

*Rinderfiletsteaks an Rotspoonsoße,  
Grilltomate mit Mandelbroccoli  
und Herzoginkartoffeln*

~~~

*Bayrischcreme mit geeistem Fruchtpürée*

**€ 43,50 pro Person**



**Etwas kleines zum Lunch**

***Kalt***

*Honigmelone mit Katenschinken*

~~~

*Tomate mit Mozzarella und Balsamico*

***Salat***

*Marinierte Tiefseeschrimps mit Tomatenpesto*

*Frische knackige Blattsalate der Saison mit Orangen-Dressing*

***Warm***

*Schweinerückensteaks mit Honig-Senfsoße*

~~~

*Rotzungenröllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln in Kräuterrahmsauce*

~~~

*Frisches Gemüse und Schwenkkartoffeln*

***Dessert***

*Frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Apfelgrütze*

***€ 22,50 pro Person***



## *Lübecker Buffet*

### *Am Tisch serviert*

*Geflügelkraftbrühe  
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich*

### *Kalt*

*Honigmelone mit Holsteiner Schinken*

~~~

*Schinkenröllchen mit Spargelspitzen*

~~~

*leicht geräucherte Putenbrust*

~~~

*gebeizter Lachs*

~~~

*frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings*

~~~

*Brotauswahl mit Butter,  
Apfel - und Zwiebelschmalz*

### *Warm*

*Burgunderbraten von der Schweinekeule*

~~~

*Fischfilet gebacken, Dillschaum*

~~~

*Gratinkartoffeln und Salzkartoffeln,  
Gemüseauswahl*

### *Dessert*

*Vanillecreme mit Früchten,  
Obstauswahl*

**€ 25,00 pro Person**





## ***Rustikales Holsteiner Buffet***

### ***Kalt***

*Geräucherte Schweinesülze mit Remouladensauce*

~~~

*Herhafte Wurstspezialitäten vom Holzbrett*

~~~

*Matjesvariationen*

*In Rotwein und Hausfrauensauce*

~~~

*Landbrot, Butter und Griebenschmalz*

### ***Salat***

*Grüner Bohnensalat*

~~~

*Krautsalat mit Speck und Kümmel*

~~~

*Frische Blattsalate mit American-Dressing*

### ***Suppe***

*Holsteiner Kartoffelsuppe mit Speck*

### ***Warm***

*Seelachsfilet in Senfsauce*

~~~

*Gebatener Schweinekamm in Schalottensauce*

~~~

*Gemüseplatte der Saison, Kartoffelgratin und Gemüsereis*

### ***Dessert***

*Zitronencremespeise  
Mit Limonen-Kiwi Sauce*

~~~

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

***€ 28,50 pro Person***





## ***Buffet „Meeresbrise“***

***Am Tisch serviert***

***Klare Tomatensuppe „Toskana“***

### ***Kalte Speisen***

***Räucherfisch von hiesiger Räucherei,  
gebeizter Wildlachs mit Sahnemeerrettich,  
Lachsterrine mit Krabben,  
Käseauswahl,  
Schinken mit Melone,  
frische Salate der Saison mit dreierlei Dressings  
Brot- und Brötchenauswahl, Butter***

### ***Warme Speisen***

***Zander gebraten in Zitronenbutter,  
Schweinemedallions auf Rahmchampignons,  
Gemüseauswahl, Wildmischreis, Dillkartoffeln  
und Gratinkartoffeln***

### ***Dessert***

***Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstauswahl***

***€ 32,00 pro Person***





## *Italienisches Buffet*

### *Am Tisch serviert*

*„Bruchetta“*

#### *Kalt*

*Zucchini mit Krabben und Käse überbacken*

~~~

*Auberginenplätzchen mit Riesengarnelen*

~~~

*marinierte Champignons und Artischocken*

~~~

*Paprika, Oliven, Peperoni,*

~~~

*Melone mit Schinken*

~~~

*Tomate mit Mozzarella und Basilikum*

~~~

*verschiedene Käsesorten*

~~~

*Brotauswahl, Butter,  
verschiedene Dips und Saucen*

#### *Warm*

*Lachsfilet in Korianderrahm*

~~~

*Poulardenbrust in Tomaten – Basilikumsoße*

~~~

*Schweinelendchen in Estragon - Senfsoße*

~~~

*frisches Gemüse der Saison*

~~~

*Rosmarin - Kartoffeln  
und bunter Reis*

#### *Dessert*

*Tiramisu  
und Obstauswahl*

**€ 35,00 pro Person**

