



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Menü-, Gedeck- und Buffetvorschläge

Sehr geehrter Gäste,

herzlich willkommen im Hotelrestaurant „Lüttje Burg“.

Danke, dass Sie uns das Vertrauen entgegenbringen, Ihre Veranstaltung mit uns durchzuführen.

Alle unsere Gäste liegen uns besonders am Herzen. Wir sehen es daher als unsere wichtigste Pflicht und Aufgabe an, Sie bei der Ausrichtung einer erfolgreichen und einzigartigen Veranstaltung zu unterstützen. Ob mit 10 oder 100 Personen, wir bieten Ihnen den optimalen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Wir sind gerne bereit, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und sie persönlich zu beraten. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl von kleinen Snacks, exquisiten Kanapees, sowie Buffets, vom Finger Food Buffet bis zum festlichen Hochzeitsbuffet und Menüs nach Ihren Wünschen.

## Hotel

Unser Hotel bietet eine Vielfalt an Möglichkeiten:

37 Zimmer mit über 70 Betten vom Standard Einzel- bzw. Doppelzimmer bis hin zum Familienzimmer, ob Kurzreisende oder für eine längere Zeit - hier finden Sie Ihr Zuhause-Gefühl.

Tagungs- oder Veranstaltungsräume stehen 10 bis 100 Gästen für Konferenzen, Teamgespräche, Familienfeiern oder Jahrestagungen zur Verfügung, individuelle Rahmenprogramme für die Teilnehmer stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Wir werden alles daran setzen, dass Ihre Veranstaltung zu Ihrer vollsten Zufriedenheit gelingt. Nun wünschen wir viel Vergnügen beim Lesen unserer Angebote für Ihre Veranstaltung bzw. Feierlichkeit.

Besuchen Sie unsere Internet Seite unter:

[www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de)

**Ihr Team vom Hotelrestaurant „Lüttje Burg“**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Party- und Cateringservice!

*Sie feiern wir kümmern uns um  
den Rest!*

Aus tiefster Überzeugung stellen wir den Gast mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt.

### *Unsere Motivation:*

Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität umzusetzen. Geben Sie Ihr Event vertrauensvoll in unsere Obhut und freuen Sie sich auf unvergessliche Momente.

Zu Anfang sind es viele Fragen und ein unsicheres Gefühl. Was brauche ich denn alles? Wird es ein schönes Fest? Was werden die Gäste sagen? Hat mein Event den erhofften Erfolg? Wir wissen, wie wichtig Ihnen diese Partyservice- und Catering Fragen sind, und wir wissen auch, jeder erhaltene Auftrag ist ein Beweis großen Vertrauens. Familienfeiern sind die Kür innerhalb unserer Arbeit, denn wir dürfen die schönsten Tage Ihres Lebens zu einem außergewöhnlichen Erlebnis machen. Hochzeiten sind hierbei die größte Herausforderung. Für das Fest aller Feste haben wir das Know-how und wir helfen Ihnen bei allen Fragen.

*Wir schenken Augenblicke!*

### *Unser Angebot*

Wir verarbeiten nur frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel um Ihnen ein bestmögliches Geschmackserlebnis bieten zu können. Aus unserer großen Auswahl einzelner Speisen können Sie ein speziell auf Ihre Wünsche und Ihren Geschmack abgestimmtes Buffet selbst zusammenstellen. Selbstverständlich machen wir Ihnen auch gerne Vorschläge, passend zu Ihrem Event.

### *Um Ihnen einen Vorgeschmack...*

...auf unsere kleinen und großen Köstlichkeiten zu geben, finden Sie auf den nächsten Seiten eine Ausblick auf unser Angebot. Zu allen festlichen Anlässen gilt das Motto „**Alles ist möglich!**“!

Sie haben eigene Vorstellungen und Wünsche für Ihre Feier? Selbstverständlich können Sie Ihr Wunscharrangement kombinieren

**-sprechen Sie uns einfach an!**

*Unsere Leistungen im  
Überblick!*

### *Catering*

ist für uns nicht nur Essen und Trinken. Unser Catering ist die Kunst überall und zu den unterschiedlichsten Anlässen für Ihr Wohl zu sorgen.

Wir legen größten Wert auf die Zubereitung frischer Produkte. Unsere Dienstleistungen umfassen ein breites Leistungsspektrum. Angefangen von Buffetlieferungen für jeden Geschmack, bis zum kompletten Catering.

### *Veranstaltungen:*

Firmenveranstaltungen, Galadinner  
Empfänge, Einweihungen, Eröffnungen,  
Richtfeste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten,  
Geburtstage, Trauerfeiern, Tagungen,  
Seminare, Ausstellungen, Präsentationen,

### *Arrangements:*

(für jeden Anlass)

Tagungs- und Pausenservice,  
Buffets, Themenbuffets, Menüs  
Organisation:  
(rund um das Catering)  
Beratung, Planung, Organisation  
Dekoration, Technik

Hotelrestaurant „Lüttje Burg“ Markt 20, 24321 Lütjenburg

Tel.: 04381 4050; Fax: 04381 4814

Internet: [www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de); Email: [info@hotel-luettjeburg.de](mailto:info@hotel-luettjeburg.de)



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber eingehen. Dazu finden Sie im Anhang unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen auf Wunsch gerne aushändigen.

---

Gerne liefern wir die von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränke an den Ort Ihrer Wahl. Selbstverständlich leihen wir Ihnen unser Restaurant-Geschirr, d. h. Gläser, Porzellan, Bestecke, Servietten und Tischwäsche gegen eine kleine Leihgebühr aus.

Auch unsere Mitarbeiter stellen wir Ihnen gerne gegen Kostenerstattung zur Verfügung. Getränke werden als Kommissionsware zur Verfügung gestellt und auch nur so berechnet. Die dazugehörigen Schankanlagen werden gegen Kostenerstattung bei Bedarf mitgeliefert.

---

Alle Komplettangebote beinhalten die Personalkosten, die für Ihrer Veranstaltung bis zu 7 Std. berechnet sind. Sollen wir Ihnen zusätzliche Servicekräfte danach zur Verfügung stellen, oder möchten sie etwas länger feiern, erlauben wir uns die Kosten in Höhe von 20,00 €, je angefangene Stunde und Mitarbeiter zu berechnen

---

### **Getränkepauschale**

#### **Zum Empfang reichen wir:**

- Näglersekt vom Weingut „Villa Gutenberg“ aus dem Rheingau,
- trocken oder halbtrocken
- Orangensaft, Gerolsteiner Mineralwasser

#### **Während der Feier reichen wir Ihnen:**

- Riesling „Classic“, Rivaner und Komposition „Rot“
- vom Weingut „Villa Gutenberg“
- Einbecker Pils vom Fass, Einbecker alkoholfrei, Franziskaner Weizen ,
- Lütjenburger Korn, Lütjenburger Minze, Pepsi Cola, Mirinda, Orangensaft, Apfelsaft und Gerolsteiner Mineralwasser

**Unser Getränkeangebot gilt ab dem Eintreffen der Gäste und gilt bis maximal 02:00 Uhr**

- **5 Stunden 22,50 € pro Person bis maximal 16:00 Uhr**
- **7 Stunden 30,00 € pro Person bis maximal 02:00 Uhr**

**Der Mehrpreis für die Verlängerung beträgt pro Person und Stunde 8,00 €**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Unsere Pauschalangebote! (incl. Getränke)

### Arrangement 1

#### Buffet „Lüttje Burg“:

- Hühnerkraftbrühe
- traditionelle, mit reichlich Einlage in der Terrine am Tisch serviert!

#### Am Buffet wartet auf Sie:

#### **Warm Buffet**

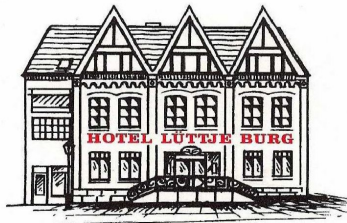
- Kräuterkrustenbraten vom Schwein,
- Gemüsevariation , Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln oder Gratinkartoffeln
- Geschnetzeltes von der Putenbrust
- mit Champignons, Zwiebeln in Sahnesoße
- Butterreis mit Tomatenwürfeln

#### **Kalt Buffet**

- Geräucherter Lachs an Apfel-Meerrettichsahne und Honig- Dill-Dip
- Räucherfischplatte nach Art des Hauses
- Matjesspezialitäten mit verschiedenen Dips
- Gebratene Hähnchenbrustfilet
- Rosa gegrilltes Roastbeef mit Remouladensoße
- Scheiben vom Jungschweinerücken auf gebratenen Champignons
- Kochhinterschinken mit Spargel gefüllt
- Mild geräucherter Katenschinken an Melonenschiffchen
- Partybällchen bunt garniert
- Tomaten- Mozzarella und Rucola an Balsamicodressing
- Käseauswahl mit Trauben und Früchten
- Ofenfrische Brötchen und Brotspezialitäten mit Butter
- Mousse au chocolat, Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

**Musiker und Fotografen/Videofilmer werden wie Gäste berechnet. Kinder berechnen wir Ihnen nach Alter und Absprache.**

Preis ab 25 Personen incl. Getränkepauschale **auf Nachfrage** incl. MwSt. **pro Person**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## **Unsere Pauschalangebote!**

### **Arrangement 2**

#### **Unser klassisches Dinner**

**(wählen Sie jeweils eine Komponente aus! )**

##### **Suppenauswahl:**

- Tomatencremesüppchen „Gordon Gin“ mit Basilikumsahne,
- Geflügelkraftbrühe mit Markklößchen und frischen Gemüsestreifen
- Krabbensuppe mit Cognacsahne,
- Champignoncremesuppe mit Fleischklößchen

##### **Hauptgericht:**

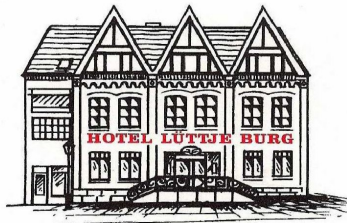
- Große gemischte Bratenplatte mit gebratener Putenbrust,
- Rinderschmorbraten,
- Schweinekrustenbraten an Rahmsoße  
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise,  
Kroketten, Petersilien- und Bratkartoffeln

##### **Dessertauswahl:**

- Vanilleiscreme mit heißen Kirschen
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Original Bayrisch Creme mit Sahnehaube

**Musiker und Fotografen/Videofilmer werden wie Gäste berechnet. Kinder berechnen wir Ihnen nach Alter und Absprache.**

**Preis ab 25 Personen incl. Getränkepauschale auf Nachfrage incl. MwSt. pro Person**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

### **Kulinarisches zur späten Stunde:**

- Frisches Stangenweißbrot belegt mit frischem Kräutermett und Zwiebeln
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Geräucherte Putenbrust mit Früchtchen
- Partyfrikadellen mit Senf

pro Person plus **auf Nachfrage**

- Deftige Gulaschsuppe
- (400 ml pro Person) mit ofenfrischem Stangenweißbrot

pro Person plus **auf Nachfrage**

Musiker und Fotografen werden wie Gäste berechnet. Kinder berechnen wir Ihnen nach Alter und Absprache.

*Erweitern Sie Ihr ~~Arrangement~~ um eines der folgenden ~~Ergänzungsangebote~~. Lassen Sie sich durch zusätzliche Leistungen von uns verwöhnen und gönnen Sie sich ein bisschen mehr Luxus.*

### **Arrangement I**

- Zum Empfang reichen wir Ihnen zwei Kir Royal, Campari Orange oder unseren Hauscocktail
- Drei Longdrinks nach Ihrer Wahl, die wir während der Feier servieren
- Ab 24:00 Uhr Kaffee und Tee am Buffet

pro Person plus **auf Nachfrage**

### **Arrangement II**

- Zum Empfang reichen wir Ihnen unseren „Winkler Hasensprung“ Rieslingsekt, brut, Der Jahrgangssekt ist hergestellt nach traditionellem Champagnerverfahren
- Vier Longdrinks nach Ihrer Wahl, die wir während der Feier servieren
- Nach dem Essen servieren wir Ihren Gästen einen Digestiv aus unserem Angebot
- Ab 24:00 Uhr Kaffee und Tee am Buffet

pro Person plus **auf Nachfrage**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

### **Unsere Service-Leistungen beinhalten:**

- Weiße Tafeltücher,
- Individuelle Kerzenfarbe (im ständigen Angebot 5 verschiedene Farben)
- Zellstoffserviette nach Ihrer Farbauswahl ( 5 im Angebot)
- Raummiete bei Veranstaltungen mit Speisen
- Service und gesetzliche Mehrwertsteuer

Individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen nach Art und Aufwand.

Individuelle Menükarten erstellen wir und berechnen wir Ihnen nach Art und Aufwand (Bitte spätestens 14 Tage vor Veranstaltung bestellen).

**Blumen** ...dürfen gerne mitgebracht werden.

- werden auf Wunsch auch von uns arrangiert. Die Kosten erlauben wir uns in Rechnung zu stellen.

### **Dekoration**

- Individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen nach Kosten und Aufwand

### **Musik**

- Kosten für die Musik, für die Bewirtung der Musiker sind vom Veranstalter zu tragen.
- Dieses gilt auch für die GEMA – Gebühren (bei öffentlichen Veranstaltungen), sie richtet sich nach den allgemeinen Vergütungssätzen.



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Unsere rustikalen Angebote für Ihre Feier:

### **Grünkohl satt** (ab Oktober bis März)

Grünkohl, Kassler, Bauch, Koch- und Pinkelwurst,  
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,  
zum Abschluss einen Malteser pro Person **auf Nachfrage**

### **Grünkohlteiler** (ab Oktober bis März)

Grünkohl, Kassler oder Bauch, Koch- und Pinkelwurst  
und Bratkartoffeln pro Person **auf Nachfrage**

### **Spießbraten**

mit Zwiebelsoße, Sauerkraut  
Bratkartoffeln pro Person **auf Nachfrage**

### **Gulasch**

Deftiger Eintopf mit viel Fleisch,  
Zwiebeln und Paprika pikant gewürzt  
Weißkrautsalat und Stangenweißbrot pro Person **auf Nachfrage**

### **Backschinken**

ca. 350 g Fleisch mit Sauerkraut,  
Bauernsalat und Bratkartoffeln pro Person **auf Nachfrage**

## Der Party-Knaller

Ich bin Pigles das Party-Schwein!

Auch außer  
Haus!

Ich bin ganz ohne Knochen  
und schmecke vom Schnäuz-  
chen bis zum Schwänzchen.  
Heiß serviert schmecke ich  
am Besten und bin aus-  
reichend für 8 Personen. Ich  
bin 3 Kg schwer, dazu gibt es  
3 kg Krautsalat, Soße, Rahm-  
kartoffeln und 5 ltr. Ein-  
becker Pils.

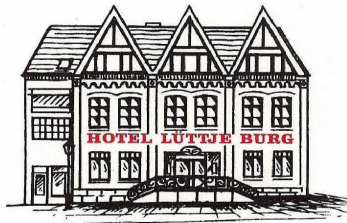
Ich reiche für 8 Personen und  
komme selbstverständlich  
auch zu Dir nach Haus und  
koste



Hotelrestaurant „Lüttje Burg“ Markt 20, 24321 Lütjenburg

Tel.: 04381 4050; Fax: 04381 4814

Internet: [www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de); Email: [info@hotel-luettjeburg.de](mailto:info@hotel-luettjeburg.de)



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

### **Menüvorschlag 1**

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

Bratenplatte mit Puten-, Rinder- und Schweinebraten, mit Rahmsoße,  
Gemüseplatte, Krokette und Petersilienkartoffeln

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße pro Person **auf Nachfrage**

### **Menüvorschlag 2**

Geflügelkraftbrühe mit Grießnocken und frischen Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Roastbeef an Cognac-Pfeffersauce, Gemüseplatte,  
Sauce Hollandaise, Kartoffelkrokette und Butterkartoffeln

Mousse au chocolat mit frischen Früchten pro Person **auf Nachfrage**

### **Menüvorschlag 3**

Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken

Gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute, an Rotweinsoße,  
gebratenen Champignons, Butterbohnen, Tomaten- Zwiebelgemüse,  
geröstete Bratkartoffeln und Pommes frites

Schokoladenparfait an Orangensoße pro Person **auf Nachfrage**

### **Menüvorschlag 4**

Kartoffelcremesuppe

Schweinebraten „Schwedisch“

Schweinebraten gefüllt mit Backpflaume, an pikanter Bratensoße,  
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit heißen Kirschen pro Person **auf Nachfrage**

### **Menüvorschlag 5**

Hochzeitsuppe mit reichlich Einlage

Rinder- und Schweinebraten mit gebratenen Champignons,  
Apfelrotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Krokette

Rote Grütze mit Vanillesoße pro Person **auf Nachfrage**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Sie können sich Ihr Wunschmenü ganz individuell zusammenstellen:

### Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	pro Person
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich	pro Person
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne	pro Person
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	pro Person
Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln	pro Person

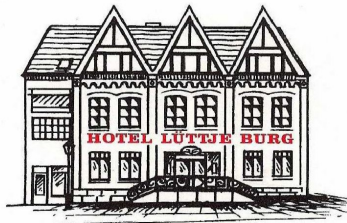
### Vorspeisen:

Rosa gebratene Entenbrust auf jahreszeitlichen Salaten an Balsamico-Honig Dressing	pro Person
Trilogie vom Lachs, Cocktailsoße und Salatgarnitur	pro Person
Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto	pro Person
Honigmelone mit Holsteiner Schinken	pro Person
Gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchdip und Stangenweißbrot	pro Person

### Hauptgerichte

Burgunderbraten auf Rotweinsauce, mit Brokkoli mit Mandelbutter und Spätzle	pro Person
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, Gemüsevariation mit milder Knoblauchnote, Butterkartoffeln und Röstitaler	pro Person
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen - Rosmarinjus, mit Buttergemüse und Kartoffelgratin	pro Person

**Verkaufspreise auf Nachfrage!**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

**Sie können sich Ihr Wunschmenü ganz individuell zusammenstellen:**

## **Hauptgerichte**

Roastbeef, rosa gebraten  
mit Butterbohnen, Grilltomate, Sauce Bearnaise,  
Bratkartoffeln pro Person

Pochiertes Dorschfilet  
mit Weißweindillsoße, Butterkartoffeln  
und Salatvariation mit Dressing nach Wahl pro Person

Gebratene Medaillons vom Seeteufel  
mit sautiertem Fenchel und Karottengemüse,  
Tomatenreisrisotto, Salatvariation mit Dressing nach Wahl pro Person

## **Dessert**

Mousse au Chocolat,  
hell und dunkel, auf Himbeermark mit Orangenfilets pro Person

Rote Grütze mit Vanillesoße pro Person

Frischer Obstsalat mit Maraschino pro Person

Apfel-Tiramisu pro Person

Vanilleeis mit heißen Kirschen pro Person

**Verkaufspreise auf Nachfrage!**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

**Die folgenden Büfettvorschläge sind nur einige Beispiele unserer Vielfaltigkeit.**

### **Büfettvorschlag 1**

#### **Warmer Teil:**

Gegrillter marinierter Spießbraten mit herzhafter Zwiebelsoße,  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

#### **Kalter Teil:**

Matjesspezialitäten mit verschiedenen Dips, Heringspezialitäten  
gemischte Schinkenplatte mit Honigmelone, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,  
Salatbüfett von verschiedenen Salaten der Saison mit diversen Dressings,  
Partyschnitzel mit Remouladensoße, Partyfrikadellen, gegrillte Hähnchenschenkel  
Rustikales Käsebrett, gemischter Brotkorb, Kräuterquark und Butter

#### **Dessert:**

Rote Grütze und Vanillesoße

Preis pro Person ab 10 Personen

Preis pro Person ab 25 Personen

---

### **Büfettvorschlag 2**

Tomatensuppe mit Gin-Sahne, in der Terrine am Tisch serviert

#### **Warmer Teil:**

Marinierter Kräuterkrustenbraten mit Rotweinzwiebelsoße,  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curryrahmssoße,  
Gemüse der Saison, frische Champignons, Butterreis und Kartoffelgratin

#### **Kalter Teil:**

Geräucherte Fischspezialitäten, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Krabbcocktail, Herings-, Geflügel- und Nudelsalat  
Gemischte Schinkenplatte mit Spargelröllchen und Honigmelone,  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, geräucherte Putenbrust  
Salatbüfett von verschiedenen Salaten der Saison mit diversen Dressings  
Käseauswahl mit Nüssen und Trauben  
Gemischter Brotkorb mit Kräuterquark und Butter

#### **Dessert:**

Mousse au chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person ab 10 Personen

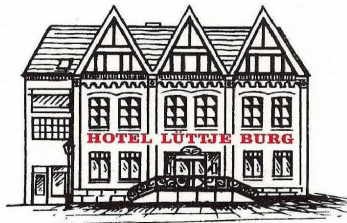
Preis pro Person ab 25 Personen

**Verkaufspreise auf Nachfrage!**

Hotelrestaurant „Lüttje Burg“ Markt 20, 24321 Lütjenburg

Tel.: 04381 4050; Fax: 04381 4814

Internet: [www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de); Email: [info@hotel-luettjeburg.de](mailto:info@hotel-luettjeburg.de)



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

### **Brunchbüfett:**

Zum Empfang reichen wir deutschen Prosecco „Leichtsinn“ aus dem Rheingau, Orangensaft , Apollinaris Mineralwasser

### **Am Buffet steht für Sie bereit:**

Kaffee, Tee und Orangensaft und Apfelsaft,

Müsli, Cornflakes und Milch, Früchtejoghurts

Ham and Eggs (gebratener Rauchspeck und Eier aus der Pfanne)

Bratwürstchen, Partyfrikadellen, Frische Mett

Fischplatte mit gemischtem Räucherfisch und verschiedenen Dips,

Auswahl an Aufschnitt mit Mixed Pickles,

Konfitüren und Honig

Käseauswahl auf dem Holzbrett,

Ofenfrische Brötchen und Brotauswahl

### **Warm Bereich:**

Rinderkraftbrühe  
mit frischen Gemüsestreifen und Klößchen,

Gedünstete Fischfilets in Weißweinsöße

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsöße,  
Gemüsevariation, Petersilienkartoffeln und Butterreis

### **Dessertauswahl:**

Rote Grütze mit Vanillesöße

Frischer Obstsalat

pro Person

**Verkaufspreise auf Nachfrage!**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Canapees

- Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
- Geräucherter Aal
- Nordseekrabben mit Cocktailsoße
- Holsteiner Schinken mit Melonenschiffchen
- Schweinefiletmedallions mit grünem Spargel
- Roastbeef mit Remouladensoße
- Gebratene Poulardenbrust mit marinierten Gemüsestreifen
- Pikanter Weichkäse mit Trauben
- Kräuterfrischkäse mit Kirschtomaten

**Für alle Canapees berechnen wir Ihnen** pro Stück

## Schnittchen

- Roastbeef rosa gegrillt
- Räucherlachs
- Geflügelmedaillon
- Räucherforelle
- Frischkäse mit Kräutern

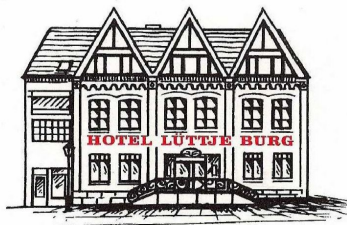
**ab 10 Personen**                      **5 Stück**                      pro Person

## Schnittchen

- Schinkenröllchen mit Spargel
- Hackepeter mit Schalotten
- Kasslerrückenbraten
- Gouda „Mittel Alt“
- Holsteiner Katenrauchschinken

**ab 10 Personen**                      **5 Stück**                      pro Person

**Verkaufspreise auf Nachfrage!**



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

### **Leihgebühr:**

Gerne leihen wir Ihnen unser hochwertiges Restaurant-Geschirr, d.h. Gläser, Porzellan, Besteck und Tischwäsche gegen eine Leihgebühr aus. Das komplette Geschirr muss am darauf folgenden Tag bis 17.00 Uhr zurückgebracht sein. Mitarbeiter stellen wir Ihnen gern für Ihre Veranstaltung gegen Kostenerstattung zur Verfügung.

Getränke werden als Kommissionsware zur Verfügung gestellt und auch so berechnet, so dass Sie nur die verbrauchten Waren incl. Anbruch bezahlen. Die dazugehörigen Schankanlagen werden gegen Kostenerstattung bei Bedarf mitgeliefert.

### **Leihgeschirrkosten:**

Gläser und Geschirr	pro Teil inkl. Reinigung	0,50 €
Warmhaltegeräte	pro Teil inkl. Reinigung	10,00 €
Platten u. Schalen	pro Teil inkl. Reinigung	3,00 €
Besteckteile	pro Teil inkl. Reinigung	0,50 €

Glasbruch und Geschirrbruch in Absprache der Wiederbeschaffungskosten  
Tischwäsche nach Aufmaß, Musikanlage, Schankwagen, Zeltgarnitur, Lichterkette usw..

### **Fahrtkosten**

Werden nach Aufwand berechnet

### **Servicestunden**

Pro Fachkraft und Stunde 22,50 €

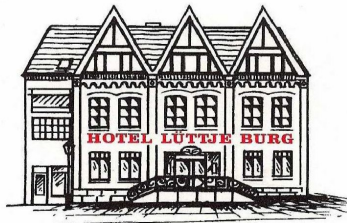
### **Veranstaltungszubehör**

Büffettische, Dekoration, Skirtings, Servietten Kerzen usw.  
pro Person 8,00 €

Das Leergut sollte am darauf folgenden Tag wieder zurück gebracht worden sein.  
Längere Ausleihen sind in Absprache gegen Bezahlung möglich.

### **Musik**

Bei der Vermittlung von Event's, Band's und Disco, Alleinunterhaltern, usw. sind wir gerne behilflich. Kosten für Musik, sowie deren Bewirtung sind vom Veranstalter zu tragen.



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

## Veranstaltungsservice

Für Veranstaltungen in unserem Haus stellen wir Ihnen gegen Leihgebühr folgendes technisches Tagungsgerät auf Anfrage zur Verfügung

Leinwand  
Diaprojektor  
Overheadprojektor  
Rednerpult  
Fernseher  
Video- Abspieler  
Kabel-Mikrofon  
drahtloses Mikrofon (Funk)  
Beamer  
DVD Player  
CD Player  
Digitalkamera  
Videokamera  
Kopiergerät  
Faxgerät

Für die zur Verfügungstellung der technischen Tagungsgeräte müssen wir Ihnen eine Tagesgebühr berechnen!

Bitte sprechen Sie mit uns rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn!

..... und zum Schluss

Sollte sich an den mit uns geschlossenen Vereinbarungen etwas ändern, teilen sie uns dies bitte rechtzeitig mit, damit wir Ihre Wünsche entsprechen umdisponieren können.

In allen Fällen gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ die wir Ihnen auf Wunsch auch aushändigen. Sollten Sie noch Fragen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir werden Ihre Veranstaltung mit unserer Erfahrung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Ihr Team vom Hotelrestaurant „Lüttje Burg“



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

**Allgemeine Geschäftsbedingungen für die gastronomischen Einrichtung von  
Hotelrestaurant „Lüttje Burg“  
Markt 20, 24321 Lütjenburg  
Tel.: 04381 4050; Fax: 04381 4814;  
Internet: [www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de); Email: [info@hotel-luettjeburg.de](mailto:info@hotel-luettjeburg.de)**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen ( AGB ) gelten für alle gastronomischen Lieferungen und Dienstleistungen in der oben genannten Einrichtung, sowie für deren Vorbestellungen und für Lieferungen „außer Haus“.

Eventuell abweichende Geschäftsbedingungen der Vertragspartner sind, sofern wir sie nicht schriftlich anerkennen, für uns unverbindlich.

Grundlage unserer Rechnungserstellung sind die jeweils gültigen Speise- und Getränkekarten, ggf. in Verbindung mit der von beiden Vertragsparteien erstellten und unterzeichneten „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“.

Nebenleistungen, die uns vom Veranstalter in Auftrag gegeben wurden und nicht ausdrücklich im Menüpreis enthalten sind, werden extra berechnet. In „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarungen“ werden diese Nebenleistungen vorab verbindlich vereinbart und soweit möglich kalkuliert.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von z.Z. 19% bei Veranstaltungen, die im Haus stattfinden, und 7% bei „außer Haus Lieferungen“ enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, eine Preiserhöhung je nach Markt und Kostenlage vorbehalten.

Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter grundsätzlich direkt mit den betreffenden Agenturen oder Künstlern abgerechnet. Abweichungen von dieser Regelung sind in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ schriftlich zu fixieren. Dafür notwendige Geldmittel sind stets im Voraus vor einer verbindlichen Bestellung der Fremdleistung durch uns zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA- Gebühren werden je nach der getroffenen Regelung in der „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ entweder von uns mit der Gema Köln abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt oder vom Veranstalter selbst mit der GEMA abgerechnet. Im letzteren Fall muss uns ein Nachweis eingereicht werden, der uns von Leistungen in dieser Hinsicht freistellt.

Bei Vorbestellungen mit „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ wird eine Vorauszahlung von 50% der Rechnungssumme fällig. Diese ist spätestens 14 Tage vor der Veranstaltungsbeginn zu leisten. Geht diese Vorauszahlung nicht fristgerecht ein, kommt der Veranstaltungsvertrag nicht zustande und entbindet uns von den getroffenen Absprachen. Bei Zahlung des Vorschusses mit Scheck kommt der Vertrag erst zustande, wenn der Betrag dem Konto von „Lüttje Burg“ gutgeschrieben ist.

Unsere Rechnungen sind ohne Abzug, innerhalb von 10 Tagen zu zahlen.

Eine Aufrechnung mit Forderungen aus Mängelrüge des Veranstalters, die von uns nicht ausdrücklich anerkannt wurde oder die rechtskräftig festgestellt wurde, ist ausgeschlossen.



Hotel, Restaurant, Klubraum, Saal,

**Allgemeine Geschäftsbedingungen für die gastronomischen Einrichtung von  
Hotelrestaurant „Lüttje Burg“  
Markt 20, 24321 Lütjenburg  
Tel.: 04381 4050; Fax: 04381 4814;  
Internet: [www.hotel-luettjeburg.de](http://www.hotel-luettjeburg.de); Email: [info@hotel-luettjeburg.de](mailto:info@hotel-luettjeburg.de)**

**Fortsetzung:**

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber gesamtschuldnerisch

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit, den Ruf oder die moralischen Verpflichtungen unseres Hauses als kirchlicher Einrichtung oder unserer Gäste zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der im Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z.B. extremistische Musikveranstaltungen), steht und ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Festgestellte Mängel muss der Veranstalter ebenso wie der gelegentliche Gast im Restaurantbereich sofort nach Feststellung beim Betriebsleiter/ Betriebsleiterin reklamieren und Abstellung der Mängel zulassen. Abhilfe kann durch Nachbesserung oder Preisnachlass erfolgen. Eine Mängelrüge nach Verzehr der gelieferten Produkte unserer Einrichtung bleibt unwirksam.

Im Falle der Stornierung einer „Bankett- und Veranstaltungsvereinbarung“ kann der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Dabei können Ausfallkosten für einen entgangenen Getränkeverzehr der Gäste mit bis zu 10,00 € pro Person in Ansatz gebracht.

Gerichtsstand ist der Sitz der Einrichtung Hotelrestaurant „Lüttje Burg“

**Ihr Team vom Hotelrestaurant „Lüttje Burg“**