



Gotttschi

CATERING • EVENTS • LOCATIONS



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, Grillfeste, Firmenevents oder Empfänge, 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.

Die professionelle Reinigung gehört in unsere Hände und ist Teil unseres Qualitätsversprechens.

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 Gottschli! 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.

Lassen Sie sich überzeugen mit unserem:

Rund - Um - Glücklich - Paket für private Feiern und Hochzeiten in unseren Veranstaltungsraum

Alle Getränke während Ihrer Feier, zweierlei Empfangscocktail, Bier, Wein, Sekt, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und Digestif. Geschultes, freundliches Servicepersonal. Individuelle Dekoration nach Ihren Wünschen. Helium-Folienballons (nur bei Hochzeiten). Individuelles Tischset. Professionelle Planung Ihres unvergesslichen Tages. Der Preis für das Rund-Um-Glücklich-Paket richtet sich nach der Veranstaltungsdauer.

Private Feiern:

8 Stunden = 30,00 pro Person

10 Stunden = 35,00 pro Person

Hochzeiten:

8 Stunden = 35,00 pro Person

10 Stunden = 40,00 pro Person

12 Stunden = 45,00 pro Person

Hinzu kommen die Kosten für Ihr Wunschbüffet und Raumkosten abhängig von der Personenzahl.

Gerne stellen wir Ihnen auch unser Personal, Geschirr, Bestecke, Gläser, Steh- und Büffettische, Tischdecken und vieles mehr für Ihre private Feier zur Verfügung. Wir kümmern uns auch um Diskjockey/ Künstler, Fotograf und das Eventmanagement. Bitte sprechen Sie uns an.

Unsere Privatkunden bitten wir um Barzahlung bei Lieferung. Im Umkreis von Lübeck liefern wir ab einem Bestellwert von 500 Euro kostenlos.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Ihre Familie Gottschling



Gottschi Arena

Unsere Arena ist die Location, in der wir die klare Linie der Moderne für die ungezwungene Feierlichkeit, große private Momente und auch professionelle Firmenevents für Sie gestalten.

Der angeschlossene, großzügige Outdoor-Bereich ergänzt oder erweitert die Räumlichkeiten und schafft unterschiedlichste Erlebniswelten, die wir nach Wunsch und Anspruch zu einem eindrucksvollen Ganzen verbinden. Jahreszeit- und wetterabhängig ist das Feiern auch im Freien vor der Arena in exklusiven Loungemöbeln möglich. Der Wintergarten bietet am Abend Romantik pur.

Für 30 bis 90 Personen ist unsere Arena perfekt vorbereitet. Egal, ob Empfang, Menü, Büffet, Cocktailbar oder ein Gourmet Grillen: Die Gottschi Arena steht für Erlebniswelten, die eine perfekte Symbiose eingehen.

Wir gestalten die Räumlichkeiten und die festliche Ausstattung individuell nach Ihren Wünschen und Art der Feier.



Dat Hoghehus

Ein historisches Kleinod in Lübecks Altstadt. Hier finden Sie einen Ort, der Ihnen alle Möglichkeiten für eine unvergessliche Feier bietet. Ein Veranstaltungsraum mit 700 Jahren Geschichte und besonderen hanseatischen Charme. Erleben Sie das einmalige Ambiente dieses Kaufmannshauses in Lübeck.

Räumlichkeiten von 25m² bis 250m² stehen zur Verfügung. Auch der anschließende Bürgergarten lädt zum Feiern ein. Treten Sie ein und spüren Sie den Kaufmannsgeist der vergangenen 700 Jahre.

Für 30 bis 150 Personen ist das Hoghehus perfekt geeignet. Egal, ob Empfang, Menü, Büffet, Cocktailbar oder ein Gourmet Grillen im Garten.

Wir gestalten die Räumlichkeiten und die festliche Ausstattung individuell nach Ihren Wünschen und Art der Feier.

Brötchen

knusprig & ofenfrisch

½ Brötchen „Gottschi classic“ **Stück 1,70**

belegt mit: Bärlauchcreme, Pestocreme, Kräuterfrischkäse, Ei, Eiersalat, Gouda, Camembert, Zwiebelmett, Leberpate, Lachsschinken, Serrano Schinken, Kochschinken, Kasseler, Pute, Fleischsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat, Salami, Frikadelle

knusprig & ofenfrisch

½ Brötchen „Gottschi Gourmet“ **Stück 2,70**

belegt mit: Rauchlachs, geräucherter Forelle, Nordseekrabbensalat, Trüffelsalami oder Roastbeef

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

Schnittchen (Canapés)

ofenfrisches Panini Rustico **Stück 2,00**

belegt mit: Bärlauchcreme, Pestocreme, Trüffelcreme, Toskanacreme, Kräuterfrischkäse, Tomate-Mozzarella, Ei, Eiersalat, Camembert, Gouda, Fleischsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat, Salami, Leberpate, Lachsschinken, Kochschinken, Zwiebelmett, Serrano Schinken, Kasseler, Pute, Frikadelle

ofenfrisches Panini Rustico „Deluxe“ **Stück 2,90**

belegt mit: Rauchlachs, geräucherte Forelle, Nordseekrabbensalat, Roastbeef, Trüffelsalami, Trüffelcreme, Ziegenkäse, Pollo Tonnato

Bagels (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)

Creme Cheese	der Klassiker mit Frischkäse	2,00
Veggie	Kräuterfrischkäse, Ei, Salat, Tomate, Kresse	3,00
Caprese	Mozzarella, Tomate, Basilikum, Pesto, Creme Cheese	3,00
Bössow	feine Putenbrust, Creme Cheese, Tomate, Salat, Chili Dip	3,00
Susi	Camembert, Preiselbeeren, Remoulade, Salat	3,00
Salmon	Creme Cheese, Räucherlachs, Honig-Senf, Rote Zwiebeln	3,50
Tuna	Thunfischsalat, Frischkäse, Salat, Tomate, Paprika	3,50

Mini Laugenbrötchen

ofenfrisches Mini Laugenbrötchen **Stück 2,00**

belegt mit: Bärlauchcreme, Pestocreme, Kräuterfrischkäse, Obazda, Gouda, Camembert

Brezel & Croissants

Brezel Classic	1,40
Mini-Käse-Brezel	1,40
Butter -Schnittlauch Brezel	1,80
Mini - Croissant	1,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Antipasti und Vorspeisenplatten

für je 10 Personen:

- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Minze und Cashewkernen 30,00
- Kohlrabi in Gorgonzolacreme 30,00
- Gegrillte Melone mit Mozzarella und Pesto 30,00
- Gebratene Champignons 30,00
- Zucchini 30,00
- Orangen Fenchel Salat 30,00
- Möhrchen 30,00
- Aubergine 35,00
- Bunte Paprika 35,00
- Antipasti Mix 40,00
- Rosa Entenbruststreifen auf buntem Linsensalat 40,00
- Vitello Tonnato 45,00
- Kräuterknoblauchgarnelen (ca 80 Stück) 50,00
- Caprese Büffelmozzarella mit halbtrockneten Tomaten 50,00





Fingerfood (Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück)

Vegan

- Falaffelbällchen mit Tomaten-Rosmarin-Relish 1,00
- Sommerrolle mit Hoisin Dip 1,20
- Grünkernbällchen mit Dip 1,50
- Antipasti Gemüse mit Sesam im Gläschen 1,50
- Mini Grünkern Burger 3,00

Vegetarisch

- Blätterteigkonfekt verschieden gefüllt 0,60
- Frischkäsepraline 0,80
- Bruschetta Classic 1,00
- Gefüllter Champignon mit Feta am Stiel 1,00
- Käsestick Classic 1,00
- Frühlingröllchen mit Dip 1,00
- Tomate-Mozzarella-Spieß getaucht in Pesto 1,10
- Bruschetta Pilz 1,10
- Kräuterkartoffel am Stiel mit verschiedenen Toppings 1,10
(auf Wunsch auch vegan oder nicht vegetarisch)
- Datteln mit Zimtfrischkäse 1,20
- Knusperröllchen mit Schafskäse und Schnittlauch 1,20
- Fetaspieß mit Gurke und Olive 1,20
- Mini Pastetchen gefüllt mit Bruschetta Tomaten 1,20
- Flammkuchen vegetarisch 1,20
- Quiche-Happen 1,50
- Risottobällchen mit Kräuterdip 1,50
- Parmesanmöhrrchen mit Dip 1,50
- Vegetarische Wrapröllchen 1,50
- Erdbeer-Mozzarella-Spieß mit Balsamico (saisonal) 1,50
- Knusperzucchini mit Dip 1,50
- Kohlrabischnitzel mit Gurkensalat 1,50
- Antipastispieß 1,50
- Aubergine mit Schafskäse 1,50
- Ziegenfrischkäsetaler mit Walnuss-Honig-Pesto 1,60
- Bunter Käsespieß 1,80
- Tête de Moine Rose mit Feigensenf auf Pumpernickel 1,80
- Couscous mit Minz Joghurt im Weckgläschen 2,00
- Gemüsesticks im Gläschen mit Kräuterdip 2,00



Vom Hähnchen

- Blätterteigkonfekt mit Pute & Curry 0,60
- Yakitori-Spieß mit Honig mariniert 0,80
- Hähnchen-Knusperschnitzel mit Dip 1,00
- Wrapröllchen mit Pute und Ananas 1,50
- Mediterraner Hähnchenspieß 1,80
- Hähnchen-Cocosfilet mit Dip 1,80
- Entenbrust auf buntem Linsensalat 2,00
- Pollo Tonnato im Gläschen 2,50

Vom Schwein

- Pflaume im Speckmantel 1,00
- Gottschi Bällchen am Spieß 1,20
- Mini Flammkuchen mit Speck 1,20
- Albondiga-Spanisches Hackbällchen 1,50
- Terriyaki Bällchen mit Sesam 1,50
- Wrapröllchen mit Serrano Schinken & Mozzarella 1,50
- Schweinefilet mit Pesto-Meerrettich-Dip i.d. Snackwaffel 1,50
- Knusperteigröllchen mit Hack und Krautsalat 1,50
- Chorizio Spießchen 1,60
- Gottschi Röllchen Sahneschafskäse ummantelt von Zucchini und Serrano Schinken 2,00
- Paniertes Kasselerfilet 2,20
- Parma-Melonen-Spieß 2,50
- Mini Hot-Dog 2,50
- Mini Burger 2,50

Vom Rind

- Wrapröllchen mit Roastbeef und grünem Spargel 2,00
- Mini Kalbschnitzel mit Preiselbeeren 2,50
- Tafelspitz auf Kartoffelgurkensalat 3,00

Von der Küste

- Knusperscampi mit Sweet-Chili-Soße 1,00
- Räucherlachskonfekt mit Frischkäse und Pumpernickel 1,50
- Gurken Lachs Happen mit Meerrettich Dip 1,50
- Matjes-Happen 1,60
- Nordseeei mit Krabben auf dem Snacklöffel 1,60
- Garnelen-Zuckerschotenspieß mit Aioli 2,00
- Räucherlachs-Lolli mit Meerrettichfrischkäse 2,00
- Wrapröllchen mit Rauchlachs & Honigsenf-Dip 2,00
- Mini Fischbrötchen verschieden belegt 2,00
- Blini mit Kräuterschmand und Forellenkaviar 2,00
- Kaviar-Pastetchen 2,00
- Mini Scampispieß mit Aioli 3,00
- Mediterraner Meeresfrüchte Salat mit Kartoffeln im Gläschen mit Aioli 3,00

Süßes

- Brownie am Stiel 1,30
- Kleines Plundergebäck 1,50
- Vanilleschaum in der Schokokrokantwaffel 1,50
- Petit Four 1,50
- Chiapfannkuchenröllchen mit Apfel auf Vanillesoße 1,50
- Mini Cup Cake 1,80
- Mini Cheesecake 2,00
- Saisonaler Obstspieß 2,00

Vorspeisenteller (jeweils ab 10 Personen)

Vorspeisenvariation auf einem Teller pro Person angerichtet

Vorspeisenvariation „Gottschi“	6,00
Zweierlei Hähnchenspieße, Pflaumen im Speckmantel, Rauchlachs-Lolli, Tomate-Mozzarella-Spieß getaucht in Pesto	
Vorspeisenvariation „Capri“	6,50
zweierlei Bruschetta, Mozzarella-Triologie, Gottschi Röllchen, Antipastispiß	
Vorspeisenvariation „Passat“	7,00
Rauchlachs auf Kürbiskernrösti, Roastbeef mit Remoulade, Matjeshappen, Wonderboy	
Vorspeisenvariation „Rom“	7,00
Parmaschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Wrapröllchen mit Lachs und ein Gamba	

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

Maiscremechilisuppe	4,50
Tomatencremesuppe	4,50
Lauchcremesuppe	4,50
Kartoffelbirnensuppe	4,50
Rote Bete Apfelsuppe mit Meerrettich	4,50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	4,50
Zucchinicremesuppe	4,50
Champignoncremesuppe	4,80
Karotten-Ingwersuppe	4,80
Trüffel-Kartoffelcremesuppe	5,00
Paprikacremesuppe	5,50
Käse-Lauch-Hacksuppe	5,00
Soljanka mit Schmand	5,00
Spargelcremesuppe (saisonal)	5,00
Hochzeitssuppe	5,00
Cocos Zitronengrassuppe mit Mango	5,00
Süßkartoffelcremesuppe mit Pancettastreifen	5,00
Steinpilzcremesuppe	5,50
Gulaschsuppe	5,50
3 Passende Toppings zur Ihrer Suppe	1,50
(z.B. kleine Hackbällchen, Mozzarellaperlen, Croutons, Kräuter etc.) Es wird zu allen Suppen Baguette gereicht.	

Vegan ab 10 Pers.

Chili con Grünkern mit Baguette	8,00
Gemüse-Cocos-Curry mit Basmatireis	9,00
Gemüseknusperfrikadellen mit Dip und Salat	9,00

Vegetarisch ab 10 Pers.

Chili sin Carne mit Baguette	8,00
Gemüselasagne	8,00
Hausgemachte Gnocchi	8,00
mit leichter Tomatenpesto und Kirschtomaten	
Gegrillte Zuckerkarotten	9,00
mit wildem Brokkoli und Petersilienwurzelpüree	
Cannelloni mit Spinat Ricottafüllung und Tomatensoße	9,00
Pilz Ragout mit Semmelknödeln	10,00

Geflügel ab 10 Pers.

Gottschi-Curry (von der Pute) mit gebratenen Pilzen und Mangochutney	9,50
Hähnchenbrust à la Creme überbacken mit Champignons à la Creme	9,50
Hähnchenbrust in Rucola-Pesto-Rahmsoße	10,50
Geflügelpfannen-Arrangement Hähnchenbrust natur mit mediterranem Gemüse, pikant überbacken	10,50
Hähnchenbrust mit Kräutern gespickt gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten auf einer Tomatenkräutersoße	11,00
Maishähnchenbrust mit Zitronen-Salbeisoße und grünem Spargel	11,00
Italienische Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella & Zucchini mit Parmesan gratiniert	11,50
Hähncheninnenfilet Terriyaki auf knackigem Wokgemüse	13,00
Kross gebratene Entenkeule * (2 Stück pro Person)	16,00
1/2 Ente *	16,50
Entenbrustfilet *	19,00

* Alle Entengerichte mit zwei Beilagen Ihrer Wahl
und unserer unvergleichlichen „Pomp-Duck-Soße“

Rind ab 10 Pers.

Gespickter Rinderbraten mit Gottschi-Gourmetsoße	10,50
Zwei Rumpsteaktaschen gefüllt mit einer Pilzgemüsefarce & mit Sauce Hollandaise überbacken	14,50
Roastbeef kalt (12 Scheiben) mit Remoulade	15,00
Rinderragout mit Gorgonzola überbacken	16,00
Rinderragout in Pesto-Rucola-Rahmsoße	16,00
Roastbeef warm mit Pfefferrahmsoße (Nur bei Feiern bei uns im Haus erhältlich)	20,00
Rinderfilet Wellington mit Steinpilzsoße (Nur bei Feiern bei uns im Haus erhältlich)	24,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schwein ab 10 Pers.

Holsteiner Nackenbraten mit Bratenjus separat	8,00
Kasselerbraten im Blätterteig oder mit Ananas, Kassellersoße separat	8,50
Schweinelachsbraten gefüllt mit Backpflaumen dazu Gottschi- Gourmetsoße separat	8,50
Knuspriger Spanferkelrollbraten mit Biersoße separat	9,00
Schinkenkrustenbraten mit Champignon-Rahmsoße separat	9,00
Honig - Schinkenbraten dazu Gottschi - Gourmetsoße separat	9,50
Pikanter Filettopf mit Paprika & Zwiebeln in Paprika-Rahmsoße	10,00
Schweinefilet im Blätterteig mit Champignon-Rahmsoße separat	11,00
Schweinefiletmedaillions mit gebratenen Champignons in Pfefferrahmsoße	11,00
Schweinefiletmedaillions in Rucola-Pesto-Rahmsoße	11,00
Saltim Bocca Schweinefilettaschen gefüllt mit Parmaschinken & Salbei an Marsalasoße	12,00
Schweinefiletmedaillions im Baconmantel mit Kräuterkruste & Pfefferrahmsoße	12,00

Spezialitäten ab 10 Pers.

Currywurst dazu Baguette	4,00
Chili con Carne (reines Rindfleisch) dazu Baguette	6,60
Spare Ribs „American Style“ ca. 500 g p.P.	7,00
Labskaus dazu rote Bete & Matjesfilets	11,00
Grünkohl dazu Kohlwurst & Kasseler	11,00

Fisch (ab 10 Pers.)

Hamburger „Pannfisch“ Rotbarschfilet an Dijon-Senfsoße	10,00
Schollenfilet „Feinschmecker Art“ auf Scampi & Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken	13,00
Schollenfiletröllchen gefüllt mit Lachsfarce, an Estragonsoße	13,00
Zanderfilet auf Blattspinat	13,00
Penne mit Hummersoße Zuckerschoten und Lachsmedaillions	13,00
Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Rieslingsoße separat	14,00
Lachsfilet gefüllt mit Kräuter-Crème fraîche an Honig Senf Soße	14,00
Zwei Premium Fischspieße mit Lachsfilet, Gambas & Meerzungenfilet mit Hummerrahmsoße separat	15,00
8 Gambas in Kräuter-Knoblauchöl mit Peperoni, Oliven & Chili dazu ofenfrisches Baguette	22,00

Salate (ab 10 Pers.)

Gemischter Salat 2,80 mit Dressing nach Wahl	Cous Cous 3,00
Sommer-Kartoffelsalat 2,80	Bauernsalat 3,00
Krautsalat 2,80	Wintersalat 3,00
Kartoffelsalat 2,80	Italienischer 3,00
Cole Slaw 2,80	Rucola-Nudelsalat
Lauchsalat 2,80	Caesar Salad 3,00
	Tomatensalat 3,50 mit Mozzarellaperlen

Dressings

French	Balsamico
American	Italiandressing
Joghurt	Himbeerdressing
Parmesandressing	Caesardressing

Beilagen (ab 10 Pers.)

Salzkartoffeln 2,00	Pariser Möhrchen 2,20
Bratkartoffeln 2,00	Mandel-Brokkoli 2,20
Röstkartoffeln 2,00	Wirsing á la Creme 2,20
Rosmarinkartoffeln 2,00	Kartoffelgratin 2,50
Kroketten 2,00	Gnocchi in Pesto 2,80
Butterreis 2,00	Knödel 2,80
Wildreis 2,00	Mediterranes 3,00
Röstitaler 2,20	Pfannengemüse
Spätzle 2,20	Getrüffelte 3,00
Kräuterkartoffeln 2,20	Schwarzwurzeln
Geschmortes Kraut 2,20	Gebratene 3,00
Rotkohl 2,20	Champignons mit Rosmarin und Knoblauch
Rosenkohl 2,20	Gratinierter 4,80
Marktgemüse 2,20	grüner Spargel
Prinzessbohnen 2,20	

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.





Büffet`s

ab 20 Personen

Fingerfood Büffet (ab 20 Pers.) 20,00 pro Pers.

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Kräuterkartoffeln am Stiel mit verschiedenen Toppings
- Risottobällchen mit Kräuterdip
- Falaffelbällchen mit Tomaten-Rosmarin-Relish
- Albondigas
- Mini Burger
- Pflaume im Speckmantel
- Yakitori-Spieße
- Hähnchen-Cocosfilets mit Dip
- Wrapröllchen mit Roastbeef und grünem Spargel
- Knusperscampis mit Sweet Chili Dip
- Wrapröllchen mit Lachs und Honig-Senf-Soße
- Vanilleschaum in der Schoko-Krokant-Waffel (15 Teile pro Person)

Venezia Büffet (ab 20 Pers.) 22,00 pro Pers.

- Hausgemachte Antipasti:
Marinierte Zucchini, Auberginen,
Möhrchen, Champignons
- Bruschetta
- Parmaschinken mit Melone
- Vitello Tonnato
- Mozzarella Trilogie
- Gambas in Kräuter-Knoblauchöl
- Gottschi-Röllchen
- Pestodip
- Erlesene Brotsorten

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Käfer Büffet (ab 20 Pers.)

19,50 pro Pers.

- Cherrytomaten mit Frischkäsefüllung
- Gottschi Bällchen
- Lauchsalat
- Mini Wiener Schnitzel
- Pflaume im Speckmantel
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Wonderboys
- Rauchlachs auf Kürbiskernrösti
- Yakitori-Spieße
- Mediterrane Hähnchenspieße
- Internationale Käseauswahl
- Erlesene Brotsorten

Oktoberfest Büffet (ab 20 Pers.)

16,00 pro Pers.

- Knusprige Schweinshaxe
- Spießbraten
- Leberkäs'
- Weißwürste
- Zweierlei Senf
- Geschmortes Kraut
- Knödel mit Bayrischer Soße
- Laugenbrezel

Oktoberfest Deluxe Büffet (ab 20 Pers.) 19,00 pro Pers.

zusätzlich zum Büffet Oktoberfest:

- Obazda
- Wurstsalat
- ¼ Hähnchen
- Bayrischer Kartoffelsalat

Rehakles Büffet (ab 20 Pers.)

17,00 pro Pers.

- Bifteki
- Knuspriges Gyrosfleisch
- Souvlaki-Spieße
- Gottschireis
- Tzatziki
- Sahneschafskäse mit Kräutern
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Ofenfrisches Fladenbrot

Bratkartoffelbüffet (ab 20 Pers.)

17,00 pro Pers.

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Roastbeef mit Remoulade
- Matjes mit Hausfrauensoße
- panierte Kasseler Filets
- Geräucherte Puten Brust mit Meerrettichdip und Mixed Pickles
- Kräuterquark
- Gottschi Bällchen
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Erlesene Brotsorten & Butter

Classic Büffet (ab 20 Pers.)

17,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Bruschetta Classic
- Tomate-Mozzarella-Spieß
- Gemischter Salat
mit zweierlei Dressings
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Lauchsalat
- Erlesene Brotsorten & Kräuterquark

Hauptgerichte

- Hähnchenbrust überbacken mit
Champignon a la Crème
- Honig-Schinkenbraten mit Bratenjus
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Knackiges Marktgemüse

Moon Light Büffet (ab 20 Pers.)

32,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Rucola Nudelsalat
- Hausgemachte Antipasti
(Champignons, Zucchini, Aubergine, Möhrchen)
- Pilz-Bruschetta
- Cherry-Tomaten mit Frischkäsefüllung
- Gottschi-Röllchen
- Mozzarella Trilogie
- Parmaschinken mit Melone
- Gottschi Bällchen
- Pflaume im Speckmantel
- Roastbeef mit Remoulade
- Yakitori-Spieße
- Mediterrane Hähnchenspieße
- Kräuter-Knoblauchgarnelen
- Rauchlachs auf Kürbiskernrösti
- Pestodip
- Internationale Käseauswahl
- Erlesene Brotsorten

Hauptgerichte

- Italienische Hähnchenbrust
- Rumpsteaktaschen überbacken mit Sauce Hollandaise
- Kräuterkartoffeln

Portofino Büffet (ab 20 Pers.) 30,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Hausgemachte Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Möhren, Champignons)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Vitello Tonnato
- Kohlrabi in Gorgonzola
- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Minze & Cashewkerne
- Kräuter-Knoblauchgarnelen auf Orangen-Fenchel-Salat
- Pestodip
- Brot

Hauptgerichte

- Rosmarinkartoffeln
- Saltim Bocca
- Italienische Hähnchenbrust

Hochzeitsbüffet (ab 20 Pers.) 36,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Hochzeitssuppe
- Hausgemachte Antipasti (Antipasti, Zucchini, Aubergine, Champignons, Möhrchen, Paprika)
- Kräuter-Knoblauchgarnelen
- Roastbeef mit Remoulade
- Caesar Salad
- Yakitori Spieße
- Mediterrane Hähnchenspieße
- Gottschi Röllchen

Hauptgerichte

- Schollenfiletröllchen an Estragonsoße
- Maishähnchenbrust mit Zitronen-Salbeisoße und grünem Spargel
- Schweinefilet im Blätterteig mit zweierlei Soßen
- Wildreis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse & Sauce Hollandaise

Buddenbrooks Büffet (ab 20 Pers.) 28,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Kartoffelbirnensuppe
- Entenbrust auf buntem Linsensalat
- Räucherfischkonfekt
- Holsteiner Käsespezialitäten
- Matjes Happen
- Brot & Kräuterquark
- Nordseeier

Hauptgerichte

- Schaufelbraten mit Rotspornjus
- Lachstranchen auf Lauchgemüse und Rieslingsoße
- Bratkartoffeln
- Klöße
- Wirsing a la Creme
- Marktgemüse

Veggie Büffet (ab 20 Pers.) 20,00 pro Pers.

Vorspeisen

- Karotten Ingwer Suppe
- Rucola Pasta Salat
- Cous Cous mit Minz Joghurt
- Bruschetta
- Knusperzucchini
- Kohlrabischnitzel mit Rahmgurkensalat
- Gegrillte Melone mit Mozzarella und Pesto
- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Hauptgerichte

- Feines Pilzragout mit Semmelknödeln
- Cannelloni mit Spinat Ricotta Füllung

Gottschi Büffet (ab 20 Pers.) 26,00 pro Pers.

- Cocos Zitronengrassuppe mit Mango
- Hausgemachte Antipasti
(Möhrrchen, Paprika, Kohlrabi in Gorgonzola)
- Pilz Bruschetta
- Rucola Nudelsalat
- Caesar Salad
- Italienische Käse und Aufschnittauswahl
- Gegrillte Melone mit Mozzarella und Pesto
- Pflaume im Speckmantel
- Erlesene Brotsorten
- Zweierlei Dips: Mango-Curry & Kräuteraiole

Hauptgerichte

- Kräuterkartoffeln
- Gebratene Champignons
- Pfannengemüse
- Maishähnchenbrust mit Zitronen-Salbeisoße und grünem Spargel
- Cannelloni mit Spinat Ricotta Füllung

Spanisches Büffet (ab 20 Pers.) 25,00 pro Pers.

Warme Komponenten:

- Paella mit Scampi, Muscheln, Tintenfischringen und Hähnchen oder Hähnchenpaella
- Runzelkartoffeln
- Putenspieße mit Mangodip

Kalte Tapas

- Albondigas
- Knoblauchgarnelen
- Pimiento de Padron
- Marinierte grüne & schwarze Oliven
- Mediterrane Hähnchenspieße
- Pflaumen im Speckmantel
- Serrano Schinken mit Feigen und Melonenspalten
- Chorizio in Rotwein-Rosmarinsauce
- Manchegokäse mit Feigensenf
- Aioli
- Mojosofse

Surf and Turf (ab 50 Pers.) 25,00 pro Pers.

vom Grill:

- Rinderhüftsteaks
- Marinierte Scampispieße
- Lachsfilet in der Folie mit Kräutern
- Putensteaks in Curry eingelegt
- Krakauer
- Nackenfleisch
- Champignons mit Kräuterbutter
- Sahneschafskäse mit Kräutern und Antipasti

Beilagen:

- Sommer-Kartoffelsalat • Italienischer Rucola-Nudelsalat • Cole Slaw • Gemischter Salat
- Tomate-Mozzarella Spieße • Bruschetta • Baguette
- Fladenbrot • Kräuterbutter • Aioli • Grillsoßen
(Zuzüglich Grillpersonal)

American Grillbüffet (ab 50 Pers.) 22,00 pro Pers.

vom Grill:

- Burger gegrillt –feine Fleisch Patties aus Rindfleisch (zum Selbermachen)
- Spare Ribs
- Schweinebäckchen gefüllt
- Putensteaks mit Erdnuss-Marinade
- Krakauer
- Maiskolben

Beilagen:

- Kartoffelsalat • Caesar Salad • Cole Slaw
- Pflaume im Baconmantel
- Zweierlei Hähnchenspieße • Mini Hot-Dogs
- Fladenbrot • Aioli • Tzatziki
- Alles für den Burger (Zuzüglich Grillpersonal)



Dessert

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

In kleinen Gläsern:

Schokoladenerdbeere (saisonal)	1,00
Vanilleschaum in der Schokokrokantwaffel	1,50
Mini Cheese Cake	1,50
Zitronentraum mit Sahnehäubchen	3,00
Piña Colada Creme	3,00
Creme Caramel	3,00
Quarkspeise mit Früchten	3,00
Bayrische Creme	3,00
Rote Grütze mit Vanillespiegel	3,00
Milchreis mit Kirschen	3,00
Weißer Schokoladen-Quarkmousse mit gebrannten Mandeln	3,00
Panna Cotta mit Erdbeermark	3,00
Mousse au Chocolat	3,00
Mousse au Chocolat, weiß	3,00
Gottschi Trifle	3,00
Oreo Erdbeer Trifle	3,00
Crème brûlée	3,00
Melonen Harmonie	3,00
Brombeer Panna Cotta	3,00
Lübecker Marzipanmousse	3,00
Tiramisu	3,00
Obstsalat	3,00
Chocolat Cheesecake	3,50
kleine Obstvariation	40,00
große Obstvariation	65,00
Internationale Käseauswahl, klein / 10 Pers., inkl. Brot & Butter	45,00
Internationale Käseauswahl, groß / 20 Pers., inkl. Brot & Butter	80,00

Hausgemachter Kuchen

aus unserer Pâtisserie

Mini Cupcakes	1,80
Berliner	1,50
Mandelkuchen (32 Stck.)	35,00
Himbeerrolle (20 Stck.)	35,00
Schneewittchenkuchen (32 Stck.)	40,00
Kirsch-Streuselkuchen (32 Stck.)	40,00
Apfelkuchen mit Schlagsahne (32 Stck.)	40,00
Mandarinen-Schmandkuchen (32 Stck.)	45,00
Die Himmlische Torte (32 Stck.)	50,00
Lübecker Marzipan Torte (40 Stücke)	68,00

Geschirr & Equipment

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

Tafelteller	0,70
Vorspeisenteller	0,50
Suppenteller	0,50
Dessertschale	0,50
Besteck in Pochette	0,70
Dessertlöffel	0,20
Kuchengabel	0,20
Schnapsglas	0,20
Kaffeebecher	0,50
Weinglas	0,50
Sektglas	0,50
Wasserglas	0,50
Neutrales Glas	0,50
Bierglas	0,50
Flaschenkühler	3,00
Bierzeltgarnitur (für 8 Pers.)	10,00
Bierzeltgarnitur Hussen (weiß)	20,00
Buffettische	4,00
Stehtisch	12,00
Stehtisch mit Stretchhuse (weiß, blau oder bordeaux)	20,00
Bankettstuhl (blau)	5,00
Stuhlhuse (weiß)	5,00
Helium Folienluftballon	5,00
Tischdecke	4,00
Stoffserviette	1,50

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.

Servicepersonal: 24,00
pro Stunde

Grillpersonal: 27,00
pro Person und pro Stunde




Gottschi
· PARTYSERVICÉ ·

