



**UNSERE ANGEBOTE  
FÜR FESTE & SAISON**



**GASTSTÄTTE ZUM  
TRAVESEGLER**



## Liebe Gäste,

wir freuen uns auf euren Besuch in der Gaststätte zum Travesegler.

Genießt gemeinsam mit euren Gästen das maritime Ambiente und rege Treiben am schönsten Yachthafen der Trave.

Ob ein romantisches Dinner für zwei Personen, kleine Gesellschaften oder eine große Feier: gesellige Geburtstagsfeiern, die Trauerfeier zum Abschied eurer geliebten Verwandten, Firmenfeiern, Tagungen oder festliche Hochzeiten mit bis zu 100 Gästen, wir machen aus eurer Feier ein ganz besonderes Fest. Bei uns seid ihr in den besten Händen.

Wir kochen leidenschaftlich gerne mit regionalen Produkten und bieten euch neben den beliebten Klassikern auch eine moderne Küche an, die mit dem Trend der Zeit geht.



Bis bald eure Gastgeber

*Normi und Björn*





## *Unsere Angebote für Festlichkeiten*

Liebe Gastgeber, wir freuen uns, euch demnächst mit eurer Gesellschaft im Travesegler willkommen zu heißen. Für die perfekte Planung eurer Festlichkeit haben wir euch auf den folgenden Seiten unsere Buffet und Menüvorschläge zusammengestellt. Gerne erweitern wir die Auswahl auf Wunsch um weitere vegetarische oder vegane Komponenten.

### **Holsteiner Bratkartoffelbuffet**

Oma Annes Sauerfleisch mit Gewürzgurken und Senf  
Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce  
Süß-sauer eingelegte Bratheringe  
Matjes mit Hausfrauensauce  
Bunter Salat mit Dressing und Vinaigrette  
Käsebrett mit Weintrauben  
Brotauswahl mit Butter

### **Warme Komponenten**

Knusper schnitzel vom Jungschwein  
Buntes Marktgemüse mit Kräutern  
Bratkartoffeln

### **Desserts**

Schokoladencrème mit Vanillesauce  
Milchreis mit Zimtzucker und Fruchtsauce

Preis pro Person 26,50 €  
(ab 20 Gästen)



## Travesegler Verwöhn-Bufferet

Roastbeef mit Remoulade

Geflügeltes Vitello mit Thunfisch-Kapernsauce

Rote-Bete-Carpaccio mit Sauerrahmdressing, Walnüssen und Grana Padano

Cherrytomaten und Bambini Mozzarella mit mediterraner Marinade

Bunter Salat mit Dressing und Vinaigrette

Räucherlachs mit Meerrettich

Gemüse-Antipasti

Käsebrett mit Weintrauben

### Warme Komponenten

Zarter Schmorbraten vom Holsteiner Rind mit Madeira-Pflaumen

Hähnchenfilets mit Champignons a la crème

Gegrillte Riesengarnelen auf Pasta mit Thai Curry Sauce

Buntes Marktgemüse mit Kräutern

Bratkartoffeln

### Desserts

Schokoladencrème mit Vanillesauce

Milchreis mit Zimtzucker und Fruchtsauce

Obstplatte mit aufgeschnittenen Früchten der Saison

Preis pro Person 34,00 €  
(ab 20 Gästen)



# Wunschmenü

## Vorspeisen

### Genuss Regatta

9,50 €

Wir verwöhnen euch und eure Gäste mit einer liebevoll angerichteten Vorspeisenvariation auf dem harmonisch abgestimmte Delikatessen vereint sind, perfekt zum Start eures festlichen Menüs. Das ganze servieren wir auf einem speziell für uns angefertigten Holzbrett in Bootsform und garantieren euch den absoluten Wow-Effekt zum Auftakt.



Schaumsüppchen von Knollensellerie und Trüffel mit Kichererbsenbällchen, Rote-Beete-Carpaccio mit Rucola, Grana Padano und Röstwalnüssen, Geflügeltes Vitello von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce und Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Mango-Chutney und Salatbouquet ...

## Suppen

### Frittaten-Suppe

4,90 €

mit Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Gemüse und kräftige Rinderkraftbrühe

### Hochzeitsuppe

4,90 €

mit Eierstich, Fleischklößchen, Gemüse und kräftige Rinderkraftbrühe

### Lauch-Cremesuppe

4,90 €

mit Frischkäse und Buttercroutons

### Kartoffel-Cremesuppe

4,90 €

mit Speck und Gemüse

### Cremesüppchen von Knollensellerie und Trüffel

4,90 €

mit gebackenen Kichererbsenbällchen

### Cremesüppchen von Steinpilzen und altem Sherry

6,50 €

mit gebackenen Champignons



# Wunschmenü

## Hauptgerichte

<b>Rinderfilet mit Café de Paris Sauce</b>	24,50 €
Bohnen-Bündchen im Speckmantel, konfierten Kirschtomaten und Kartoffelgratin mit Pecorino-Käse	
<b>Norwegisches Fjordlachsfilet</b>	22,50 €
mit Blutorangen-Sauce, konfierten Kirschtomaten, Mangold und Kartoffelgratin mit Pecorino-Käse	

Saisonale vegetarische und vegane Hauptgerichte findet ihr auf unserer regulären Speisekarte.

Für Rinderfilet und Lachsfilet benötigen wir eine verbindliche Vorbestellung, am besten bei der Besprechung eurer Feier.

Wenn ihr euren Gästen am Veranstaltungstag die Möglichkeit bieten möchtet, vor Ort im Restaurant zwischen verschiedenen Hauptgerichten zu wählen, bieten wir hier die Hauptgerichte aus unserer regulären Speisekarte an. Für einen harmonischen und reibungslosen Serviceablauf sollten die Vorspeisen/Suppen und das Dessert für die Gäste einheitlich im Voraus ausgewählt werden.

Änderungswünsche bei den Menükomponenten berücksichtigen wir natürlich gerne und planen die individuellen Details bei einer persönlichen Absprache eurer Feierlichkeit.

## Desserts

<b>Heiße Zimtpflaumen</b>	5,00 €
nach unserem Hausrezept mit Walnusseis und Schlagsahne	
<b>Halbflüssiger Auflauf von belgischer Schokolade</b>	6,50 €
mit marinierten frischen Beeren und Vanilleeis	







Beurre  
Chili  
BBQ-Sauce



## Saisonale Angebote

### Frischer Holsteiner Spargel

Wahlweise mit Schnitzel, Schinken oder norwegischem Fjordlachs, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Belana Kartoffeln

Saisonbedingte Preise auf Anfrage

### Deftiger Holsteiner Grünkohl

mit knackiger Rauchwurst, saftigem Kasselernacken, durchwachsenem Speck, Senf und wahlweise Bratkartoffeln oder karamellierte Röstkartoffeln

Preis pro Person als Tellergericht 13,90 €

Preis pro Person satt in Buffetform 16,50 €

### Holsteiner Eisbein

mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Erbsenpüree, Speck-Stippe und Senf

Saisonbedingte Preise auf Anfrage

### Knusprige Martinsgans

mit Orangensauce, Preiselbeeren, Rotkohl, Marzipan-Bratpfel und Salzkartoffeln.

Die Kleine (4 kg Frischgewicht) 89,00 €

Die Große (5 kg Frischgewicht) 109,00 €

## Schnittchen

### Feinschmecker Schnittchen

(Käse, Schinken, Schmittei, Mettwurst)

Stück 2,00 €

### Gourmet Schnittchen

(Räucherlachs, Roastbeef, Krabbensalat)

Stück 3,00 €



## *Hausgebackene Kuchen und Torten*

### **Blechkuchen**

je 35 €

24 kleine Stückchen oder zwölf große Stücke  
Ofenfrischer Butterkuchen mit Mandeln und Zuckerkruste,  
Oma Waltrauts Apfelkuchen, Käsekuchen, Pflaumenkuchen,  
Möhrenkuchen mit Haselnüssen

### **Torten**

je 35 €

Marzipantorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Schokoladen-Trüffel-Torte,  
Mokka-Torte, Käse-Sahne-Torte, Himbeer-Quark-Torte

Für mitgebrachte Kuchen  
oder Torten berechnen  
wir für den Service ein  
Tellergeld von 2,00 €  
pro Person.



## *Party- und Mitternachtssnacks*

<b>Currywurst</b> mit Brot	4,00 €
<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites rot-weiß	6,00 €
<b>Mini-Frikadellen</b> mit Kartoffelsalat	6,00 €
<b>Mini-Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat	6,00 €
<b>Gulaschsuppe</b>	5,00 €
<b>Lauchsuppe</b> mit Käse und Hackfleisch	5,00 €



# Weihnachtsmenü

## Erster Gang

Wahlweise Steinpilzsuppe mit altem Sherry und gebackenen Kichererbsenbällchen oder winterlicher Salat mit Orangenvinaigrette

## Hauptgericht

Ofenfrische knusprige Bauernente (ausgelöst) mit Rotkohl, Marzipan-Bratapfel, Salzkartoffeln und Orangensauce  
([Vegetarische Alternativen gerne auf Vorbestellung](#))

## Dessert

Halbflüssiger Auflauf von belgischer Schokolade mit Vanilleeis und Zimtpflaumen

32,00 €



# Winterzeit Buffet

Roastbeef mit Remoulade  
Geflügeltes Vitello mit Thunfisch-Kapernsauce  
Rote-Bete-Carpaccio mit Sauerrahmdressing, Walnüssen und Grana Padano  
Cherrytomaten und Bambini Mozzarella mit mediterraner Marinade  
Bunter Salat mit Dressing und Vinaigrette  
Räucherlachs mit Meerrettich  
Gemüse-Antipasti  
Käsebrett mit Weintrauben

## Warme Komponenten

Zarter Schmorbraten vom Holsteiner Rind  
mit Madeira-Pflaumen  
Knusprige Ente mit Orangensauce  
Rotkohl  
Bratäpfel  
Salzkartoffeln  
Mandelbällchen

## Desserts

Schokoladencrème mit Vanillesauce  
Milchreis mit Zimtucker und Fruchtsauce  
Obstplatte mit aufgeschnittenen Früchten  
der Saison



Preis pro Person 34,00 €  
(ab 20 Gästen)

**Das Weihnachtsfeier-Rundumpaket**

ab 49,00 €

**Gerne unterbreiten wir für Weihnachtsfeiern  
individuelle Pauschalangebote.**

**Beispiel:** unser Weihnachtsmenü und eine Getränkepauschale für 3 Stunden  
inklusive Sekt-Cocktail, Softgetränke, Wein und Bier für 49 € pro Person.



## Getränkepauschale

Sekt-Cocktail, Softgetränke, Bier, Wein,  
Filterkaffee und Tee

pro Person 35,00 €

inkl. Kaffeespezialitäten, Longdrinks und Spirituosen

pro Person 45,00 €

Spirituosen können nach Verbrauch oder flaschenweise mit 50,00 € berechnet werden.  
Für mitgebrachte Spirituosen berechnen wir ein Korkgeld von 30,00 € pro Flasche.

## Tischdekoration

Unsere maritime Tischdekoration

kostenlos

Tische eckig mit weißer Tischwäsche

je Tisch 10,00 €

Tische rund mit weißer Tischwäsche

je Tisch 15,00 €

Blumenschmuck

je Tisch 10,00 €

Gerne erstellen wir euch auch Menükarten

Stück 2,50 €







## GASTSTÄTTE ZUM TRAVESEGLER

Am Stau 1 · 23568 Lübeck  
Telefon 04 51 - 39 34 72

ts: Merkator - Abbildung, Bezugsbreite 54° 30'  
nd Tiefenangaben beziehen sich auf Normalstand  
(mittlerem Wasserstand)  
er: Die Karte enthält nur die für die Ansteuerung der  
Küste wichtigsten Feuer mit ihren Kennungen  
und Abkürzungen siehe Karte Nr. 7  
e Meilen abgemessene Wege

halb der gelben Kartenbegrenzungen sind die dort  
gegebenen Karten größeren Maßstabs zu benutzen.  
weitere navigationswichtige Angaben enthalten.