



**CATERING
KONFERENZ & COFFEE
MEDIA DOCKS LÜBECK**

**Vorläufige Preisliste Tagesgeschäft
14.01.2017 Speisenangebot 1/5**



The Newport

CATERING & EVENT

Liebe Gäste,

das perfekte Event ist nie Zufall, sondern immer das Ergebnis detaillierter Planung, persönlichen Engagements und professioneller Umsetzung. Mit diesem Ansatz wird die Catering Crew des **The Newport** auch Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem einzigartigen Erlebnis machen.

Wir sind offen für Ihre Wünsche und Ideen und runden diese mit unserer Erfahrung sowie einem perfekten Service ab.

Ganz gleich, ob ansprechend präsentiertes Fingerfood, fein abgestimmte Menus, umfangreiche Buffets, entspannte Flying-Dinner oder spektakuläres Front-Cooking, unsere

Küche aus frischen nordischen und internationalen Zutaten wird Ihre Sinne begeistern.

Das **The Newport Restaurant** direkt an der **The Newport Marina** gelegen und mit seinem Blick auf die historische Lübecker Altstadt, bietet Ihnen einen exklusivem Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Die angrenzenden media docks halten mit Veranstaltungsräumen in unterschiedlichsten Größen für jeden Anlass eine ideale Location bereit.

Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber sein zu dürfen!

Mit herzlichen Grüßen



Ralf Schulte

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Für einen perfekten Start in den Tag.

Guten Morgen

1 Brötchen / Butter
Quarkspeise mit Früchten
Frischkäse / Honig
pro Person 3,40€

Auf geht's

Müsli / Obst
frischer Vollmilch-Joghurt
pro Person 3,40€

Bonjour

1 Croissant / Butter
Konfitüre / Honig / 1 gekochtes Ei
pro Person 3,40€

Moin, Moin

2 Brötchen/ Schwarzbrot / Butter
Schinken / Salami / Fleischsalat
Gouda / Brie
Nutella / Honig / Konfitüre / Joghurt
1 gekochtes Ei
pro Person 5,40€

Brunch-Buffer No.1

Marmeladen / Honig / Nutella / Müsli / Cornflakes / Milch
Diverse Brotsorten / Brötchen / Croissants / Butter / Margarine
Eingelegte Gemüse / Mozzarella & Tomaten
Käsespezialitäten / Wurstspezialitäten / Melone mit Schwarzwälder Schinken
Mini Chiliberger / würziger Dip
Auswahl von geräuchertem Fisch
Gekochte Eier / Rührei / Gebratener Speck / Würstchen
Hühnerbrüstchen in Estragonrahm / Gemüse / Kartoffeln & Reis
Schokopudding mit Mandeln / Vanillesauce
pro Person 14,90€

Brunch-Buffer No.2

Marmeladen / Honig / Nutella / Müsli / Cornflakes / Milch / Joghurtsorten mit Früchten
Diverse Brotsorten / Brötchen / Croissants / Laugengebäck / Butter / Margarine
Käsespezialitäten / Wurstspezialitäten / Schinkenauswahl / Grissini & Salzbrezeln
Hausgemachte Antipasti / Lachs Wraps / Mini Rindfleisch Burger
Kohlrabi & Tzatziki / Bunter Blattsalat mit Kräuter Joghurt Dressing
Gekochtes Ei / Rührei & Schnittlauch / Würstchen & Speck
Limonencremesuppe mit frischen Kräutern
Gedünsteter Kabeljau / Tomate / Kräutersauce / Reis
Hähnchenbrust in Sherrysauce / ZucchiniGemüse / Rosmarin-Kartoffeln
Joghurtterrine / Johannisbeer-Chutney / Schokoladenmousse / Orangenkompott
pro Person 17,90€

HALBE BRÖTCHEN

Auf Weizen- oder Roggenbrötchen. Unsere Brötchen sind garniert und auf Platten angerichtet.

Pro Person empfehlen wir 3-4 halbe Brötchen. Stellen Sie sich Ihr eigenes Sortiment zusammen.

- Junger Gouda
 - Frischkäse mit Kräutern
 - Eischeiben mit Sild
 - Pfeffermakrele
 - Fleischsalat
- pro Stück 1,55€**

- Pariser Lachsschinken
 - Räucherschinken
 - Dänischer Höhlenkäse
 - Französischer Blauschimmelkäse
 - Emmentaler
- pro Stück 1,85€**

- Thunfischcreme mit Kapern
 - Ungarische Salami
 - Tomate mit Büffelmozzarella & Basilikum
 - Camembert
 - Leerdamer
 - Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat
 - Gebratene Hähnchenbrust & Tomate
- pro Stück 1,65€**

- Roastbeef mit Remoulade Parmaschinken
 - Italienischer Landschinken mit Olive
 - Appenzeller Käse mit Feigensenf
- pro Stück 2,35€**
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - Nordseekrabbensalat
 - Räucheraal auf Kräuterrührei
 - Geräuchertes Forellenfilet
- pro Stück 2,75€**

SANDWICHES

Sandwiches sind belegte oder gefüllte Brote die häufig als Snack für zwischendurch gereicht werden. Zwischen zwei oder mehr Brotlagen wird eine Füllung mit Fleisch, Fisch, Gurken, Käse, Salat oder Tomaten und weiteren Zutaten gelegt.

Wir empfehlen pro Person 1 - 2 Sandwiches.

- Junger Gouda
- pro Stück 2,50€**

- Frischkäse mit Radieschensprossen & Tomaten
- pro Stück 2,50€**

- Salami mit Olivenpaste
- pro Stück 2,90€**

- Räucherlachs / Lachscreme & Eisbergsalat
- pro Stück 3,35€**

- Italienischer Landschinken / Rucola
- pro Stück 3,35€**

- Thunfisch-Schnittlauch-Creme
- pro Stück 3,35€**

- Roastbeef mit Gurke & Remouladensauce
- pro Stück 3,35€**

- Büffelmozzarella-Tomaten & Basilikum
- pro Stück 3,35€**

WRAPS & BAGELS

Ein Wrap ist ein dünnes, mit einer Füllung zu einer Rolle gewickeltes Fladenbrot. Ursprünglich aus der Tex Mex Küche kommend, wird es mittlerweile mit unterschiedlichsten frischen Zutaten gefüllt. (Ab 6 Stück)

Ein Bagel ist ein handtellergroßes rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte.

Mit einer leckeren Kruste und schmackhaft belegt, ist es der perfekte Snack. (Ab 6 Stück)

Wraps

- Chicken Wrap / Hähnchenbrust
Paprika / Ananas
- Thunfisch / Zwiebeln / Chili
- Tex Mex mit Chilihack / Paprika
Bohnen / Mais
- Graved Lachs / Rucola/Parmesan
Dillsensauce
- Garnelen / Physalis / Brokkoli
Tomate / Sojasauce
- Thunfisch Wrap

pro Stück 3,50€

Bagels

- Bagel Rinderpastrami /Krautsalat / Senf-Feigen-Dip
 - Mohn-Bagel geräucherter Lachs / Lollo Rosso
Apfel-Meerrettich-Dip
- Zwiebel-Käse-Bagel Roastbeef Lollo Rosso / Mixed-pickles-Crème
 - Vitalkorn-Bagel mit gegrillter Hähnchenbrust
Romanasalat / Curry-Mango-Crème
- Kürbiskern-Bagel mit gekochtem Ei / Eisbergsalat
Schnittlauch-Dip
- Tomaten-Bagel mit Mozzarella Rucola / Balsamico-Crème
- Mehrkorn-Bagel mit Thunfisch / Gurke / Oliven-Thymian-Crème

pro Stück 3,80€

PAUSENSNACKS

Für die kleine Stärkung zwischendurch.

Energie Pause

Müsli- & Energieriegel
Banane

pro Person 2,50

Vitamin Pause

Frisches Obst
verschiedene Joghurtsorten

pro Person 2,80€

Fitness Pause

Knackige Gemüestifte / Dips
Fruchtspieße

pro Person 3,50€

Kuchen Pause

Verschiedene Sorten Blechkuchen

2 Stück pro Person 3,50€

Amerikanische Pause

Muffins / Donuts / Brownies

2 Stück pro Person 3,50€

CANAPÉS FINGERFOOD CLASSIC / COCKTAILHÄPPCHEN

Canapés sind rund ausgestochene Häppchen von Weiß- und Schwarzbrot. Cocktailhäppchen sind knusprige Meterbrotscheiben unterschiedlicher Brotsorten. Jedes Teil ist gebuttert, mit frischem Gartensalat belegt und dekorativ garniert.

Eine Portion besteht aus 6 mundgerechten Weiß-, Grau und Schwarzbrotsscheiben.

Vorschlag No.1

- Räucherlachs mit Olive
- Landschinken mit Melone
- Putenbrust mit Mandarine
- Eischeiben mit Kirschtomate
 - Salami mit Cornichon
 - Mittelalter Gouda

**Als Canapés
pro Person 12,90€**

**Als Cocktailhäppchen
pro Person 15,90€**

Vorschlag No.2

- Thunfischtatar mit Gemüsewürfeln
 - Räucher-Makrele mit Paprika
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Mariniertes Schweinefilet mit Nusspesto
- Gebratene Hähnchenbrust mit Ananas
 - Edelpilzkäse mit Staudensellerie

**Als Canapés
pro Person 14,90€**

**Als Cocktailhäppchen
pro Person 18,90€**

Vorschlag No.3

- Graved Lachs mit Dill-Senfcreme
 - Salat von Nordseekrabben
 - Rosa gebratenes Roastbeef
 - Gebratene Entenbrust mit Orangen-Zitronengelee
- Parmaschinken mit Melonenkugel
 - Französischer Brie mit Traube

**Als Canapé
pro Person 17,90€**

**Als Cocktailhäppchen
pro Person 23,90€**

FINGERFOOD FLYING MENÜ

Kleine warme und kalte Speisen auf höchstem Niveau. Anspruchsvoll dekoriert im Glas, im Schälchen und auf Löffeln.

Die Menü-Kompositionen sind vielfältig und können individuell nach Ihrem Geschmack und dem entsprechenden Anlass zubereitet werden. Alle Speisen dieses bunten Menüs werden in Einzelportionen zum Anreichen angerichtet.

Vorschlag No.1

- Tranchen von der Entenbrust / Kirsch-Thymian Chutney
- Tandoori-Ananas-Spieß / Kokos-Dip • Mariniertes Büffelmozzarella mit Kapern & Radicchio
- Grüner Spargel mit Pinienkernen • Krabben mit Avocado-Mousse • Tzatziki-Mousse mit Gurkenwürfeln
- Räucherforellen-Nocken mit Wasabi & roten Pfefferbeeren • Brie mit Feigen-Senfsauce
- Picandou Schafskäse mit Pistazie • Tomaten-Mandel-Bulgur
- Basilikum-Lassicreme

pro Person 25,00 €

Vorschlag No.2

- Bruschetta mit Tomaten & Oliven • Vitello Tonnato mit Kapernblüten
- Ratatouille Süppchen • Gegrillte Dorade auf Fenchel • Tomatenkompott mit Kapern
- Peperonata und venezianischer Schinken • Gegrillter Thunfisch auf Bohnen & Artischocken
- Maispouarden Supreme mit Pancetta & Frühlingsslauch auf Pappardelle und Balsamicojus
- Marinierte Sardinen mit Pinienkernen und Sardellen • Spinat Tortellini in Gorgonzolasauce
- Panna Cotta mit Waldbeeren & Proseccoschaum • Chiaro Cantuccini-Schokoladenmousse
- Cappuccino Crème im Glas

pro Person 32,50 €

Vorschlag No.3

- Zitronengrasspieße mit Lachs & Perlhuhn • Glasnudelsalat mit eingelegtem Gemüse
- Gebackene Wan Tans • Dim Sum • Maki Röllchen • Thunfisch und Lachs Nigiri
- Gebratene Entenbrust mit Frühlingsslauch & Korianderreis
- Currynudeln mit Sojasprossen • Filet im Bananenblatt gegart auf süßsaurem Wokgemüse
- Eis vom grünen Tee • Frittierte Bananen mit Passionsfrucht
- Crème Brûlée von Kokos & Zitronengras

pro Person 33,50 €

FINGERFOOD BUFFETS

Unsere Fingerfoods sind mundgerechte, kleine Köstlichkeiten, die kreativ und fantasievoll kalt oder warm serviert werden.

Ideal für Stehempfänge, wenn Sie ohne Messer und Gabeln speisen möchten.

Das Fingerfood wird frisch zubereitet und als Buffet angerichtet.

Vorschlag No.1

- Curry-Cocos-Süppchen
 - Gemüsequiche
- Garnelen / Aiolidip
- Frühlingsröllchen
süß-scharfer Chilisauce
- Feigen / Serranoschinken am Spieß
- Canapé mit Räucherlachs
 - Käsehäppchen
 - Obstspieß

pro Person 14,75€

Vorschlag No.2

- Zuckerschotensuppe / Orangensahne
 - Räucherlachs-Frischkäserolle
 - Rauke auf Vollkorntaler
 - Barbecue Chicken Wings
 - Backpflaume / Bacon
- Sandwiches mit Truthahn & Roastbeef
- Putenbrustspieß mit frischer Ananas /
Barbecue-Dip
 - Flusskrebs-Avocadosalat
 - Käsespieß & Trauben
- Weckglas mit Quarkschaum

pro Person 15,75€

Vorschlag No.3

- Karotten-Zitronen-Süppchen
mit Garnelenspieß
- Bruschetta mit Tomate und Anchovis
- Gebackene Polenta mit Tomaten Relish
 - Salami-Oliven-Spieß
- Vegetarische Dolmades
 - Mini-Mozzarella und
Kirschtomate am Spieß
- Crostini mit Ei, Scampi und Aioli
- Hähnchenbrust und Zucchini
am Spieß
- Parmaschinken und Melone am Spieß
 - Weckglas mit Tiramisu

pro Person 16,50€

FINGERFOOD KOMBINATION

Kombinieren Sie unser Fingerfood mit Canapés,
Brötchen, Suppe & Dessert.

Vorschlag No.1

- Krabbensuppe / Baguettebrot
- ½ Brötchen mit Räucherlachs & Lachscreme
 - ½ Brötchen mit Eischeiben & Sild
 - ½ Brötchen mit jungem Gouda
- Obstsalat mit Kokosraspeln im Weckglas

pro Person 13,25€

Vorschlag No.2

- Limettenschaumsuppe / Baguettebrot
- Canapé mit Räucherlachs / Sahnemeerrettich
 - Canapé mit Parmaschinken
& Melonenkugel
- Canapé mit Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum
 - Canapé mit geräucherter Putenbrust
 - 3 kleine Käsespieße / Obstspieß

pro Person 16,50€

Vorschlag No.3

- Gemüsequiche vom Blech
- ½ Brötchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- ½ Brötchen mit Französischen Blauschimmelkäse / Birne
- 1 Veggie Wrap mit Paprika/Möhren / Salat / Nüssen
- 2 Tramezzini mit Parmaschinken & Tomate / Mozzarella
- Tiramisu im Weckglas

pro Person 16,50€

Vorschlag No.4

- Zuckerschotensuppe / Orangensahne
- Canapé mit Entenbrust & Orangenfilet
- Canapé mit Forellenkaviar auf Eischeibe
- Schälchen mit Tandoori Chicken auf Ananas-Salat
- Schälchen mit Tomaten-Mandel-Bulgur
- Weckglas mit Glasnudelsalat & Ahorn-Orangen Dressing
- Weckglas mit Roquefort-Mousse & Birne
- Weckglas mit Quarkschaum & Himbeeren

pro Person 18,50€

Vorschlag No.5

- Zitronengrassuppe / Gambas / Frühlingzwiebeln / Baguettebrot
- Antipastispiß
- Weckglas mit Glasnudelsalat & Ahorn-Orangen Dressing
- Baguettebrotschnittchen mit Räucherlachs / Sahnemeerrettich
- Baguettebrotschnittchen mit italienischem Landschinken
- Baguettebrotschnittchen mit Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum
- 3 Käsespieße
- Weckglas mit Rote Grütze Vanillesauce
- Butterkuchenwürfel

pro Person 19,50€

BUFFETT`S

Eine köstliche Zusammenstellung unterschiedlichster Speisen ansprechend arrangiert.

Vorschlag No.1

- Spaghetti Bolognese
- Tortellini in Gorgonzolasauce / Schinkenstreifen frisch geriebener Parmesan
- Tomate-Mozzarella / Kräuter
- Salat & Basilikumdressing
- Salat mit Rucola & getrockneten Tomaten
- Ciabatta / Butter
- Pana cotta

pro Person 16,50€

Vorschlag No.2

- Penne mit Gorgonzolasauce
- Lasagne al forno
- Champignons in Kräuter-Olivenöl geschmorte Paprika / Pinienkernen
- Zucchini in Tomatensugo / Artischockenherzen/ Peperoni / Oliven
- Meeresfrüchtesalat
- Mailänder Salami / italienischer Landschinken mit Melone
- Ciabatta / Butter
- Amarettinicareme

pro Person 18,00€

Vorschlag No.3

• Hähnchenbrust in Chili / Koriander und
Zitronengras mariniert / Duftreis & Kokossauce

— — —

• Fenchelsalat mit italienischem Schinken

• Variation von Blattsalaten / Balsamico Vinaigrette
• Zucchinischeiben in Olivenöl / Thymian & Balsamico

• Mozzarella Caprese / Strauchtomaten &
frischem Basilikum

• Vitello Tonnato von der Pute

— — —

• Tiramisu

pro Person 18,50€

Vorschlag No.4

• Seefischgulasch auf Kräutermangold mit Limettenbutter / Reis

• Scheiben vom Tafelspitz / Schnittlauchsauce &
Bouillonkartoffeln

— — —

• Salat von Krebschwänzen mit Avocado

• Poulardenbrust mit Pilzen & Kräutern

• Schweinemedallions / Orangen mariniert

• Pastasalat mit Rauke & Walnüssen

• Käseauswahl vom Brett / Trauben

• Brotauswahl / Butter

— — —

• Zitronen-Quarkcreme / Rhabarber

pro Person 21,50€

Vorschlag No.5

• Seelachsfilet in Kräutersahnesauce / Duftkartoffeln
Saltimbocca / Salbeisauce / italienischem Landschinken / Reis

— — —

• Parmaschinken / Galiamelone • Pastasalat mit Gambas & Tintenfisch

• Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz • Tomaten-Basilikum-Frittata / Paprika-Vinaigrette

• Auswahl von Gemüse-Antipasti • Insalata Caprese mit Büffelmozzarella • Artischocken-Rucola-Salat

• Tallegio & Bel Paese mit Weintrauben • Ciabatta & Olivenöl

— — —

• Ricotta-Creme mit Kirschen • Tiramisu

pro Portion 23,00€

Vorschlag No.6

• Gedämpftes Zanderfilet / Weißwein-Dill Sauce / Wildreis
• Lammragout in Rotwein / Oliven-Knoblauchsauce / Kartoffelspalten

— — —

• Pochierte Lachsforelle mit Kräutersauce • Vitello Tonnato • Parmaschinken mit Galiamelone

• Gebratene Entenbrust mit Orangenfilets • Grüner Spargel mit frisch geriebenem Parmesan

• Kirschtomate-Mozzarella Spieß mit Pesto • Süß-scharfer Porree auf Sizilianische Art

• Käseauswahl vom Brett mit Trauben • Feigensenf • Brotauswahl / Butter

— — —

• Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme

pro Person 27,50€

Vorschlag No.7

- Gebratenes Barschfilet an Pinienkern-Salbei-Butter / Tomatenragout & Butterkartoffeln
- Hähnchenbrust in Curryrahm / Früchten & Mandelreis

- - -

- Grüner Spargel / Orangen-Vinaigrette • Champignons mit frischen Kräutern • Geschmorte Paprika / Pinienkernen
- Langostinos am Spieß / Aioli • Marinierte Möhren / Kräutern / Rosinen • Tomaten-Schafskäsesalat mit schwarzen Oliven
- Geflügelhackbällchen/Joghurtsauce • Käseauswahl • Salatbuffet mit verschiedenen Dressings • Brotauswahl /Butter

- - -

- Zitronenmousse / Früchten • Rote Grütze / Vanillesauce

pro Person 28,50€

LUNCH MENÜ & DINNER

Jeweils drei perfekt aufeinander abgestimmte Gänge am Tisch serviert.

Vorschlag No.1

- Minestrone

- - -

- Ratatouille auf provenzalische Art mit geschmorten Hähnchenbruststreifen

- - -

- Crème Caramel

(3 Gänge)

pro Person 16,50€

Vorschlag No.2

- Karotten-Orangen-Suppe

- Garnelenspieß

- - -

- Rinderfilet in Pfeffersauce mit Kartoffelkuchen & frischem Marktgemüse

- - -

- Mangotorte / Bergpfefferblättchen an Passionsfrucht-Joghurt-Délice

(3 Gänge)

pro Person 26,00€

Vorschlag No.3

- Stangenspargel / Basilikumschaum
Parmaschinken / Grissinistange

- - -

- Lammrücken / Mintsauce
glasierte Möhren / Broccoli in
Mandelbutter / Sahnekartoffeln

- - -

- Limoneneis / exotischen Früchten

(3 Gänge)

pro Person 28,50€

Vorschlag No.4

- Carpaccio vom Rind / Kräuterpesto
Parmesansplittern

- - -

- Lachsfilet / Safransauce
Blattspinat & Wildreis

- - -

- Topfenstrudel / Vanillesauce

(3 Gänge)

pro Person 29,00€

Vorschlag No.5

- Rosa gebratene Entenbrust auf
einem Salat von Glasnudeln
Grapefruitfilets
Orangen-Honig-Dressing

- - -

- Zartes Kalbsschnitzel mit einer
karamellisierten Limonensauce
Vanillekarotten & Morcheln

Risotto venere

Grand-Marnier-Parfait

- - -

- Orangenparfait / Grand Marnier &
Erdbeersauce

(3 Gänge)

pro Person 35,00€

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Nur das Beste ganz ohne Fleisch und Fisch. Als Alternative pro Person in Verbindung mit unseren Buffets und Menüs.

Frühlingsröllchen / Dipsauce

2,00€

Kartoffeln / Sourcream

3,00€

Crêpesröllchen / Spinat

4,50€

Gemüsequiche

6,50€

Möhrenpuffer / Rahmbohnen &

Rosmarinkartoffeln

7,50€

Spinat-Kartoffelauflauf / Paprika

8,50€

Gebratener Tofu

Provenzaltomaten / Safran-Dillreis

8,50€

Reispfanne / gebratenem Gemüse

Mango & Safran verfeinert

8,50€

Tomaten / Kräuter & Schafskäse

überbacken

8,50€

Cashew-Gemüse-Curry

Tomaten-Ajvar-Reis

9,50€

Sellerieschnitzel auf Tomatensauce

grünen Bandnudeln

9,50€

Auberginenmousse / Joghurt

Pfefferminze / Walnüssen

gerösteten Zwiebeln / Knoblauch

9,50€

Samosas auf Currysauce

Beilagensalat / Teigtaschen mit

Kartoffeln & Erbsen gefüllt

9,50€

Pfanne mit Wokgemüse & Ananas

Erdnuss-Kokos-Chilisauce

Basmatireis

9,50€

SUPPEN

Pro Person 300 ml.

Kohlrabicreme
mit Basilikum-Gremolata

2,50€

Möhren-Orangensuppe / Ingwer

2,50€

Tomatencremesuppe

2,50€

Minestrone mit frisch geriebenem
Parmesan

2,50€

Staudenselleriesuppe / Croutons

3,00€

Zuckerschotensuppe / Orangensahne

3,00€

Paprikasuppe / Räuchertofu

3,00

Zitronengrassuppe mit
Frühlingszwiebeln

3,00€

Brunnenkressesuppe

3,50€

Kokossuppe / Limetten

4,00€

DESSERTS

Ob traditionell oder ausgefallen, ein süßes Finale ist die Krönung eines guten Essens.

Rote Grütze / Vanillesauce 2,50€	Fruchtsalat 3,60€	Ricotta Creme / Beeren 3,60€
Mangomousse 3,10€	Mousse au Chocolat 3,60€	Margarita Mousse / Mangokompott 3,60€
Vanillecreme / Himbeeren 3,10€	Ananas-Carpaccio Passionsfruchtsauce 3,60€	Kefir Blanc Manger / Kirschen 3,60€
Quark-Limettencreme 3,10€	Tiramisu 3,60€	Zitronen-Quark Creme / Rhabarber 3,60€
Orangen-Basilikum-Flammerie 3,10€	Vanille Flammerie Granatapfelsauce 3,60€	Erdbeercreme 3,60€

KUCHEN

Preis pro Teil gemäß des Tagespreises.

- Mandelbienenstich
- Butterstreuselkuchen
- Obstkuchen mit Streuseln & Früchten der Saison
 - Butterkuchen
 - Kopenhagener
 - Streuselkuchen
 - Obst fours
 - Petit fours
- Kekse zur Konferenz
 - Sahneschnitten
 - Torten

GETRÄNKE

Kaffee & Tee

Kaffee Kanne 1 Liter

8,90 €

Tee Kanne 1 Liter

8,90 €

Kaffe Spezialitäten

per Tasse serviert in den
Konferenzräumen

Kaffee Filter

0,90 €

Kaffee entcoffeiniert

0,90 €

Café Crème

1,60 €

Cappuccino mit
aufgeschäumter Milch

2,00 €

Cappuccino mit Sahne

2,20 €

Milchkaffee klein

2,30 €

Milchkaffee groß

3,00 €

Latte Macchiato

3,00 €

Espresso

1,50 €

Espresso, doppelt

2,50 €

Espresso Macchiato

1,90 €

Teespezialitäten

per Tasse oder Kännchen
serviert in den
Konferenzräumen

Tasse Tee

0,90 €

Kännchen Tee

3,00 €

Teeauswahl

Schwarzer Tee

Grüner Tee

Rooibos vanille - special Tea

Südafrikanischer Rotbusch mit
lieblichem Vanillearoma ohne Koffein.

Rooibos lemon fresh - special Tea

Rotbusch mit Lemongrass &
erfrischendem Zitronenaroma.
Getrockneter Kamillenblüten-
Feinschnitt – ein angenehmer Balsam!

Pfefferminze - classic Tea

Feinschnitt von ausgesuchten
Pfefferminze-Blättern

Kräutergarten - special Tea

Reine erfrischend-belebende Kräu-
termischung aus Lemongrass,
Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit
süß-würzigem Geschmack

Fenchel-anis-kümmel - classic Tea

Die ätherischen Öle der Samenkap-
seln sind sehr aromatisch
& ein bewährtes Hausmittel

Relax ayurvital - special Tea

Harmonische, angenehm scharfe
Kräuter-Gewürzmischung mit
vielen Komponenten der
Ayurveda-Lehre

Wärme des Orients

würzig, süß & inspirierend.
Gewürzmischung aus Zimt,
Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer,
auch mit etwas Milch & Zucker / Honig

Tasse Tee

1,60 €

Kännchen

4,60 €

Soft-Getränke

Mineralwasser Flasche 1 Liter	2,80€	Mineralwasser Medium Flasche 0,2 Liter	1,50€	Johannisbeersaft Flasche 0,2 Liter	2,00€
Mineralwasser Still Flasche 1 Liter	2,80€	Apfelschorle Flasche 1 Liter	3,30€	Coca Cola Flasche 0,2 Liter	1,80€
Mineralwasser Medium Flasche 1 Liter	2,80€	Apfelsaft Flasche 0,2 Liter	1,80€	Coca Cola light Flasche 0,2 Liter	1,80€
Mineralwasser Flasche 0,2 Liter	1,50€	Orangensaft Flasche 0,2 Liter	2,00€	Fanta Flasche 0,2 Liter	1,80€
Mineralwasser Still Flasche 0,2 Liter	1,50€			Sprite Flasche 0,2 Liter	1,80€

Bier / Wein / Sekt

Bier Flasche 0,33 Liter	2,20€	THE NEWPORT Hauswein rot / weiß Flasche 0,7 Liter	14,00€	Prosecco Flasche 0,7 Liter	15,00€
Bier alkoholfrei Flasche 0,33 Liter	2,20€			Sekt Flasche 0,7 Liter	19,00€

Digistive / Spirituosen & andere Weine auf Anfrage. Alle Getränke gemäß dem Verbrauch.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Mit Beginn Ihrer Veranstaltung servieren wir Ihnen und Ihren Gästen für 3,5 Stunden die folgenden Getränke innerhalb einer Pauschale.

Pauschale No.1

- Prosecco oder Sekt Weißwein / Rotwein / Rosewein
 - Bier / alkoholfreies Bier • Weizenbier / alkoholfreies Weizenbier
 - Tafelwasser • CocaCola / CocaCola Zero / Fanta / Sprite
 - Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle
 - Kaffee & Tee
- pro Person 18,50€**

Pauschale No.2

- Empfangscocktail
 - Prosecco oder Sekt • Weißwein / Rotwein / Rosewein
 - Bier / alkoholfreies Bier • Weizenbier / alkoholfreies Weizenbier
 - Tafelwasser / Medium & Stilles Wasser • CocaCola / CocaCola Zero / Fanta, Sprite • Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle
 - Digistive • Kaffee & Tee Spezialitäten
- pro Person 23,50€**

LONGDRINK- & COCKTAILPAUSCHALEN

Longdrinkpauschale

Sie möchten Ihren Gästen zusätzlich zur Getränkepauschale auch Longdrinks anbieten? Hierfür haben wir eine Longdrink-Pauschale, die Sie sich zum Beispiel mit folgenden Getränken individuell zusammenstellen können:

- Gordon's Gin
- Wodka Russian Standard
- Whiskey Ballantines
- Bacardi Carta Blanca

Mischen Sie ganz nach Ihrem Geschmack mit:

- diversen Säften
- Coca Cola / Coca Cola light • Red Bull
- Thomas Henry Bitter Lemon
Thomas Henry Ginger Ale
Thomas Henry Tonic Water
Thomas Henry Spicy Ginger

pro Person 12,50€

Cocktailpauschale

Auch Cocktails dürfen bei einem munteren Empfang nicht fehlen. Da ist eine Open-Bar-Pauschale genau das Richtige. Diese beinhaltet, neben den gängigen Longdrinks auch drei Cocktails.

- Gordon's Gin
- Wodka Russian Standard
- Whiskey Ballantines
- Bacardi Carta Blanca
- diversen Säften
- Coca Cola / Coca Cola light • Red Bull
- Thomas Henry Bitter Lemon
Thomas Henry Ginger Ale
Thomas Henry Tonic Water
Thomas Henry Spicy Ginger

- Caipirinha
- Mojito
- Hugo Aperol Sprizz

pro Person 16,50€

Personal

Damit Sie sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern können, betreuen qualifizierte, freundliche Mitarbeiter Sie und Ihre Gäste während Ihrer Veranstaltung. Unsere Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet.

Ausreichendes Personal gemäß der Gästeanzahl wird gestellt und ist in den Preisen enthalten. Ausgenommen sind Menüs. Gemäß der Personenanzahl berechnen wir pro 10 Personen 1 Mitarbeiter für die Dauer des Servierens.

Sollten Sie der Ansicht sein, dass unsere Personal nicht ausreicht und Sie einen besonderen Service wünschen, stellen wir Ihnen das zusätzliche Personal in Rechnung.

Koch pro Stunde 26,50€ | Kellner pro Stunde 22,50€

Equipment

Gläser, Besteck, Geschirr, Servietten, Buffet und sonstige gastronomische Ausstattungen sind in den aufgeführten Preisen enthalten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Einleitung

Die nachstehenden allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen gelten für Speisen und Getränkelieferungen und sonstige Leistungen einer Veranstaltung, sowie für die Überlassung von Konferenz- und Banketräumen in den media docks Lübeck zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen an den Auftraggeber (im Folgenden „Veranstalter“ genannt). Entgegenstehende Bedingungen des Veranstalters finden keine Anwendung. Die Buchung einer Räumlichkeit erfolgt ausschließlich über die media docks Lübeck selbst. Die gastronomische und veranstaltungstechnische Ausstattung erfolgt über das The Newport Restaurant & Catering. Der Veranstalter akzeptiert diese Bedingungen, sowie die AGB von The Newport Restaurant & Catering und unterwirft sich der Hausordnung, sowie den geltenden AGB der media docks Lübeck, sowie allen einschlägigen gewerblichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

I. Zustandekommen des Vertrages

Die Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der schriftlichen Bestätigung, oder, falls eine schriftliche Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, durch die Bereitstellung durch das The Newport Restaurant & Catering und oder der media docks Lübeck für beide Seiten verbindlich. Es wird nochmals darauf hingewiesen, dass eine Buchung von Veranstaltungsräumen ausschließlich durch die media docks Lübeck erfolgt.

Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst, oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet dieser zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag. Eine Unter- oder Weitervermietung an einen Dritten bedarf der schriftlichen Zusage der media docks Lübeck.

Das The Newport Restaurant & Catering kann vom Kunden oder vom Dritten eine Vorauszahlung in Höhe von 60–100 % des Gesamtvolumens verlangen.

Das The Newport Restaurant & Catering haftet aufgrund der vorliegenden AGB für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Newport Restaurant & Catering zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet das The Newport Restaurant & Catering rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. AGB des Kunden / Veranstalters werden nicht anerkannt.

II. Garantie der teilnehmenden Personen

Der Veranstalter hat dem The Newport Restaurant & Catering die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu gewährleisten. Sie bedarf der Zustimmung des The Newport Restaurant & Catering.

Eine Abweichung der Teilnehmerzahl von maximal 5 % unter der vereinbarten Anzahl wird vom The Newport Restaurant & Catering bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das The Newport Restaurant & Catering berechtigt die vereinbarten Preise neu festzusetzen, es sei denn, dass berechtigte Gründe des Veranstalters dem entgegenstehen. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des The Newport Restaurant & Catering die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Newport Restaurant & Catering zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das The Newport Restaurant & Catering trifft ein Verschulden.

III. Stornierungen, Abbestellungen durch den Kunden

Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 649 BGB für die gesamte Leistung, wonach das The Newport Restaurant & Catering berechtigt ist die ver-

einbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Ein Rücktritt vom Vertrag muss in Schriftform erfolgen und bedarf ebenfalls der schriftlichen Rückbestätigung des The Newport Restaurant & Catering. Erfolgt dies nicht, so ist der Veranstalter, wenn er vertraglich vereinbarte Leistungen nicht in Anspruch nimmt, verpflichtet, dem The Newport Restaurant & Catering die vereinbarte Gegenleistung zu bezahlen. Dies gilt nicht im Falle des Leistungsverzugs des The Newport Restaurant & Catering oder einer von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung. Besteht zwischen den Parteien eine schriftliche Vereinbarung über ein Rücktrittsrecht, so kann der Kunde bis zum vereinbarten Termin zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche des The Newport Restaurant & Catering auszulösen. Das Rücktrittsrecht erlischt, sollte der Veranstalter nicht bis zum vereinbarten Termin seinen Rücktrittsanspruch gegenüber dem The Newport Restaurant & Catering schriftlich erklärt haben.

Dem The Newport Restaurant & Catering steht es frei, für den entstandenen Schaden dem Kunden gegenüber ein entsprechendes Schadensgesuch einzureichen.

Tritt der Veranstalter zwischen der 16. und der 1. Woche vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin zurück, dann ist er verpflichtet 35 % des zu erwartenden Mindestspeisen- & Getränkeumsatzes zu tragen.

Wird die Veranstaltung nach den im vorigen Absatz bezeichneten Zeitpunkten, aber mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert, so hat der Veranstalter 70 % des Speises & Getränkeumsatzes zu tragen. Bei einem vereinbarten Catering verpflichtet sich der Veranstalter 85% der Vereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.

Wenn die Veranstaltung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert wird, so muss der Veranstalter den Speise & Getränkeumsatz zu 100 % tragen. Bei einem vereinbarten Catering verpflichtet sich der Kunde, 100% der Vereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.

Die Berechnung des Speises & Getränkeumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarte Leistung x Mindestpersonenzahl. War die Leistung noch nicht konkret festgelegt, so gilt: Vereinbarter Mindestpreis x Mindestpersonenzahl. Dem Veranstalter bleibt vorbehalten, den Nachweis eines geringeren Schadens auf Seiten des The Newport Restaurant & Catering zu erbringen. Stornierungskosten für bestellte technische oder sonstige Leistungen zur Durchführung einer Veranstaltung fallen insoweit an, als zum Zeitpunkt der Stornierung durch deren Bereitstellung bereits ein Kostenaufwand entstanden ist und dieser nicht durch anderweitige Verwendung gedeckt werden kann. In diesem Fall hat der Kunde den vollen Preis zu tragen.

IV. Stornierung / Kündigung durch das The Newport Restaurant & Catering

Das The Newport Restaurant & Catering ist berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere falls eine Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom The Newport Restaurant & Catering gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet wurde oder die Veranstaltung unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht wurde. Ferner ist das The Newport Restaurant & Catering berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet oder der Ruf oder die Sicherheit des Hauses gefährdet ist. Gleiches gilt im Falle höherer Gewalt.

Im Falle des berechtigten Rücktritts durch das The Newport Restaurant & Catering ist der Veranstalter nicht zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt. Der Veranstalter ist verpflichtet, dem The Newport Restaurant & Catering unaufgefordert mitzuteilen, wenn die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung aufgrund ihres Inhalts oder Charakters geeignet ist öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des The Newport Restaurant & Catering zu beeinträchtigen oder zu gefährden.

V. Wertsachenhaftung

Eingebrachte oder angelieferte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Das The Newport Restaurant & Ca-

.....

tering übernimmt für Verluste oder Beschädigungen keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des The Newport Restaurant & Catering. Der Veranstalter haftet für Verluste oder Beschädigungen die durch ihn, seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind. Hat der Veranstalter Gegenstände gemietet oder zur Verfügung gestellt bekommen, ist er verpflichtet, den Mietzins für die ihm übergebene Sache so lange zu entrichten, bis für die beschädigte, zerstörte oder verlorene Sachen, Ersatz beschafft oder Wertersatz geleistet wurde. Auf Verlangen des The Newport Restaurant & Catering hat der Veranstalter den Abschluss geeigneter Haftpflichtversicherungen nachzuweisen.

Um Beschädigungen zu vermeiden, ist das Anbringen oder Aufstellen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen nur mit schriftlicher Zustimmung des The Newport Restaurant & Catering gestattet. Der Veranstalter übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den Feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Bestellt das The Newport Restaurant & Catering für den Veranstalter Fremdleistungen, technische oder sonstige Leistungen von Dritten, so handelt das The Newport Restaurant & Catering im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter stellt das The Newport Restaurant & Catering von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Leistungen frei. Das The Newport Restaurant & Catering haftet nicht für Unfälle jeder Art während Veranstaltungen, es sein denn, das The Newport Restaurant & Catering handelt grob fahrlässig oder vorsätzlich.

VI. Veranstaltungsbedingungen

Ohne schriftliche Genehmigung des The Newport Restaurant & Catering dürfen keine Speisen und/ oder Getränke zur Konsumierung eingebracht werden. Das The Newport Restaurant & Catering behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

VII. Benutzung des Namens The Newport Restaurant & Catering

Zeitungsanzeigen und Veröffentlichungen, die eine Einladung zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf gebuchte Veranstaltungen enthalten, sowie sonstige Werbemaßnahmen bedürfen grundsätzlich vorheriger Zustimmung des The Newport Restaurant & Catering. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, so hat das The Newport Restaurant & Catering das Recht die Veranstaltung abzusagen.

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie für das vom Veranstalter gewünschte Mobiliar, soweit in den Veranstaltungsräumen vorhanden. Technische Geräte sowie deren Energiebedarf sind darin nicht enthalten.

VIII. Zusätzliche Bestellungen

Während des Veranstaltungszeitraums bestellte Leistungen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

IX. Optionen für Veranstaltungstermine

Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das The Newport Restaurant & Catering behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Option die Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten.

X. Termine

The Newport Restaurant & Catering sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten.

XI. Entsorgung von Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial (Kartonagen, Kisten, Plastik etc.), das von Veranstaltern für Konferenzen, Ausstellungen, Präsentationen etc. angeliefert wird, muss vom Veranstalter selbst entsorgt oder mitgenommen werden. Sollte der Veranstalter das The Newport Restaurant & Catering mit der Entsorgung von Verpackungsmaterial betrauen, werden dem Veranstalter die entstandenen Kosten Rechnung gestellt.

XII. Musikveranstaltungen

Für Musikveranstaltungen hat die GEMA-Anmeldung durch den Veranstalter zu erfolgen.

.....

XIII. Besichtigungsrecht

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

XIV. Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

XV. Leistungen und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Eine gesetzliche Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Der Veranstalter ist verpflichtet, von ihm in Anspruch genommene Leistungen des The Newport Restaurant & Catering zum vereinbarten Preis zu bezahlen. Dies gilt auch für vom Veranstalter veranlasste Leistungen und Auslagen an Dritte.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und der Durchführung der Veranstaltung 365 Tage, so behält sich The Newport Restaurant & Catering das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen. Preisänderungen können ebenfalls vom The Newport Restaurant & Catering vorgenommen werden, wenn der Veranstalter nachträglich Änderungen der Leistung des The Newport Restaurant & Catering wünscht und das The Newport Restaurant & Catering zustimmt.

Die Rechnungen des The Newport Restaurant & Catering sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Vorauszahlungen sind zur Sicherstellung der Räumlichkeiten notwendig. Höhe und Zeitpunkt hängen von der Art der Veranstaltung ab. Die Erstattung bestellter aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.

XVI. Gerichtsstand

Sofern der Veranstalter Vollkaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches oder Körperschaft des öffentlichen Rechts ist oder im Inland allgemeinen Gerichtsstand hat, wird als Gerichtsstand Lübeck in Schleswig Holstein vereinbart.

trendbroker GmbH

The Newport Restaurant & Catering

Geschäftsführer Ralf Schulte

Stand Februar 2017