Holiday Inn
AN IHG HOTEL

Feiern, die im Gedächtnis bleiben. Veranstaltungen, die Geschichten schreiben.

Events mit Wow-Effekt

Willkommen im Holiday Inn Lübeck, wo Feiern und Events eine einzigartige Note erhalten! Unser Hotel, am historischen Burgtor gelegen und nur wenige Schritte von der Altstadt entfernt, bietet moderne Veranstaltungsräume in einer einladenden Atmosphäre. Zertifiziert für nachhaltige Events und besondere Anlässe, sorgen wir für optimale Bedingungen für unvergessliche Feierlichkeiten. Entspannung finden Sie in unserem Fitness- und Wellnessbereich, während kulinarische Köstlichkeiten im Restaurant KOCHWERK mit Bar und Sommerterrasse auf Sie warten. Im Holiday Inn Lübeck erleben Sie Komfort und persönliche Gastfreundschaft in perfekter Harmonie. Wir freuen uns darauf, Sie willkommen zu heißen!

Ihr
Holiday Inn Team

Stilvoll gestaltete Räume für jeden Anlass

Detailverliebte Dekoration

Gemütliche Atmosphäre

Perfekte Location– Unvergessliche Events in unseren Räumlichkeiten

Klein aber oho – Ausgewählte Menüs mit großem Geschmack

Menü 1 - Norddeutsche Gaumenfreuden

- Lübecker Tafelspitz von der Holsteiner Färse mit grünem Spargel und Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette *14€*
- Cidercremesuppe vom Holsteiner Apfel mit Pumpernickel Crumble und gebratenen Artischocken *8,20€*
- Schleswig-Holsteiner Maishähnchenbrust mit Petersilienmousse auf Safran-Gemüse-Tagliatelle und Morchelrahm *29,50€*
- Limetten-Joghurtmousse, Beeren Allerlei und Honig-Haselnuss-Krokant *13€*

Menü 2 - Mediterrane Köstlichkeiten

- Italienischer Burrata mit Ochsenherztomaten und Crema Balsamico *12,60€*
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Sardinischem Orangen Fenchelsalat und Wildreis mit Mandeln und Orangenespuma *31€*
- Geeistes Schokoladenmousse mit Rumkirschen *9,50€*

Menü 3 - Verlockende Geschmacksexplosionen

- Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwerespuma *8€*
- Gegrilltes Rindersteak mit Zwiebeljus auf Kartoffelkuchen und Wildkräutersalat mit Blaubeer-Vinaigrette *32€*
- Chocolate Marquise mit Beeren *14€*

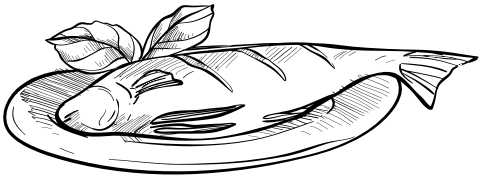
Menü 4 - Veganer Genuss

- Kalifornischer Zucchini Carpacchio mit veganem Feta - Basilikum Creme mit Pinienkernen und Rucola *11€*
- Gerösteter Blumenkohl mit Hummus, Kräuter Pistazien Pesto und Granatapfel *19,50€*
- Avocado-Minz-Eis mit Schokolade *13,50€*

Holsteiner Buffet

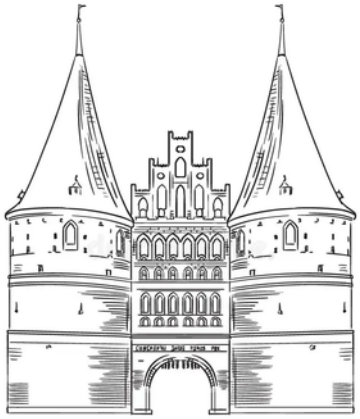
Vorspeisen

- Verschiedene Brote & Baguettes mit gesalzener Butter
- Saisonale Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Holsteiner Antipasti: Apfel/Chili/Möhrchen, Rotweinzwiebeln, Quitten Chutney, gegrillter Kürbis, Sellerie mit Vanille
- Matjes Hausfrauensauce mit roten Zwiebeln
- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Katenschinken mit Gewürzäpfeln
- Frikadellen und Kartoffel-Gurkensalat (steht extra)
- Roastbeef mit Remoulade
- Vegane Blumenkohlnuggets mit Gurken/Zucchinisalat



Hauptgänge

- Gedünsteter Dorsch in Senfsauce auf Gurken/Schmand-Gemüse
- Ragout vom Kalb mit Pilzen und Sauerrahm
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Glasiertes Wurzelgemüse
- Petersilienkartoffeln
- Norddeutsche Quinoa/ Brokkoli Pfanne mit Tofu



Desserts

- Lübecker Rote Grütze mit Vanillesauce
- Lauwarmer Apfelstrudel
- Lübecker Plettenpudding mit Marzipan Crumble

42€ p.P.

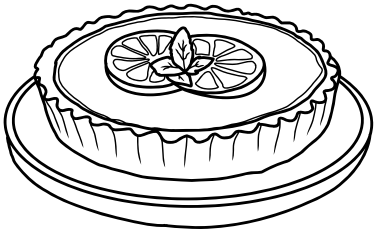
Internationales Buffet

Vorspeisen

- Erlesene Brotauswahl & eine Buttervariation
- Hummus Klassisch
- Baba Ganoush / Auberginen-Dip
- Tomate & Mozzarella, Rucola, Basilikum, Olivenöl
- Mango & Mozzarella, Rucola, Limetten-Zitronen-Olivenöl, Chili
- Coppa Fiorucci
- Parmaschinken
- Holsteiner Landschinken
- Gefüllte Feigen mit Frischkäse, Dattel-Püree, Harissa, Honig & Chili
- Graved Lachs mit Orangenscheiben & Grapefruitfilets
- Räucherlachs mit Wakame & Wasabimayo

Hauptgänge

- Gebackenes Hähnchen mit Honig glasiert
- Lachs mit Walnuss-Dattelkruste
- Veganes Thai Curry Panang Style, mit Kaffir-Limettenblättern, Zitronengras & knackigem Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Brokkoli-Kartoffelgratin
- Duftreis
- Lauwarmer Couscous
- Ofengemüse



Desserts

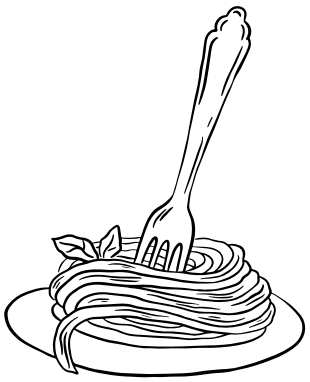
- Crème Mousseline mit Haselnuss
- Crème Brûlée
- Mini-Tartelette aux Fruits

53€ p.P.

Italienisches Buffet

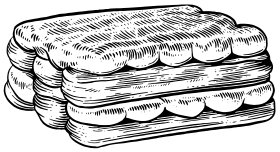
Vorspeisen

- Erlesene Brotauswahl mit einer Buttervariation
- Caprese aus Büffelmozzarella & marinierte Tomaten
- Oliven & Antipasti
- Bruschetta zum Selbstbelegen: Crostini + Tomaten-Basilikum-Mischung
- Melone & Schinken
- Oliven-Tapenade & Tomatendip
- Gefüllte Feigen mit Ziegenfrischkäse & karamellisierte Walnüsse



Hauptgänge

- Saltimbocca vom Kalb
- Lachs im Ganzen mit Zitrone & Limette
- Vegane Lasagne aus Aubergine, Zucchini, Tomatensauce
- Kleine gebackene Kartoffeln mit Zitronenaroma
- Grillgemüsepfanne: Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch
- Pasta aus dem Parmesanlaib dazu verschiedene Saucen kalt und warm



Desserts

- Tiramisu Classico
- Panna Cotta
- Pistazien Parfait

48€ p.P.

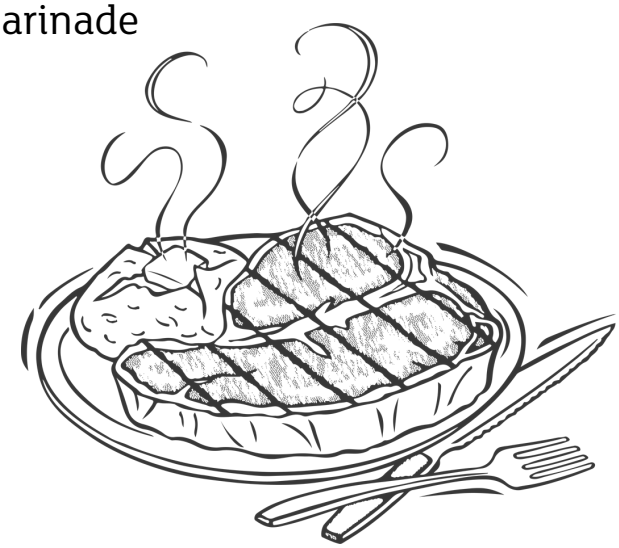
Grillbuffet

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate
- Kartoffelsalat mit Gurken und Schmand
- Nudelsalat mit Mayo, Erbsen und Mais
- Tomate – Mozzarella
- Mango – Mozzarella
- Marinierte Salate
- Feta, Falafel, Oliven & süß-sauer eingelegtes Gemüse
- Hummus, Aioli, Chili-Mayo, Salsa Verde, Senf, Ketchup, Mayo, Sauerrahm, Currysauce, Mango-Chutney
- Erlesene Brotauswahl
- Dreierlei Butter: Natur, Kräuter & Knoblauch

Hauptspeisen

- Marinierte Hähnchenschenkel
- Putensteaks mit Curry-Mango
- Krakauer, Thüringer, Käsebratwurst vom Schwein
- Nackensteaks mit Kräuter- & Paprikamarinade
- Hüftsteaks vom Rind
- Kräutergarnelen
- Lachs en papillote
- Feta in der Folie
- Gemüsespieße
- Gebutterter Maiskolben
- Grillgemüsepfanne
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm



Desserts

- Brownie mit Sauerkirschen
- Limoncello Tiramisu (auch alkoholfrei möglich)
- Geschnittenes Obst

59€ p.P.

INTERNATIONAL DELUXE

Amuse-Bouche – „Ménage à trois“

- Auster auf Eis
- Rindertatar mit mariniertem Wachteleigelb
- Vegetarische „Foie Gras“ aus Austernpilz & Cashew

Suppe

- Rote Bete, Topinambur, Safran & Vanille

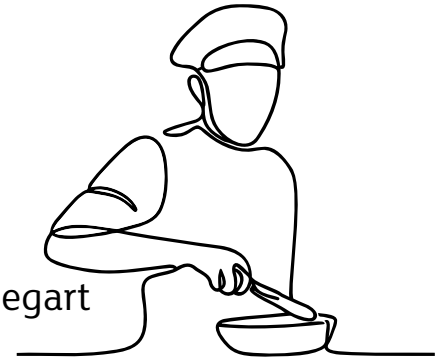
Vorspeisen

- Erlesene Brotauswahl mit eine Buttervariation
- Tonnato mit Kalbsrücken, Lammhüfte, Putenbrust mit Wildkräutersalat
- Spargelsalate
- Forellenmousse mit Gurke, Jakobsmuschel, Kaffeevinaigrette & Specksand
- Thunfisch Tatar
- Wassermelonen-Tataki mit Ziegenkäse & Sesam
- Gratinierte Austern und Kaviar

Kalte Tajine

- Couscous, Bulgur, Linsensalat & Getreidesalat
- Hummus
- Ziegenkäse-Harissa-Honig-Dattel-Dip
- Naan & Fladenbrot

LIVE STATIONEN

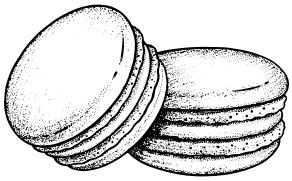


- Live Station I – Lammschulter
- Live Station II – Getrüffelter Kalbsrücken sous-vide gegart
- Live Station III – Gebratene Seezunge

- Sellerie mit veganer Jus auf Kräutersaitlingen & schwarzem Knoblauch
- Sautierte Kartoffel-Knusperschnitte
- Würfel vom Laugen-Semmelknödel
- Arancini mit Zitronen-Béchamel & Masago-Kaviar
- Bundmöhren mit Vanille & Pernod
- Zucchini-Spaghetti mit Trüffel
- Warmes Tatar von Urkarotten mit Erbsen, Kichererbsen & Koriander

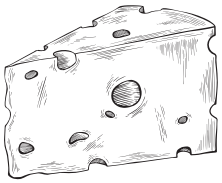
DESSERT

- Valrhona Schokoladenmousse
- Dekonstruierte Paris-Brest aus Éclairkugeln, Halbgefrorene Crème Mousseline, Haselnusscreme & Haselnuss-Crumble
- Pfirsich-Maracuja-Creme mit Blätterteig, Himbeeren & Micro Greens
- Macaron-Turm



Französische Käseauswahl

- Auswahl gereifter Käse
- Feigensenf & Früchte



149€ p.P.

Erfrischende Drinks

Getränkepauschale „Classic“ (6 Stunden) 39€ p.P.

Zur Begrüßung:

- Kochwerk Secco & Orangensaft

Zur Feier:

- Kochwerk Secco
- Kochwerk Weine (rot und weiß)
- Radeberger vom Fass und Weizenbiere (Flasche)
- Softgetränke (Mineralwasser, Säfte, Limonaden)
- nach dem Essen: Eine Runde Kaffee (inkl. Kaffeespezialitäten und Tee)
- Aufpreis nach Ablauf 7€ pro Stunde

Getränkepauschale „Classic PLUS“ (6 Stunden) 62€ p.P.

Zur Begrüßung:

- Kochwerk Secco und Orangensaft oder alkoholfreier Cocktail

Zur Feier:

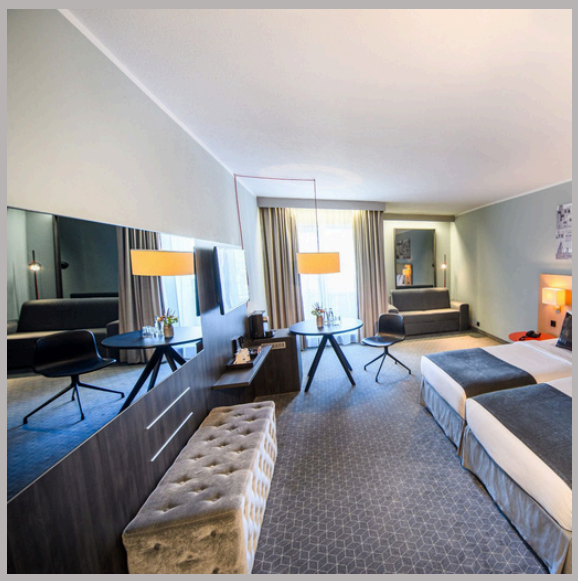
- Kochwerk Secco
- Kochwerk Weine (rot und weiß)
- Radeberger vom Fass und Weizenbiere (Flasche)
- Softgetränke (Mineralwasser, Säfte, Limonaden)
- Auswahl an Spirituosen (Havanna, Gin, Wodka, Ballantine‘s, Baileys, Ramazzotti, Berliner Luft oder Oldesloer Kirsch)
- nach dem Essen: Eine Runde Kaffee (inkl. Kaffeespezialitäten und Tee)
- Aufpreis nach Ablauf 10€ pro Stunde

Die Getränke für die Kinder, den DJ und die Künstler werden außerhalb der Pauschale nach Verbrauch berechnet.

Style trifft Gemütlichkeit – Ihr Rückzugsort im Hotel

Standard-Zimmer

- Raumgröße ab 25 m²
- Twin oder Queensize-Bett
- 42 Zoll LED-TV
- Kaffee- und Teeutensilien
- Safe



Superior-Zimmer

- Raumgröße ab 35 m²
- Twin-Bett oder 2 Queensize-Betten
- 42 Zoll LED-TV
- Nespresso Kaffeemaschine
- Safe & Minibar

Style trifft Gemütlichkeit – Ihr Rückzugsort im Hotel

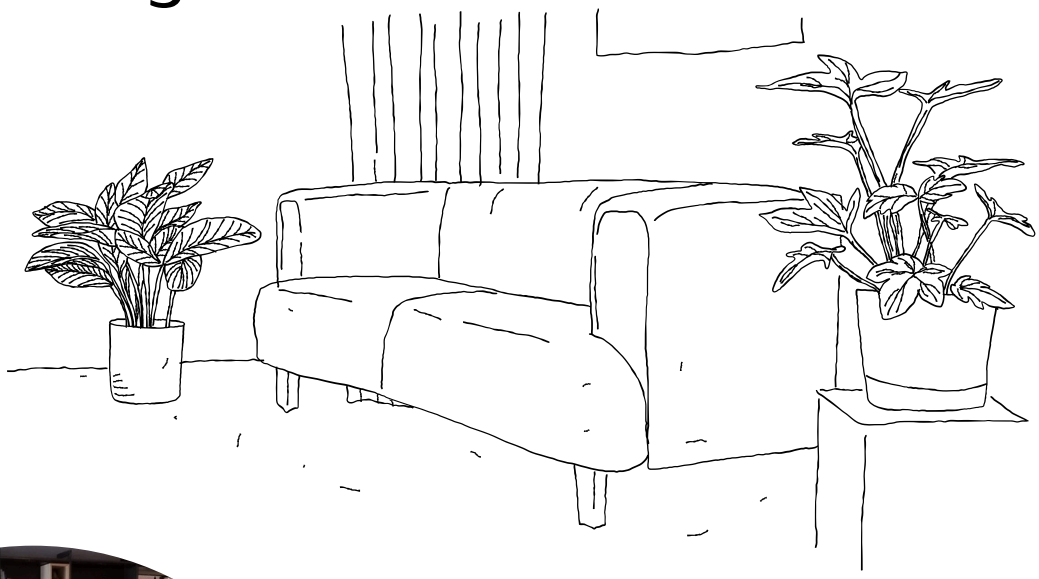
Familien-Zimmer

- Raumgröße ab 35 m²
- Twin-Bett mit semi-separatem Kinderzimmer mit Etagenbett
- 42 Zoll LED-TV
- Nespresso Kaffeemaschine
- Safe & Minibar

Suite

- Raumgröße ab 60 m²
- Twin-Bett
- getrennter Wohn- und Schlafbereich
- zwei Badezimmer
- 42 Zoll LED-TV
- Nespresso Kaffeemaschine
- Safe & Minibar

Chill & Cheers – Unsere Lounge und Bar



“Wir kümmern uns um alles: Vom erstklassigen Service bis zur perfekten Atmosphäre, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können – Ihre unvergessliche Feier.”

Janine Marten, Convention Sales

“Bei uns im Holiday Inn können Sie sich entspannen – denn wir haben alles im Griff. Vertrauen Sie uns, und Ihre Veranstaltung wird zu einem unvergesslichen Ereignis!”

Jovelin Houba, Convention Sales

Teamwork makes the dream work - Unsere Partner

Die florale Werkstatt
Frau Martina Dummann
Ratzeburger Allee 53
23562 Lübeck
Tel. 0451/594876
info@die-florale-werkstatt.de

Party Rent Hamburg
Herr Vincent Hagyo
Tel. 040/890812166
hamburg@partyrent.de

Nexus Veranstaltungstechnik
Herr Johannes Hamann
Josephinenstraße 40 / Halle 3
23554 Lübeck Tel. 0451/70999790
j.hamann@nexus-veranstaltungstechnik.de

Ihr Eventerfolg beginnt hier!

Für eine professionelle Beratung rund um Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser Convention Sales Team mit geballtem Know-how und Engagement zur Seite. Wir sind davon überzeugt, dass jedes Event einzigartig ist, und unser Team arbeitet hart daran, Ihre Visionen Realität werden zu lassen. Freuen Sie sich auf eine Partnerschaft, die nicht nur professionell, sondern auch persönlich ist. Wir sind gespannt darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Veranstaltungen zu gestalten. Kontaktieren Sie uns jetzt, denn wir freuen uns darauf, Ihre Ideen zu verwirklichen!

Ansprechpartner:
Janine Marten &
Jovelin Houba
Telefonnummer
+49 451 3706-453/
+49 451 3706-452
E-Mail-Adresse
conference@hi-luebeck.de