

Entspannt feiern.



*Ob private oder geschäftliche Veranstaltungen:
„Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest ...“*

Es ist fast schon Tradition, dass im **Holiday Inn Lübeck** viele Generationen an einen Tisch kommen. Die Taufe der Jüngsten, die Kommunion oder Konfirmation der Heranwachsenden, Verlobungen, Geburtstage und Hochzeiten bis hin zu Jubiläen – bei uns wird jede Feier zu einer schönen Erinnerung. Ob im ganz großen festlichen Stil oder im kleinen, familiären Kreis, wir sind Ihr Team für die besonderen Ereignisse!

Das angenehme Flair, der hervorragende Service und die herzliche ungezwungene Gastfreundschaft werden Sie und Ihre Gäste begeistern. Dazu das köstliche Essen, das unser Küchenchef individuell auf Ihre Feier zuschneidet. Unsere zentrale Lage am Burgtor unweit des historischen Stadtkerns Lübecks und die sehr gute Busanbindung direkt vor der Tür sind weitere Pluspunkte für Ihre Feier bei uns.

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich inkl. geltender MwSt. sowie inkl. Service und Geschirrpauschale. Bei allen Buffets gelten die Preise ab einer Personenzahl von 30 Personen, bei weniger Personen erlauben wir uns, einen Aufschlag von 20% zu berechnen.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Entspannt feiern.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale „Classic“ (6 Stunden) 35€ pro Person
Aufpreis nach Ablauf 4€ pro Stunde

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)

Getränkepauschale „Classic PLUS“ (6 Stunden) 58€ pro Person
Aufpreis nach Ablauf 7€ pro Stunde

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/Bacardi, Gin, Wodka, Ballantines, Baileys, Ramazzotti)
• nach dem Essen: Eine Runde Kaffee (inkl. Kaffeespezialitäten und Tee)

Entspannt feiern.



WEINAUSWAHL

SCHAUMWEINE

KOCHWERK Secco 0,7 l **29,00 €**
Hedesheimer Hof | Weingut Kallfelz | Rheinhessen

Champagner Heidsieck | 0,7 l **68,00 €**

WEIß

KOCHWERK Hauswein Rivaner trocken | 0,7 l **30,00 €**
Weingut Albert Kallfelz | Mosel

Riesling trocken | 1,0 l **35,00 €**
Weingut Allendorf | Rheingau

Grauburgunder trocken | Weingut Beck | 0,7l **30,00 €**

Sauvignon Blanc trocken | KWV | Südafrika | 0,7 l **30,00 €**

Terrorist Sauvignon Blanc | Emil Bauer | Pfalz | 0,7 l **37,00 €**

ROT

KOCHWERK HAUSWEIN Portugieser trocken | 0,7 l **30,00 €**
Weingut Albert Kallfelz | Mosel

Cuvée Rot trocken | Allendorf | Rheingau | 1 l **35,00 €**

Merlot Aimery Vis NF trocken | Pays d'Oc | 0,7 l **30,00 €**

Tempranillo Ibericos Crianza | Soto de Torres | 0,7 l **30,00 €**

Entspannt feiern.



MENÜAUSWAHL

Auf den folgenden Seiten haben Sie die Wahl: Entscheiden Sie sich für die von unserem Küchenchef zusammengestellten Menüs oder kreieren Sie sich Ihr eigenes, ganz auf Ihren Geschmack abgestimmtes Menü. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs zur Seite!

Suppen

Markterbsen und Pfefferminzsuppe mit Sauerrahm	7,50 €
Leicht scharfe Bohnen- und Tomatensuppe	7,20 €
Kartoffelcrème mit Feldsalat und gerösteten Mandeln	7,50 €
Wild Atlantic Seafood Chowder	9,00 €
Zitronengras- und Ingwersuppe mit Kokos-Limetten-Schaum (Vegan)	7,50 €
Weißer Parmesansuppe mit gerösteten Chorizo-Würfeln und Rucola-Öl	8,50 €
Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachstatar	9,00 €
Karotten-Tomatensuppe mit knusprigem Selleriestroh	7,00 €
Rinder Consommé mit feinen Pfannkuchenstreifen und Gemüse-Brunoise	8,50 €
Scharfe Rote-Bete-Kokossuppe, vegan	7,50 €
Blumenkohl-Fenchelsuppe mit Chili-Walnuss-Öl, vegan	7,50 €
Kalte Erbsensuppe mit Garnelen	8,00 €
Nektarinen-Gazpacho	7,00 €
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe	7,00 €
Petersiliencreme mit geräucherter Forelle	8,50 €
Scharfe Möhren-Ingwersuppe	7,50 €
Basilikum-Kartoffelsuppe mit Sesam-Knusperstange	7,50 €
Melonen-Gazpacho	7,00 €

Entspannt feiern.



Vorspeisen

Warmer Ziegenkäse im Oregano-Windbeutel mit sonnengetrockneten Tomaten, wildem Rucola und Pfirsich-Senf-Marmelade	12,50 €
Tatar vom Rauchlachs mit Granatapfel, Mango, geröstetem Sesam und Limonenjoghurt	16,00 €
Filet von der Rotbarbe mit Parmaschinken auf Ragout von geschmorten roten und gelben Paprikaschoten mit Salbeirahm	16,50 €
Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit grünem Kräuterschmand und Rauke	16,00 €
Geräucherte Entenbrust mit Birnensalsa, Feldsalat und Roquefort-Dressing	16,00 €
Picandou und Thymian in Akazienhonig auf Salat von grünem Spargel und Gartenkräutern mit Passionsfrucht-Vinaigrette	15,50 €
Gebratene Jakobsmuschel mit Pancetta und Rosmarin auf pikanter Fenchel-Orangensoße	19,00 €
Cajun-Garnelen mit Gumbo-Salat	19,00 €

Entspannt feiern.



Hauptgänge

Tranchen vom Maishähnchen auf Honig-Balsamico-Jus mit Limonen-Bandnudeln und gebratenem grünem Spargel	26,00 €
Medaillons vom Rehrücken, Pfeffer-Vanillesoße, Bohnen im Speckmantel und gebratene Serviettenknödelscheiben	42,00 €
Brust und Keule von der Oldenburger Ente mit Glühweinjus, Apfelrotkohl, geschmelzten Kartoffelklößen und kleinem Bratapfel	42,00 €
Steak vom Rinderrücken mit Thymiansoße, Romano-Bohnen und Kartoffelgratin-Törtchen	27,00 €
Gebratener Lachs im Lauch- und Baconmantel mit Kartoffel-Crème-Fraîche und marktfrischem Gemüse	28,00 €
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit sautierter Sellerie, Zucchini, Melone und Basilikumschaum und Petersilienkartoffeln	26,00 €
Sautierte Tomaten- und Mozzarella-Ravioli mit Paprika, Zucchini, wilder Rauke und Basilikum-Olivenöl	21,00 €

Entspannt feiern.



Dessert

Brownie an weißem Kaffee-Crème-Eis mit Beerenfrüchten	10,20 €
Schokoladen-Mousse und rote Beerengrütze an Joghurt-Vanilleschaum	10,20 €
Mascarpone-Crème, marinierte Erdbeeren und Schokoladenspäne	10,60 €
Philadelphia-Oreo-Käsekuchen im Glas	8,40 €
Vanille-Panna-Cotta mit Orangenkompott	8,40 €
Cashew-Karamell-Schmandeis mit Mango, Ananas und rotem Chili-Salat	9,00 €
Beschwipster Schokoladen- und Aprikosenkuchen	9,00 €
Schokoladen-Orangen-Haselnusskuchen	9,60 €
Vanille-Crème-brûlée	9,00 €
Kais Special, Frittierter Marsriegel mit Vanilleeis	8,90 €

Entspannt feiern.



BUFFETAUSWAHL

Landhaus-Buffet

Melone mit luftgetrocknetem Schinken
eingelegte Oliven, Artischocken
Wildterrinen mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
und Selleriesalat
Hausgemachte Bauernsülze auf Tomaten-Vinaigrette
und roten Zwiebeln
Räucherforelle auf Apfel-Rosinen-Salat
Variation vom Matjes
Brot und Butter

Gebratener Schweinenacken mit Backpflaumen, Kräuterkruste
und überbackenen Rahmkartoffeln
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Mocca-Crème mit weißem Kaffeeis
Philadelphia-Oreo-Käsekuchen im Glas
Weißer Schokoladen-Pfirsich-Mandelkuchen
Früchte Pavlova

44,00 €

Entspannt feiern.



Italienisches Buffet

Olive fritte - Gebratene Oregano-Oliven mit Knoblauch
Insalata di arance - Orangen-Fenchel-Rosmarin-Salat
Insalata di mare - Meeresfrüchte-Salat mit frischen Kräutern und Chili
Antipasto di peperoni - Marinierte Paprikaschoten
Carote in argo - Süßsaure Möhren mit Basilikum
Fagioli con cotechino - Weißer Bohnensalat mit Mortadella und Majoran
Prosciutto e fichi - Parmaschinken mit Feige
Panzanella - Kalter Brotsalat mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Minze

Penne all'arrabiata mit Tomaten, Chili und Petersilie
Polenta pasticciata - Auflauf mit Bolognese und Parmesan
Pollo alla cacciatro - Geschmortes Huhn, Knoblauch-Paprikagemüse mit Kapern und Oliven
Funghi alla toscana - Gebratene Knoblauchpilze
Finocchi al forno - Überbackener Fenchel
Fagioli all'uccelletto - Weiße Bohnen mit Tomaten und Salbei
Patate al marsala - Bratkartoffeln mit Marsala

Semifreddo - Eisgekühlte Schichttorte
Budino di ricotta - Ricotta-Pudding
Tiramisu – Mascarpone-Crème
Zuppa inglese alla napoletana - Biskuit mit Vanille-Crème

54,00 €

Entspannt feiern.



BBQ-Buffet Classic

Klarer Kartoffelsalat mit Gurke, Fetakäse und roten Zwiebeln
Gezupfter Gartensalat mit Kartoffel-Dressing
Muttis Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen, Gurke und Mayonnaise
Antipasti-Variation

Hähnchenspieße mit Aprikosen-Chutney
Schweinenackensteak „BBQ-Style“ mariniert
mit Kümmel, Koriander, Chili und Honig
Bratwurst mit Senf
Caipirinha-Hähnchen mit gegrilltem Avocado-Kartoffelsalat
Gegrillter Kabeljau mit Wildkräutersalat und Kapern-Mayonnaise
Landkartoffel aus dem Backofen mit Kräuterschmand
Buntes Grillgemüse
Zwiebel-Champignongemüse

Sommerfrüchte im Glas mit gratinierter Mascarpone-Crème
Joghurt-Mousse mit Beerenkompott

46,00 €

Entspannt feiern.



BBQ-Bufferet Deluxe

Salat von gebratenen Garnelen, Parmigiano, roter Paprika,
Pinienkernen und Basilikum

Carpaccio von Roter Bete mit grünen Zwiebeln, karamellisierten Äpfeln und weißem Balsamico-Dressing

Getrüffelter Waldorfsalat im Glas mit Apfel, roher Knollensellerie, Walnuss und Trüffel-Mayonnaise

Maisbrot mit Lauchzwiebel-Mayonnaise

Krautsalat mit Fenchel, Koriander und gestoßenem Pfeffer

Whiskey-Soja mariniertes Rinderhüftsteak mit Salsa Verde

Lachs im Gemüsesäckchen

Garnelen am Spieß in Curry-Ingwer-Marinade

Lamm Kebab mit Mint-Tsatsiki auf warmem Fladenbrot

Gegrillte Maispoularde in Apfel-Curry-Marinade,

Cherrytomaten, Knoblauch und Chili-Salsa

Kartoffelgratin

Gemüsespieße vom Grill

Rosmarin-Drillinge mit Sour Cream

Portobellos mit Ziegenkäse

Dessert-Variationen

(Wählen sie selbst drei Desserts aus unserem Angebot aus)

66,00 €

Entspannt feiern.



Kochwerk Buffet

Räucherfisch-Variation von der Ostsee mit Honig-Senf-Soße
Schleswig-Holsteiner Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Marmelade von der roten Zwiebel
und Apfel-Speckkompott
Klarer Kartoffelsalat mit Gurke, Fetakäse und roten Zwiebeln
Gezupfter Gartensalat mit Kartoffel-Dressing
Verschiedene Rohkostsalate

Warmer Schweinenacken mit Rosmarin-Senfkruste, Malzbier-Jus und Kartoffelgratin
Supreme vom Maishähnchen auf Spitzkohl-Schalotten-Rahmgemüse mit Portwein-Jus
Auf der Haut gebratener Zander auf Tomatenragout mit gerösteten Kräuter Drillingen und Nussbutter

Vanille-Panna-Cotta mit Orangenkompott
Weißer Schokoladen-Pfirsich-Mandelkuchen
Früchte Pavlova

39,00 €

Entspannt feiern.



UNSERE PARTNER

GEMEINSAM SIND WIR STARK

Technik

NEXUS Veranstaltungstechnik

Herr Johannes Hamann
Josephinenstraße 40
23554 Lübeck
Tel. 0451/70 999 790
j.hamann@nexus-veranstaltungstechnik.de



Florist

Die florale Werkstatt

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



Mietartikel

Party Rent Hamburg

Herr Vincent Hagyo
Senefelder Ring 80
21465 Reinbek
Tel. 040/8908120
hamburg@partyrent.de



DJ

DJ aus Leidenschaft

Herr Torsten Medloff
Breitenkamp 53
23683 Scharbeutz
Tel.: 04563/478714
info@dj-aus-leidenschaft.de

Entspannt feiern.



KONTAKT

Für eine professionelle Beratung rund um Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser Convention Sales Team gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Janine Marten

Convention Sales

Tel.: 0451–370 6 453

Fax: 0451–370 6 666

E-Mail: conference@hi-luebeck.de

E-Mail: janine.marten@hi-luebeck.de

Sören Passarge

Convention Sales

Tel.: 0451-370 6 452

Fax: 0451–370 6 666

E-Mail: conference@hi-luebeck.de



Catering by KOCHWERK LÜBECK | Travemünder Allee 3 | 23568 Lübeck | www.kochwerk-luebeck.de