

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) 33€ 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)..... 56€ 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 27,00 €
Hedesheimer Hof | Weingut Kallfelz | Rheinhessen

Champagner Pommery | 0,7 l 68,00 €

WEIß

KOCHWERK Hauswein Rivaner trocken | 0,7 l 27,00 €
Weingut Albert Kallfelz | Mosel

Pinot Grigio DOC trocken | 0,7 l 28,00 €
Contessa Givanna Mancini

Sauvignon Blanc trocken | KWV | Südafrika | 0,7 l 28,00 €

Terrorist Sauvignon Blanc | Emil Bauer | Pfalz | 0,7 l 35,00 €

ROT

KOCHWERK HAUSWEIN TRIO Rotwein Cuvée QbA trocken | 0,7 l 27,00 €
Hedesheimer Hof | Weingut Beck | Rheinhessen

Cuvée Rot trocken | Allendorf | Rheingau | 1 l 32,00 €

Merlot Aimery Vis NF trocken | Pays d'Oc | 0,7 l 26,00 €

Tempranillo Ibericos Crianza | Soto de Torres | 0,7 l 26,00 €

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!

Menü 1

Carpaccio von Lachs und Heilbutt, grüner Kräuterschmand und Rauke

Süßkartoffel-Schaumsüppchen und Grissini

Tranchen von der Perlhuhnbrust auf Honig-Balsamico-Jus mit Limonen-Bandnudeln
und gebratenem grünem Spargel

Mascarponecrème, marinierte Erdbeeren und Schokoladenspäne

50,40 €

Entspannt feiern.



Menü 2

Kaltgeräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Kartoffel-Senf-Vinaigrette

Pastinaken-Schaumsüppchen und Rote-Bete-Öl

Gebratener Lachs im Lauch- und Bacon-Mantel mit Kartoffel-Crème-Fraîche und marktfrischem Gemüse

Zimt-Parfait mit beschwipsten Zwetschgen und hausgemachter Vanillesoße

45,60 €

Menü 3

Picandou und Thymian in Akazienhonig auf Salat von grünem Spargel und Gartenkräutern mit Passionsfrucht-Vinaigrette

Tatar vom Rauchlachs mit Granatapfel, Mango, geröstetem Sesam und Limonenjoghurt

Steak vom Rinderrücken mit Thymiansoße, Romano-Bohnen und Kartoffelgratin-Törtchen

Schokoladen-Mousse und rote Beerengrütze an Joghurt-Vanilleschaum

52,80 €

Entspannt feiern.



Menü 4

Geräucherte Entenbrust, Birnen-Salsa, Feldsalat und Roquefort-Dressing

Apfel-Kartoffel-Suppe mit Lachstartar

Medaillons vom Rehrücken, Pfeffer-Vanillesoße, Bohnen im Speckmantel
und gebratene Serviettenknödelscheiben

Schokoladen-Brownie, Zwetschgenkompott und Krokanteis

64,00 €

Menü 5

Orangen-Kürbisschaumsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl

Brust und Keule von der Oldenburger Ente mit Glühweinjus, Apfelrotkohl,
geschmelzten Kartoffelklößen und kleinem Bratapfel

Lauwarmes Schokoladentörtchen an weißem Kaffee-Crème-Eis mit Beerenfrüchten

44,50 €

Entspannt feiern.



Suppen

Markterbsen und Pfefferminzsuppe mit Sauerrahm	6,00 €
Leicht scharfe Bohnen- und Tomatensuppe	6,00 €
Kartoffelcrème mit Feldsalat und gerösteten Mandeln	6,20 €
Wild Atlantic Seafood Chowder	7,10 €
Zitronengras- und Ingwersuppe mit Kokos-Limetten-Schaum (Vegan)	6,20 €
Weißer Parmesansuppe mit gerösteten Chorizo-Würfeln und Rucola-Öl	7,80 €
Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachstatar	7,80 €
Karotten-Tomatensuppe mit knusprigem Selleriestroh	6,10 €
Rinder Consommé mit feinen Pfannkuchenstreifen und Gemüse-Brunoise	7,80 €
Scharfe Rote-Bete-Kokossuppe	6,20 €
Blumenkohl-Fenchelsuppe mit Chili-Walnuss-Öl	6,20 €
Kalte Erbsensuppe mit Garnelen	6,70 €
Nektarinen-Gazpacho	6,00 €
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe	6,00 €
Petersiliencrème mit geräucherter Forelle	7,40 €
Scharfe Möhren-Ingwersuppe	6,20 €
Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Minze	6,00 €
Basilikum-Kartoffelsuppe mit Sesam-Knusperstange	6,20 €
Melonen-Gazpacho	6,00 €

Entspannt feiern.



Vorspeisen

Warmer Ziegenkäse im Oregano-Windbeutel mit sonnengetrockneten Tomaten, wildem Rucola und Pfirsich-Senf-Marmelade	9,50 €
Tatar vom Rauchlachs mit Granatapfel, Mango, geröstetem Sesam und Limonenjoghurt	10,80 €
Filet von der Rotbarbe mit Parmaschinken auf Ragout von geschmorten roten und gelben Paprikaschoten mit Salbeirahm	12,60 €
Mousse von geräucherter Forelle mit kleinem Salat und Schnittlauchsoße	10,80 €
Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit grünem Kräuterschmand und Rauke	10,80 €
Geräucherte Entenbrust mit Birnensalsa, Feldsalat und Roquefort-Dressing	11,00 €
Picandou und Thymian in Akazienhonig auf Salat von grünem Spargel und Gartenkräutern mit Passionsfrucht-Vinaigrette	10,60 €
Gebratene Jakobsmuschel mit Pancetta und Rosmarin auf pikanter Fenchel-Orangensoße	15,00 €
Cajun-Garnelen mit Gumbo-Salat	15,00 €

Entspannt feiern.



Hauptgänge

Tranchen von der Perlhuhbrust auf Honig-Balsamico-Jus mit Limonen-Bandnudeln und gebratenem grünem Spargel	22,80 €
Medaillons vom Rehrücken, Pfeffer-Vanillesoße, Bohnen im Speckmantel und gebratene Serviettenknödelscheiben	38,40 €
Steak vom Rinderrücken mit Thymiansoße, Romano-Bohnen und Kartoffelgratin-Törtchen	26,40 €
Gebratener Lachs im Lauch- und Baconmantel mit Kartoffel-Crème-Fraîche und marktfrischem Gemüse	25,20 €
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit sautierter Sellerie, Zucchini, Melone und Basilikumschaum	25,20 €
Sautierte Tomaten- und Mozzarella-Ravioli mit Paprika, Zucchini, wilder Rauke und Basilikum-Olivenöl	20,40 €
Buchweizen-Risotto mit glasiertem Gemüse und gebratenem Ziegenkäse	19,20 €

Entspannt feiern.



Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen 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 €
Weißes Schokoladen-Mascarpone-Mousse mit Ingwer-Shortbread	10,20 €
Cashew-Karamell-Schmandeis mit Mango, Ananas und rotem Chili-Salat	9,00 €
Beschwipster Schokoladen- und Aprikosenkuchen	9,00 €
Schokoladen-Orangen-Haselnusskuchen	9,60 €
Erdbeersüppchen mit Basilikum-Mousse	8,40 €
Schokoladenbiskuit-Omelette mit Erdbeer-Passionsfrucht-Salat	9,60 €

Entspannt feiern.



BUFFETAUSWAHL

Kaltes Buffet

Variationen von Lachs (geräuchert, gebeizt und pochiert)
Garnelen auf Tomaten-Pesto mit Rucola
Geflügelterrinen mit Waldorfsalat
Roastbeef kalt mit Sauce Tartare und Gemüsesalat
Schweinemedallions kalt mit eingelegtem Gemüse und Remouladensoße
Poulardenbrüstchen mit Früchten und Cocktailsoße
Rinderzungensalat „teufelsart“
Möhren-Sellerie-Salat mit Kapern
Gebratener Chicorée und Rotweinschalotten-Salat mit Parmesan
Sauerkrautsalat mit Radicchio
Kalbsrücken mit „Chaufroidsauce“

Salat von Früchten
Mousse au Chocolat
Crème Caramel
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

45,60 €

Entspannt feiern.



Landhaus-Buffet

Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Coppa mit eingelegten Oliven, Artischocken und Olivenbrot
Wildterriner mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
und Selleriesalat
Hausgemachte Bauernsülze auf Tomaten-Vinaigrette
und roten Zwiebeln
Räucherforelle auf Apfel-Rosinen-Salat
Variation vom Matjes

Gebratener Schweinenackel 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

40,80 €

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

50,40 €

Entspannt feiern.



BBQ-Buffer Classic

Klarer Kartoffelsalat mit Gurke, Fetakäse und roten Zwiebeln im Glas
Gezupfter Gartensalat im Weckglas 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
Frische 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
Gegrillte Wassermelone

43,20 €

Entspannt feiern.



BBQ-Buffet 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

Süßkartoffelgratin

Gemüsespieße vom Grill

Rosmarin-Drillinge mit Sour Cream

Portobellos mit Ziegenkäse

Hausgemachte Dessert-Variationen im Glas

57,60 €

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 im Glas
Gezupfter Gartensalat im Weckglas mit Kartoffel-Dressing
Verschiedene Rohkostsalate

Warmer Schweinenacken mit Rosmarin-Senfkruste und Malzbier-Jus
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

35,50 €

Entspannt feiern.



FINGER FOOD

Mit den folgenden Komponenten können Sie sich ein individuelles Snack-Bufferet zusammenstellen, Ihre Buffetauswahl ergänzen oder einfach so genießen!

Salate im Glas

Scharfer Couscous-Papaya-Salat mit Feigensenf-Dressing und Skagen-Shrimps	5,00 €
Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen, Cherry-Tomaten und Fetakäse	4,30 €
Roter Linsensalat mit Orange, Rauchlachs und Wasabi-Crème Fraîche	5,00 €
Curry-Geflügel-Salat mit Ingwer und Mandarine	4,60 €
Salat von Buffalo-Mozzarella und gelben Cherry-Tomaten mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl	4,80 €
Roter Quinoa-Wildkräuter-Salat mit Mango, Blaubeeren und scharfem Sesam-Dressing	4,20 €
Zupflachs auf Gartenkräutern mit Soja-Senf-Öl	5,00 €
Crunchy-Brokkoli-Salat mit Ingwer-Buttermilch-Dressing	4,00 €
Gelber Linsensalat mit Paprika, Trauben und Limonenjoghurt	4,00 €
Tomaten-Melonen-Salat mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette	4,00 €
Bohnensalat mit Lakritzöl	4,10 €
Quinoa-Kräuter-Salat mit Blumenkohl	4,10 €
Granatapfel-Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln und Chili-Minze-Vinaigrette	4,10 €
Asiatischer Slaw	4,00 €
Melonen-Taboulé	4,00 €

Entspannt feiern.



Dips, Chutneys und Butter (Portionen à 5 Pers.)

Roter Paprika-Cranberry-Koriander-Relish	3,80 €
Geräucherter Paprika-Minz-Joghurt	3,80 €
Chili- und Mango-Mayonnaise	3,80 €
Ketchup / Mittelscharfer Senf	3,30 €
Rote Pesto-Mayonnaise	4,30 €
Harissa-Dressing	3,30 €
Rote-Bete-Aioli	3,20 €
Orangen-Oregano-Crème Fraîche	3,00 €
Minz-Gurken-Raita	3,00 €
Hummus	3,00 €
Salsa Verde	3,30 €
Pico de Gallo	3,30 €
Geröstete Birnen-Salsa	3,30 €
Rhabarber-Chutney	3,30 €
Korianderjoghurt	3,00 €
Aprikosensenf	3,30 €
Schafskäsequark	3,00 €
Guacamole	3,20 €
Tomaten-Pfirsich-Ketchup	3,30 €
Chimichurri	3,30 €
Cranberry-Chutney mit Roter Bete	3,50 €
Erdbeerketchup	3,50 €
Tomaten-Rosmarin-Butter	3,50 €
Curry-Ingwer-Butter	3,50 €
Koriander-Chili-Butter	3,50 €
Kräuter-Frischkäse-Butter	3,50 €

Entspannt feiern.



Street Food

Mango-Chutney Cajun Hähnchen-Slider	3,80 €
Mini Beef Burger mit Ballymaloe Relish und Salat	3,80 €
Classic Cheeseburger, Dijon-Mayonnaise, Cheddar und Zwiebeln	3,80 €
Falafel-Burger mit Tomaten-Koriander-Schmand	3,70 €
Honigschinken im Minibrötchen mit Krautsalat und süßem Senf	3,90 €
Bismarkhappen im kleinen Brötchen	3,60 €
Currywurst im Glas	3,50 €
Yakitori Spieß und scharfer Glasnudel Salat	3,80 €
Orientalische Auberginen und Halloumi-Wrap	3,60 €
Wrap mit gebratenem Hähnchen und sauer eingelegter Aprikose	3,70 €
Scharf gebratenes Rindfleisch im Wrap mit eingelegten Karotten	4,20 €
Putenbraten im Tomaten-Wrap mit Thunfisch-Crème	3,80 €
Rauchlachs mit Salat im Spinat-Wrap	3,90 €
Hähnchenfilet-Spieß mit Backpflaume	4,20 €
Putenspieß mit Peppacaps	4,20 €
Schweinefilet-Spieß mit Backpflaume im Speckmantel	4,20 €
Sellerie-Pommes mit Avocado-Dip	3,80 €

Entspannt feiern.



Light Lunch

Rumpsteak-Salat im Filo-Tartelette	4,50 €
Cheddar Scones mit Kräuter-Crème	3,20 €
Tartelette mit Tomaten-Ziegenkäse	3,30 €
Kleine Reibekuchen mit geräucherter Forelle	4,10 €
Geröstetes Weißbrot mit Linsen-Kokos-Crème und Chinakohlsalat	3,30 €
Dreierlei Feta-Pumpernickel	3,30 €
Mediterranes Gemüse mit Thunfisch im Glas	3,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Maracuja-Vinaigrette	5,50 €
Smörgås mit Rauchlachs	3,90 €
Garnelen-Gurkenspieße	4,50 €
Crostini mit Feigen-Ziegenkäse	3,40 €
Bresaola und Raukeröllchen mit Pistazien-Vinaigrette	4,20 €
Crostini mit gelbem Paprikapüree und Schinken	3,50 €
Crostini, Büffel-Mozzarella und Tomaten-Pesto	3,90 €
Melonen-Feta-Spieße	3,20 €
Rotschwanzgarnele mit Mango-Chili-Chutney	4,50 €

Entspannt feiern.



Sweet Dreams im Glas

Vanille-Quark-Crème mit Pumpnickel-Crunch	5,50 €
Eton Mess Cheesecake mit Erdbeeren und Baiser	5,60 €
Obstsalat mit Minzpesto	4,80 €
Zitronengras-Panna-Cotta mit Orangenkompott	5,20 €
Apfel-Rosinen-Crumble mit Haferflocken und Haselnüssen	5,00 €
Limetten-Tiramisu mit Waldbeeren-Confit	5,40 €
Kirsch-Trifle	4,90 €
Oreo-Cheesecake	5,40 €
Banoffee Pie	5,40 €
Himbeer-Joghurt-Mousse	4,80 €
Rosmarin- und Waldhonig-Mousse	4,90 €
Haselnuss- und dunkle Schokoladen-Drops-Cheesecake	5,50 €
Erdbeer-Aniskompott mit Schokoladen-Crème	5,50 €
Maracuja-Käse-Crème mit Blaubeeren	5,50 €

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

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