

*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, Ballantine's, 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: 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	<b>12,50 €</b>
Tatar vom Rauchlachs mit Granatapfel, Mango, geröstetem Sesam und Limonenjoghurt	<b>16,00 €</b>
Filet von der Rotbarbe mit Parmaschinken auf Ragout von geschmorten roten und gelben Paprikaschoten mit Salbeirahm	<b>16,50 €</b>
Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit grünem Kräuterschmand und Rauke	<b>16,00 €</b>
Geräucherte Entenbrust mit Birnensalsa, Feldsalat und Roquefort-Dressing	<b>16,00 €</b>
Picandou und Thymian in Akazienhonig auf Salat von grünem Spargel und Gartenkräutern mit Passionsfrucht-Vinaigrette	<b>15,50 €</b>
Gebratene Jakobsmuschel mit Pancetta und Rosmarin auf pikanter Fenchel-Orangensoße	<b>19,00 €</b>
Cajun-Garnelen mit Gumbo-Salat	<b>19,00 €</b>



# Entspannt feiern.



## Hauptgänge

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

# Entspannt feiern.



## Dessert

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

*Entspannt feiern.*



## **BUFFETAUSWAHL**

### **Landhaus-Bufferet**

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-Buffer Deluxe**

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

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

Getrübelter 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](mailto:conference@hi-luebeck.de)

E-Mail: [janine.marten@hi-luebeck.de](mailto: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](mailto:conference@hi-luebeck.de)



Catering by KOCHWERK LÜBECK | Travemünder Allee 3 | 23568 Lübeck | [www.kochwerk-luebeck.de](http://www.kochwerk-luebeck.de)