



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

Waterkant Ebbe/Sturmflut .....0,33 l ..... € 3,50  
Waterkant Ebbe/Sturmflut .....0,75 l ..... € 7,50

Fritz Cola, Fritz Cola ohne Zucker, Fritz Limonade .....0,33 l ..... € 4,00  
Fritz Bio Saftschorle .....0,33 l ..... € 4,00  
Schweppes Bitterlemon, Tonic Water .....0,20 l ..... € 3,50

Apfelsaft, Orangensaft .....0,20 l ..... € 3,50  
Apfelsaft, Orangensaft .....1,00 l ..... € 10,00

### HEISSGETRÄNK

Kaffee (Fair Trade).....Tasse..... € 3,00  
Kanne Kaffee (Fair Trade).....1,00 l ..... € 12,00  
Tee (Bio-Gourmet-Qualität) .....Glas..... € 3,00  
Kanne Tee (Bio-Gourmet-Qualität) .....1,00 l ..... € 12,00

Cappuccino (Fair Trade).....Tasse..... € 3,50  
Latte Macchiato (Fair Trade) .....Glas..... € 3,50  
Espresso (Fair Trade) .....Tasse..... € 3,00  
Heiße Schokolade (Fair Trade) .....Tasse ..... € 3,50



## GETRÄNKE

### BIER

Klüver's Pils.....	0,33 l.....	€ 4,00
Klüver's Pils vom Fass .....	0,30 l.....	€ 4,00
Klüver's Alsterwasser.....	0,33 l.....	€ 4,00
Klüver's Alsterwasser vom Fass .....	0,30 l.....	€ 4,00
Jever Fun (alkoholfrei) .....	0,33 l.....	€ 4,00
Schöfferhofer Grapefruit .....	0,33 l.....	€ 4,00
Klüver's Weizen .....	0,33 l.....	€ 4,50
Klüver's Weizen (alkoholfrei) .....	0,33 l.....	€ 4,50

### SEKT & WEIN

Sekt „Knallkörn“ .....	0,10 l.....	€ 5,00
Sekt „Knallkörn“ .....	0,75 l.....	€ 26,50
Weißwein Grauer Burgunder, trocken .....	0,20 l.....	€ 6,50
Weißwein Grauer Burgunder, trocken .....	1,00 l.....	€ 26,00
Rotwein terra alba, trocken .....	0,20 l.....	€ 6,50
Rotwein terra alba, trocken .....	0,75 l.....	€ 19,50

# SNACKS



## KAFFEEPAUSEN (MAX. 1 STUNDE)

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Kaffee, Tee, Waterkant Ebbe/Sturmflut .....	pro Person.....	€ 5,00
Kaffee, Tee, Waterkant Ebbe/Sturmflut, Fritz Kola, Apfel- und Orangensaft .....	pro Person.....	€ 7,00

## PAUSENSNACKS

### SÜSS

Blechkuchen .....	pro Stück.....	€ 4,00
Lütticher Waffeln mit Puderzucker.....	pro Stück.....	€ 3,00
Croissants süß (z.B. Praline, Marmelade).....	pro Stück.....	€ 3,00
Keksteller (für 2 Personen) .....	pro Teller.....	€ 6,50

### ERFRISCHEND

Mundgerechtes Obst im Gläschen (ca. 120 g) .....	pro Portion .....	€ 4,50
Joghurt im Glas mit Früchten und Knuspermüsli .....	0,15 l.....	€ 4,50
Bunter Obstkorb oder Obst in der Etagere.....	pro Person.....	€ 4,50

### HERZHAFT

Laugenbrezel, verschiedene Sorten .....	pro Stück ab.....	€ 2,50 / € 3,00
Croissant, verschiedene Sorten .....	pro Stück ab.....	€ 2,50 / € 3,00
1/2 belegtes Brötchen mit regionalen Wurst- und Käsesorten .....	pro Stück .....	€ 3,80
Reich belegter Bagel .....	pro Stück .....	€ 6,00
(z. B. mit Lachs, Schinken, Frischkäse, Salat und Gemüse, etc.)		
Mini-Flammkuchen, herzhaft, verschiedene Sorten .....	4 Stück pro Portion .....	€ 7,00

Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage.



# FINGERFOOD



**FINGERFOOD (AB 20 PERSONEN)** .....pro Person..... € 44,50

Antipastispieß  
Tomaten-Mozzarella-Spieß  
Falaffelbällchen mit Tomaten-Rosmarin-Relish  
Kohlrabischnitzel mit Gurkensalat  
Gebackener Schafskäse  
Pflaume im Speckmantel  
Knusperröllchen mit Hack, Kraut & Dip  
Parma Melonenspieß  
Yakitori-Spieße  
Hähnchen-Cocosfilet mit Dip  
Roastbeef mit Trüffelmayo in der Snackwaffel  
Brownie am Stiel

# SUPPEN



## BIO-SUPPEN

Alle Suppen werden frisch und in Bio-Qualität für Sie zubereitet und sind eine beliebte Wahl, besonders für die Mittagspause. Das Bioland-Fleisch stammt vom Ringstedten-Hof in Lübeck und das Bio-Geflügel aus Mecklenburger Betrieben, also absolut regional!

Sauerteigbrot und/oder Baguette, geröstete Sämereien, passende Kräuter und Toppings geben geschmacklich den letzten Pfiff und sind zudem auch optisch sehr attraktiv.

### MIT FLEISCH.....pro Portion ..... € 9,50

Mulligatawny Soup indisch-englische Currysuppe mit Kokosmilch und Bio-Pute

Kartoffel-Lauchsuppe mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Käse und Sahne

Tom Kha Gai mit Bio-Huhn, Kokosmilch, Champignons, Zitronengras und Reis

Gulaschsuppe mit Bioland-Rindfleisch, Rotwein und Kartoffeln, laktosefrei

Senf-Hackfleischsuppe mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Gemüse, laktosefrei

Käse-Hackfleischsuppe mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Brokkoli und Nudeln

Tomaten-Hackfleischtopf mit gemischtem Bioland-Hackfleisch, Gemüse, Tomaten und Nudeln, laktosefrei

### VEGETARISCH .....pro Portion ..... € 9,50

Möhren-Orangensuppe mit Ingwer-Dip

Tomatensuppe mit Reis und Mozzarellaperlen

Tomaten-Ratatouille-Suppe mit Paprika, Zucchini und Tomaten

Schaf-Feta mit Kokosmilch, gebratenem Tofu, Champignons und Zitronengras

Kartoffel- Meerrettichsuppe mit Gemüsestreifen

Arabischer Gemüsetopf mit Kichererbsen und Couscous, vegan

Mindestabnahme sind 20 Portionen pro Sorte

# BUFFET



## **BUFFET (AB 50 PERSONEN)**

**LUNCH BUFFET I** ..... Preis pro Person ..... € 42,50

### **SUPPE**

Passierte Kartoffelsuppe mit Croutons

### **VORSPEISEN**

Gartensalatvariationen mit 2 Dressings  
Eingelegte Karotten, Champignons, Paprika und Oliven  
Tomate und Mozzarella

### **HAUPTGERICHTE**

Gebratener Leberkäse mit süßem Senf  
Gefüllte Seelachs-Roulade mit Gemüsestreifen und Kräutern, dazu Chardonnay Sauce  
Ofengebackene Gemüselasagne mit Karotten, Lauch und Kohlrabi  
Honiggeröstetes Wurzelgemüse  
Paprikakraut, Kartoffelgratin und Gedämpfter Reis

### **DESSERT**

Lübecker Rote Grütze  
Zitronencreme

**LUNCH BUFFET II** ..... Preis pro Person ..... € 42,50

### **VORSPEISEN**

Mango Feta mit Chiliflocken  
Hummus mit geröstetem Gemüse und Sonnenblumenkernen  
Rohkostsalate mit Joghurtdressing und French-Dressing  
Triologie vom Matjes  
Schleswig-Holsteiner-Wurst- und Schinkenspezialitäten

### **HAUPTGERICHTE**

Brokkoli-Dinkel-Auflauf mit Sojabéchamel  
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahm  
Gebratenes Lachsfilet mit Kokosnuss-Red-Curry-Sauce  
Asiatische Gemüse-Reispfanne  
Herbstliches Gartengemüse  
Kräuterspätzle mit Rosmarin-Drillingen

### **DESSERT**

Mandarinen-Mascarpone-Creme  
Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat

# BUFFET



**BUFFET I** ..... Preis pro Person ..... € 43,00

## **ANTIPASTI VARIATIONEN**

Zucchini, gegrillte Aubergine, eingelegte Paprika, Kräutermöhren, Champignons, Oliven, Balsamico-Zwiebeln  
Frischkäsezubereitung, Kräuterquark  
Tomate Mozzarella

## **FISCHPLATTE**

Räucherlachs, geräucherte Forelle, geräucherte Makrele, Matjeshappen in Sherry dazu Senf-Dillsauce,  
Meerrettichsahne, Preiselbeersahne

## **REICHHALTIGES SALATBUFFET**

Rohkostsalate mit verschiedenen Dips  
Balsamico-Honig-Senf-Dressing, French Dressing, Caesar's Dressing

## **OFENFRISCHE BROTSPEZIALITÄTEN**

Rustikales Meterbrot, Baguette, Ciabatta, Butter

## **HAUPTGERICHTE**

Saftig gegrillter Schweinerücken  
Zarte gegrillte Putenbrust mit Champignonrahmsauce  
Gebratenes Lachsfilet

## **BEILAGEN**

Kartoffelgratin, Ratatouille  
Erbsen/Wurzel/Spargel-Gemüse  
Brokkoli mit Mandelbutter  
Bandnudeln

## **DESSERT**

Obstspieße von reifen Früchten  
Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Himbeerpüree

## **KÄSEPLATTE**

Käsespezialitäten vom Holzbrett



# BUFFET



**BUFFET II** ..... Preis pro Person ..... € 47,00

## **VORSPEISEN MIT FLEISCH**

Gehobelte Ochsenkeule mit Senfbar und Radieschensalat  
Salat von geräucherter Entenbrust auf Apfellsen- und Friséesalat  
Kartoffelsalat mit Katenschinken im Weckglas

## **VORSPEISEN MIT FISCH**

Pfannkuchentörtchen vom hausgebeizten Koriander-Lachs  
Lachswürfel im Sesam- und Mohnmantel  
Flusskrebsschwänze in Pommery-Senfcreme  
Mini-Bratheringsröllchen

## **VORSPEISEN VEGETARISCH**

Kleine Nudeltaschen mit Spinat und Ziegenfrischkäse  
Gurkensalat mit Dill

## **SUPPE**

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

## **HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH**

Crépinette vom Kalb im Kräuterkleid mit gepfeffertem Steckerübentörtchen,  
kleinen Karotten und Steinpilzkartoffeln  
„Kräuterrippchen mit Schwips“ – mundgerechtes Rippchenfleisch mit Seefahrermarinade,  
dazu Portweinpflaumen und Kartoffelstampf

## **HAUPTGERICHTE MIT FISCH**

Admiralshabskaus mit Wachtelspiegelei und Kaviar  
Kabeljaufilet im Speckmantel aus dem Ofen und Schmorgurkengemüse

## **HAUPTGERICHTE VEGETARISCH**

Regionale Mangold-Pilz-Törtchen  
Nussige Kohlrabimedallions mit Aprikosen-Senf-Dip

## **DESSERT**

„Norddeutsche Welfenspeise“ – Quarkspeise mit Pumpernickel  
Lübscher Plettenpudding mit Makronen  
Rote Grütze mit Sahne nach Großmutter Art  
Friesische Teecreme  
„Groten Hans“ mit Vanillesauce

## **KÄSEPLATTE**

„Holsteiner Käsestraße“ – Käseauswahl von mild bis kräftig mit eingelegten roten Zwiebeln  
und Senfkonfitüren, dazu Landbrot



# HINWEISE



Die in dieser Karte angegebenen Preise sind für das laufende Jahr kalkuliert. Die Lübecker Musik- und Kongresshallen GmbH behält sich angemessene Anpassungen vor. Die Konditionen verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%. Zukünftig gesetzlich verordnete steuerliche oder abgabenbezogene Änderungen werden sich entsprechend auf die Preise auswirken. Dieses Angebot ist freibleibend und auf die ausgewiesene Teilnehmerzahl kalkuliert. Eine endgültige Zusage zu Speisen und Teilnehmerzahl ist spätestens zehn Werktage vor dem Veranstaltungstermin abzugeben.

Stand Februar 2024