

GETRÄNKE. ANGEBOT. MUK.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Selters Mineralwasser, still und klassisch.....	0,25 l.....	€ 3,00
Selters Mineralwasser, still und klassisch.....	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

BIER

Jever Pilsener/Radeberger vom Fass.....	0,30 l.....	€ 4,00
Jever Pilsener.....	0,33 l.....	€ 4,00
Jever Fun (alkoholfrei).....	0,33 l.....	€ 4,00
Schöfferhofer Weizen (alkoholfrei).....	0,50 l.....	€ 5,00
Schöfferhofer Grapefruit.....	0,33 l.....	€ 4,00

SEKT & WEIN

Sekt „Knallkörn“.....	0,10 l.....	€ 5,00
Sekt „Knallkörn“.....	0,75 l.....	€ 26,50
Weißwein Grauer Burgunder, trocken.....	0,20 l.....	€ 6,00
Weißwein Grauer Burgunder, trocken.....	1,00 l.....	€ 25,00
Rotwein Merlot, trocken.....	0,20 l.....	€ 6,00
Rotwein Merlot, trocken.....	1,00 l.....	€ 25,00

SNACKS. ANGEBOT. MUK.



KAFFEEPAUSEN (MAX. 1 STUNDE)

GETRÄNKEPAUSCHALE

Kaffee, Tee, Selters still und klassisch.....	pro Person.....	€ 5,00
Kaffee, Tee, Selters still und klassisch, Fritz Kola, Apfel- und Orangensaft.....	pro Person.....	€ 5,00

PAUSENSNACKS

SÜSS

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

ERFRISCHEND

Mundgerechtes Obst im Gläschen (ca. 120 g).....	pro Portion.....	€ 3,00
Joghurt im Glas mit Früchten und Knuspermüsli.....	0,15 l.....	€ 2,50
Bunter Obstkorb oder Obst in der Etagere.....	pro Person.....	€ 2,50

HERZHAFT

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

Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage.

FINGERFOOD. ANGEBOT. MUK.



FINGERFOOD pro Person..... € 27,00

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

BIO-SUPPEN. ANGEBOT. MUK.



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.....€ 8,50

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.....€ 8,00

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. ANGEBOT. MUK.



BUFFET (AB 50 PERSONEN)

LUNCH BUFFET I Preis pro Person € 34,00

SUPPE

Passierte Kartoffelsuppe mit Croutons

VORSPEISEN

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

HAUPTGERICHTE

Gebatener 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 € 34,00

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. ANGEBOT. MUK.



BUFFET I Preis pro Person € 34,00

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. ANGEBOT. MUK.



BUFFET IIPreis pro Person € 36,50

VORSPEISEN MIT FLEISCH

Gehobelte Ochschenkeule mit Senfbar und Radieschensalat
Salat von geräucherter Entenbrust auf Apfelfinsen- 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 Steckrübentörtchen,
kleinen Karotten und Steinpilzkartoffeln
„Kräuterrippchen mit Schwips“ – mundgerechtes Rippchenfleisch mit Seefahrermarinade,
dazu Portweinpflaumen und Kartoffelstampf

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Admiralslabskaus 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's Art
Friesische Teecreme
„Groten Hans“ mit Vanillesauce

KÄSEPLATTE

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

HINWEISE. ANGEBOT. MUK.



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 Juli 2021