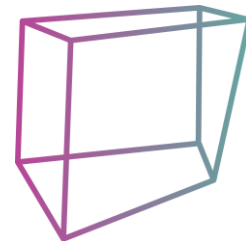


FACT SHEET

HanseLab
- eine Marke der Volksbank Lübeck
Marlstraße 101, 23566 Lübeck
T: 0451 1404 403
Mail: moin@hanse-lab.com
www.hanse-lab.com



HanseLab

Catering „Eten un Drinken“

Jeder Workshop und jede Veranstaltung ist ganz individuell - genau wie dessen/deren Teilnehmer*innen. Darauf möchten wir uns auch mit unsern Cateringangeboten einstellen und arbeiten für Ihr leibliches Wohl mit bekannten regionalen Anbietern zusammen. Unsere Cateringunternehmen haben sich für uns auf **vegetarische bzw. vegane Köstlichkeiten** spezialisiert. Auf Wunsch haben wir auch Cateringvarianten mit Fleisch und/oder Fisch im Angebot. Unser erfahrenes HanseLab-Team berät Sie gern und stimmt die Details gern persönlich mit Ihnen ab.

Unsere Cateringpakete:



Catering-Paket

„lütt“ (25 EUR*)

1 Kaffeepause mit Snack
Mittagessen mit Dessert



Catering-Paket

„middel“ (30 EUR*)

2 Kaffeepausen mit Snack
Mittagessen mit Dessert



Catering-Paket

„groot“ (35 EUR*)

Willkommens-Snack
2 Kaffeepausen mit Snack
Mittagessen mit Dessert



Getränke-Paket

„supen“ (15 EUR*):

Softgetränke:

- Viva con Agua laut & leise
- Fritz Kola
- Fritz Kola zuckerfrei
- Fritz Spritz Apfel
- Fritz Spritz Rhabarber

Spezialitäten aus unserem Kaffeefullautomaten:

- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Kakao
- Kaffee schwarz
- Milchkaffee
- Kaffee mit Kakao

Auf Wunsch & für den großen Kaffeedurst:

- Filterkaffee aus der Pumpkanne

Wenn es mal etwas länger dauert...

Getränke-Paket für den Abend (10 EUR*)

Softgetränke und Kaffeespezialitäten (s.o.)
Rotwein, Weißwein
Bier (mit und ohne Alkohol)



Willkommens-Snack

Bagels mit:

- Frischkäse, Gurke, Tomate, Salat
- Humus, Rucola, Tomaten ●
- Avocado-Tomatenaufstrich mit Salat ●

Kaffeepause (vormittags):

- Frischer Obstsalat mit Joghurt und Knuspermüsli
- Chia-Snack im Gläschen mit Blaubeeren ●

Mittagessen:

Option 1:

1a) Fingerfoodbuffet

Cous Cous mit Paprikastreifen, Mozzarella-Tomaten-Spießchen, Bunter Linsensalat mit Pepperdrew-Spieß, Feta-Zucchini-Spieß, Rote Beete-Salat mit Kirschen, Käsespieß mit Trauben und Physalis

1b) Fingerfoodbuffet ●

Mini Wraps mit Pesto und frischem Gemüse, Humus mit Gemüsesticks, Ital. Nudel-Gemüsesalat mit Pinienkernen, Pestokartoffel am Spieß mit getrockneter Tomate, Kichererbsensalat mit Minze, Kräuter-Panna-Cotta mit Olivenspieß

1c) Gemischtes Fingerfoodbuffet (1a + 1b)

Option 2: Suppe + Fingerfood

2a) Sellerie-Kartoffelsuppe

2b) Tomatensuppe ●

2c) Minestrone ●

Option 3: Warme Speisen

3a) Gefüllte Paprikaschote mit Fetakäse und Gemüse auf Tomatenreis und Salatbeilage

3b) Gebratene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Rohkostsalat

3c) Gefüllter Kohlrabi mit Pilzragout

3d) Penne mit Pesto, Cherrytomaten und Ruccola ●

3e) Vollkorn-Spaghetti mit Linsenbolognese und Salatbeilage ●

3f) Süßkartoffelcurry mit Möhren & Brokkoli an Reis ●

3g) Möhren-Zucchini-Curry an Süßkartoffelpüree

Alle vier Optionen inkl. Dessert:

4a) Panna Cotta mit Himbeerpüree ●

4b) Bananenquark mit Schokosauce

4c) Chia-Pudding mit Früchten ●

Kaffeepause (nachmittags):

5a) Mini Donuts

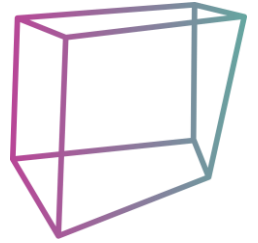
5b) Brownies

5c) Mini Muffins ●

● vegan



*) Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und zzgl. der gesetzlich gültigen MwSt.



Auf Wunsch haben wir auch nachfolgende Fleisch- und Fischvariationen im Angebot:

LOHFF'S

Catering & Partyservice

Willkommens-Snack

Bagels mit:

- Putenbrust, Ananas, Salat
- Lachs, Ei, Salat

Mittagessen:

Option 1: Hanseatische Tapas:

Matjes-Happen mit Ei, Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickeltaler, Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinken, Räucherlachs-Schnittchen, Käse-Trauben-Spieße

Option 2: Fingerfood-Buffet:

Mozzarella-Tomaten-Spießchen, Linsensalat im Glas mit Pepperdrew-Spieß, Cous Cous mit Garnele, Räucherlachsroulade mit Frischkäse auf Pumpernickeltaler, Hähnchenbrust-Spieß, Partyfrikadelle mit Dipsauce

Option 3: Hanseatische Tapas + Suppe:

- 3a) Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstchen
(extra serviert)
- 3b) Chili con Carne
- 3c) Tomatensuppe mit Fleischbällchen
(extra serviert)

Option 4: Warme Speisen

- 4a) Lachslasagne mit Spinat und Salatplatte
- 4b) Hähnchenbrüstchen überbacken
mit Tomate-Mozzarella mit Reis und Salat



*) Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und zzgl. der gesetzlich gültigen MwSt.