Festtage in der Hanse-Residenz

Bankett, Buffet und mehr.

Unser Angebot für Ihre private Veranstaltung.
Damit Sie sich um das Feiern kümmern können,
kümmern wir uns um den Rest!

Hanse-Residenz

LÜBECK

Inhalt

1. Ansprechpartner Seite 3
2. Kaffeepausen – Speisenangebote Seite 4
3. Imbiss-Angebote Seite 6
4. Buffetvorschläge Seite 7
5. Menüvorschläge Seite 10
6. Feiern „alles inklusive“ Seite 12

Ihre Ansprechpartner

Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Familientreffen, Hochzeitstag – jede Veranstaltung ist anders und vielfältig wie schon der Anlass dazu. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen bieten wir Ihnen speziell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnittene Bankettpauschalen an. Auf individuelle Wünsche, wie z. B. Live-Musik oder Dekoration, gehen wir natürlich ein und stehen Ihnen gerne mit unseren Vorschlägen beratend zur Seite.

Ihre Ansprechpartner unseres Gastronomie-Teams sind:

Heike Hillmann
Serviceleitung
Tel.: 04 51 – 37 03 - 0
kueche-luebeck@hanse-residenz.de

Mario Koch
Küchenchef
Tel.: 04 51 – 37 03 - 0
kueche-luebeck@hanse-residenz.de

Alle Preise verstehen sich jeweils inklusive der gesetzlichen Mehrwersteuer von derzeit 19 %.

Für kleine Gelegenheiten

Kaffee und Kuchen

Klassischer Nachmittagskaffee	**4,50 € pro Person**
1 Tasse Kaffee/Tee und ein Stück Kuchen oder Torte	
Nachmittagskaffee „Erste Sahne“	**6,00 € pro Person**
1 Kännchen Kaffee/Tee, ein Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne	

Von Oktober bis März „Waffelkreationen“

Waffel mit Puderzucker	2,00 €
Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	3,10 €

Als Gruppenangebot erst ab 10 Personen – sonst nach Tagesangebot wechselnd.

Herzhaft!

Canapés wahlweise belegt mit

Roastbeef und Cornichons	2,80 €
Gekochtem Schinken und Kirschtomate	2,20 €
Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	2,20 €
Parmaschinken und Melonenperlen	2,60 €
Geräucherter Putenbrust	2,20 €
Geräuchertem Lachs	2,60 €
Schnittkäse mit exotischen Früchten	2,20 €
Salami	2,20 €

Herzhafter!

Brötchen wahlweise belegt mit

Roastbeef und Cornichons	2,80 €
Gekochtem Schinken und Kirschtomate	2,50 €
Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	2,50 €
Parmaschinken und Melonenperlen	2,80 €
Geräucherter Putenbrust mit Kirschtomate	2,50 €
Bavaria Blue mit Sternfrucht	2,50 €
Schnittkäse mit exotischen Früchten	1,80 €
Geräuchertem Lachs	2,80 €
Weichkäse	1,80 €
Salami	1,80 €

Der schnelle Imbiss *(ab 10 Personen)*

Frühstück „Hanse-Residenz“ 12,50 € pro Person

- Verschiedene Brötchen- und Brotsorten
- Aufschnittplatte
- Lachsplatte
- Käseplatte
- Angemachte Salate
- Süßer Brotaufstrich
- Kaffee, Tee und Orangensaft

Imbiss „Hanse-Residenz“ 14,50 € pro Person

- Tomatensuppe
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Kräuter Crème fraîche
- Petit Fours
- Gebackene Garnelen im Knusperteig
- Verschieden belegte Baguette

Buffetvorschläge

Hanse-Buffet

Kleines Salatbuffet
Hausgemachte Frikadellen
Matjes „Hausfrauenart“
Katenschinken mit Essiggemüse
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Lachsterrine mit Honig-Dill-Senfsauce
Krabbencocktail

Mit Backpflaumen gefüllter Schweinebraten
in Rotweinsauce, dazu Kaisergemüse
Gebratene Lachsschnitte mit Rieslingsauce
und Blattspinat, dazu Butterkartoffeln

Plettenpudding, Obstsalat

Preis pro Person

25,50 €

Klassisches Buffet

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
Bunte Fischplatte mit Räucherfisch
Bratenplatte mit Remoulade
Hausgemachte Frikadellen mit verschiedenen Dips
Melone mit Schinken
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz

Suppe der Saison

Krustenbraten mit Rahmwirsing
Gebratener Seelachs mit Senfsauce
und Gemüsevariation

Basmatireis
Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

28,90 €

Venezianisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce
Honigmelonen mit Parmaschinken
Italienischer Brotkorb mit Butter

Minestrone

Frisches Pilzragout
Scampis und Steinbeißer in Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel an Gorgonzolasauce

Fettuccine
Ratatouille
Kartoffel-Tomaten-Gratin

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person

32,50 €

Menü I

Kraftbrühe von der Flaschentomate
mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Kalbsrahmgulasch an Gemüsereis

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Preis pro Person

19,50 €

Menü II

Minestrone mit Parmesan und Knoblauchbrot

Gegrillte Hähnchenmedaillons in feiner Paprikasauce
mit Thymiankartoffeln, Brokkoli

Italienische Karamellcreme mit frischen Früchten

Preis pro Person

22,50 €

Menü III

Büsumer Krabbensuppe

Kalbsröllchen „Saltimbocca“
in feiner Salbeirahmsauce an Linguine

Apfel-Calvadosparfait
mit Sabayon und frischen Früchten

Preis pro Person

28,50 €

Menü IV

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rinderfilet am Stück gebraten an rosa Pfeffersauce,
dazu Gemüseauswahl und Sahnekartoffeln

Crème Brûlée
mit marinierten Beerenfrüchten

Preis pro Person

34,50 €

Special

Feiern „alles inklusive“

Nutzen Sie unser Komplettangebot mit allem, was dazu gehört, ob in einem unserer Räume oder auch in Ihrem Appartement in der Hanse-Residenz.

Thomas Werdin
Direktor der Hanse-Residenz

Unser „Feiern alles inklusive-Angebot“ beinhaltet:

- Servicepersonal
- Tischdekoration
- Erstellen von Menükarten
- Sektempfang
- Festliches 3-Gang-Menü oder Buffet

Sie feiern, wir übernehmen die Organisation nach Ihren Wünschen! Gerne sprechen wir Ihre Wünsche für eine gelungene Veranstaltung mit Ihnen persönlich ab.

Auf ein gelungenes Fest!

Ihr

Thomas Werdin
Direktor

Hanse-Residenz
LÜBECK

Eschenburgstraße 39 · 23568 Lübeck · Telefon 04 51/3 70 30 · Telefax 04 51/3 70 31 10
direktion@hanse-residenz.de · www.hanse-residenz.de