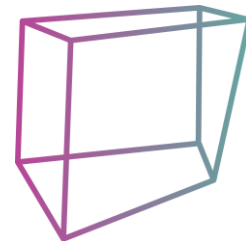


## FACT SHEET

HanseLab  
- eine Marke der Volksbank Lübeck  
Marlstraße 101, 23566 Lübeck  
T: 0451 1404 201  
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. Unser erfahrenes HanseLab-Team berät Sie gern und stimmt die Details gern persönlich mit Ihnen ab.

### In drei Schritten zu Ihrem Wunschcatering:

1. Wählen Sie Ihre Cateringpauschalen „**GRAU**“
2. Wählen Sie eines unserer Angebote „**TÜRKIS**“ oder „**MAGENTA**“
3. Stellen Sie sich aus den Optionen Ihr Wunschcatering zusammen.



### 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“ (10 EUR\*):

#### Softgetränke:

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

#### Spezialitäten aus unserem Kaffeevollautomaten:

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

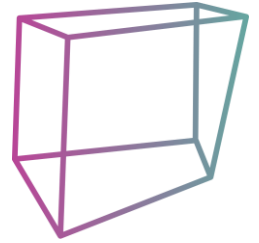
#### Auf Wunsch & für den großen Kaffeedurst:

- Filterkaffee aus der Pumpkanne

#### Verschiedene Teesorten von „Schlürf“

#### + zum Knabbern / als Energie-Boost:

- Nussmischungen von KERNenergie



# LOHFF'S Catering „TÜRKIS“ ab 10 Personen

## Willkommens-Snack

Bagels mit:

- Frischkäse, Gurke, Tomate, Salat
- Putenbrust, Ananas, Salat
- Lachs, Ei, Salat

## Kaffeepause (vormittags):

- Frischer Obstsalat mit Joghurt
- Müsli im Glas
- Vital Saaten Laugen-Minis

## 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-Bufferet:

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, vegetarisch oder mit Würstchen (extra serviert)
- 3b) Chili con Carne
- 3c) Tomatensuppe, vegetarisch oder mit Fleischbällchen (extra serviert)

### Option 4: Warme Speisen

- 4a) Gefüllte Paprikaschote mit Fetakäse auf Tomatenreis und Salatbeilage
- 4b) Lachslasagne mit Spinat und Salatplatte
- 4c) Hähnchenbrüstchen überbacken mit Tomate-Mozzarella mit Reis und Salat

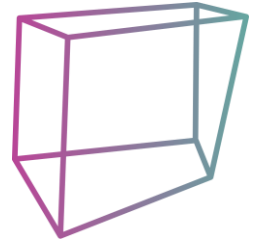
Alle vier Optionen inkl. Dessert:

- 5a) Panna Cotta mit Himbeerpüree
- 5b) Mousse au chocolat

## Kaffeepause (nachmittags):

Mini Donuts oder Mini Macarons





## Catering „MAGENTA“ ab 20 Personen:

### Willkommens-Snack:

- Croissants
- Müsli im Weckglas
- verschiedene Stullen

### Kaffeepause (vormittags):

- Laugenbrezel
- Pizzaschnecken
- Mini-Glückskekse

### Mittagessen:

- a) Tomatensuppe
  - b) Kartoffelsuppe
  - c) Chili SIN Carne
- jeweils mit Baguette

+ Fingerfood-Auswahl

+ Dessert

- a) süßer Reis mit Fruchtsauce
- b) Mousse au chocolat
- c) Rote Grütze mit Topping

### Kaffeepause (nachmittags):

- Mini -Glückskekse
- Mini-Mandelhörnchen
- Mini-Florentiner



Gaumenfreude liefert alle Cateringangebote in Bio-Qualität!

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