

HANSELAB CATERING

Jeder Workshop und jede Veranstaltung ist ganz individuell - genau wie die Teilnehmer*innen. Darauf möchten wir uns auch mit unseren 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. Es sind aber auch Cateringvarianten mit Fleisch im Angebot. Unser erfahrenes HanseLab-Team berät Sie gern und stimmt die Details gern persönlich mit Ihnen ab.



SNACK & DRINKPAKETE

SNACKS

"immer an Bord"
für unsere Gäste:
KERNenergie
Nussmischungen
und unsere
Candy-Bar



Kaltgetränke:

- Viva con Agua laut/leise
- Fritz-bio-kola
- Fritz-kola super zero
- Fritz-spritz Apfel
- Fritz-spritz Rhabarber
- mischmasch
- Fritz Kirsch Limo

Heißgetränke:

- Bio-Espresso
- Bio-Cappuccino
- Bio-Latte Macchiato
- Bio-Kakao
- Bio-Kaffee schwarz
- Bio-Milchkaffee
- Bio-Kaffee mit Kakao
- Filterkaffee aus der Pumpkanne (auf Wunsch)
- Diverse Bio-Teesorten



GETRÄNKE AM TAG

15 EUR

(09.00 bis 18.00 Uhr)



GETRÄNKE AM ABEND

- Softgetränke
und Kaffeespezialitäten
- Prosecco/Sekt (mit/ohne Alkohol)
- Rotwein
- Weißwein (mit/ohne Alkohol)
- Bier (mit/ohne Alkohol)

15 EUR

(18.00 bis 22.00 Uhr)



-Einzelpreise unserer Getränke auf Seite 4-

alle Preise pro Tag/pro Person zzgl. MwSt.



BIS 8 PERSONEN

MITTACH

- O Chili con Carne
- O Kartoffelsuppe | Würstchen jeweils mit Brot
- O Hähnchen-Curry | Reis

11 EUR

max. 1 Variante

8-15 PERSONEN

AUS DEM OFEN

- Flammkuchen
- O Sauerrahm | Zwiebel | Speck
- O Ziegenfrischkäse | Birne | Walnuss
- O Meerrettich | Frischkäse | Lachs
- O Hummus | Gemüse
- O Dessert: Apfel | Zimt

11 EUR

max. 3 Varianten

AB 10 PERSONEN

AUS DEM TOPF

- O Kartoffelsuppe | Würstchen
- O Chili con Carne
- O Chili sin Carne
- O Minestrone
- O Asiatische Hühnersuppe jeweils mit Brot

11 EUR

max. 1 Variante

AUF DEN TISCH

- O Paprikaschote | Fetakäse | Tomatenreis | Salat
- O Sellerieschnitzel | Kräuterpüree | Rohkostsalat
- O Penne | Pesto | Cherrytomaten | Ruccola
- O Vollkorn-Spaghetti | Linsenbolognese | Salat
- O Süßkartoffelcurry | Möhren | Brokkoli | Reis
- O Linsencurry | Fenchel | Ananas | Reis
- O Möhren-Zucchini-Curry | Süßkartoffelpüree

18 EUR

max. 1 Variante

AUF DIE FINGER

- Kalte Fingerfoodbuffets
- O Rustikales Fingerfood
- O Mediterranes Fingerfood
- O Travemünder Klassik Fingerfood
- O Holsteiner Fingerfood
- O Vegetarisch/veganes Fingerfood

AB 25 EUR

Details siehe Seite 3



DIT & DAT

LITTLE-BREAK

- Belegte Brötchen
- Mett | Käse | Ei | Mettwurst

7 EUR

SWEETS

- Dessert (tagesaktuell)

4 EUR

CAKETIME

- Kuchen | Gebäck (tagesaktuell)

5 EUR

KALTE FINGERFOOD-BUFFETS



RUSTIKAL

Mini Burger –Frikadelle | Tomate | Gurke–
Mini Burger "Veggi" –Avocado | Tomate | Mozzarella–
Kartoffelsalat im Gläschen mit Holsteiner Frikadelle
Nudelsalat im Gläschen mit Würstchen
Gebackene Snack-Häppchen
Hähnchen–Chili Sticks
Mozzarella–Tomaten–Spieße
Käse–Obst–Spieße
Gebutterte Mini-Laugen–Brezel mit Ruccola

25 EUR



HOLSTEINER

Roastbeef–Röllchen mit Spargel
Gurken–Melonen–Salat mit Kochschinkenstreifen
Fleischkäse auf Honig–Senfsauce mit Cornichons
Leberpastete mit Zwiebelbrot
Nordsee Krabben im Gläschen mit Dillsauce
Hähnchen–Chilli–Stick mit frischer Ananas
Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäsecreme
Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel
Brot & Dips

25 EUR

TRAVEMÜNDER

Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
Mozzarella–Tomaten Spießchen
Mini Wraps Linsensalat mit Zucchini–Feta–Spieß
Partyfrikadellen mit Dipsauce
Blätterteigtortelett mit Frischkäse
Räucherlachsroulade mit Frischkäsecreme auf Pumpernickel
Hähnchenbrustspieße mit Erdnussnote
Tortilla
Flammkuchen
Garnelen auf Frischkäse–Gurkentaler
Brot & Dips

25 EUR



MEDITERRAN

KräuterPanna Cotta mit luftgetrockneter Salami
Italienischer Nudel–Cocktail
Pestokartoffel mit getrockneter Tomate
Thunfisch Wraps
Tortilla
Flammkuchen
Chicorée mit Roter Bete–Walnuss–Füllung
Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtortelett
Feta–Zucchini–Spieß mit Olive
Tomaten–Zwiebel–Relish mit Ziegenkäse
Brot & Dips

25 EUR



VEGETARISCH | VEGAN

Vegetarisch:

Cous Cous mit Gemüsestreifen
Mozzarella–Tomaten–Spießchen
Bunter–Linsensalat mit Pepperdrew–Spieß
Rote Bete–Salat mit Kirschen
Käse–Spieße mit Trauben und Physalis

Vegan:

Mini Wraps mit Avocado und knackigem Gemüse
Humus mit Gemüsesticks
Ital. Nudel–Gemüsesalat mit Pinienkernen
Pestokartoffel am Spieß mit getr. Tomate
Kichererbsensalat mit Minze

Brot & Dips

30 EUR

GETRÄNKE

-EINZELPREISE-

Sofern Sie nicht durstig genug für unsere Getränkepauschalen sind (vgl. Seite 1), bieten wir Ihnen auch eine Einzelabrechnung je nach Verbrauch an



GETRÄNKE AM TAG

Kaltgetränke:	EUR
• Viva con Agua laut/leise 0,7l	6
• Fritz-kola 0,2l	3
• Fritz-kola zuckerfrei 0,2l	3
• Fritz-spritz Apfel 0,2l	3
• Fritz-spritz Rhabarber 0,2l	3
• mischmasch	3
• Fritz Kirsch Lino	3

Heißgetränke:	EUR
• Filterkaffee aus der Pumpkanne 2,2l	15
• Bio-Tee (verschiedene Sorten)	2

Bio-Kaffeespezialitäten:	Bio-Kaffeespezialitäten sind nur in unserer Getränkepauschale enthalten.
• Espresso	
• Cappuccino	
• Latte Macchiato	
• Kakao	
• Kaffee schwarz	
• Milchkaffee	
• Kaffee mit Kakao	

	EUR
• KERNenergie "Bar-Mix" (1 Karaffe)	4
• KERNenergie "Blueberry-Mix" (1 Karaffe)	4
• KERNenergie "Edelnuss-Mix" (1 Karaffe)	4

BRAINFOOD



GETRÄNKE AM ABEND



	EUR
• Rotwein 0,7l	25
• Weißwein 0,7l	25
• Bier 0,33l	4
• Bier -alkoholfrei- 0,33l	4

Preise zzgl. MwSt.

Die Abrechnung erfolgt für alle angebrochenen Flaschen/Karaffen/Pumpkannen