



Fangfrisch

Cateringmappe

Catering? Fangfrisch!

Gradling, ehrlich, einfach hanseatisch. Hochwertige, frische Produkte aus der Region und viel Spaß an der Arbeit! So servieren wir euch unsere leckeren Häppchen, Fischbrötchen und andere Leckereien auf rustikalen Holzbrettern und in Sardinenbüchsen. Ab einer Besatzung von 50 Personen könnt ihr auch unseren Foodtruck mieten. In der mobilen Kombüse können wir euch von Fish&Chips bis zum gehobenem Catering alles ermöglichen.





01

Über uns

Wir stellen uns vor. Wer ist eigentlich Fangfrisch?
Was kannst du bei uns erwarten?

02

Catering

Unser Catering ist vielseitig. Von kleinen Häppchen bis zu großen Buffets ist alles möglich

03

Foodtruck

Unsere Kombüse auf Rädern kommt direkt zu deinem Event und versorgt deine Gäste mit Leckereien

04

Getränke

Passend zu euren Leckereien können wir euch auch die Getränke liefern

05

Service, Zubehör & Co.

Personal, Geschirr, Gläser, Tische? Wir liefern mehr als einfach nur das Essen

Moin!

Geradlinig, ehrlich, einfach hanseatisch. Hochwertige, frische Produkte aus der Region und viel Spaß an der Arbeit! So servieren wir euch die besten hanseatischen Gerichte und Fischbrötchen Lübecks!

Für uns steht fest: Respekt gegenüber unseren Gästen, der Umwelt, unseren Partnern und der Crew ist die Basis unseres Unternehmens. Seit 2021 sind wir FEINHEIMISCH zertifiziert, das bedeutet dass wir den Großteil unserer Waren regional einkaufen. Für uns ist es wichtig, dass wir hinter jeder Zutat und jedem Produkt stehen können. Alles was wir euch servieren, essen wir selbst richtig gerne und mit gutem Gewissen

Wir sind Vielseitig! Jedes Mitglied unserer Crew darf sich selbst verwirklichen und daraus entstehen täglich neue Ideen. Vom hauseigenen Matrosenpunsch über einen Foodtruck, verschiedene Spirituosen, unserer Moinsener Brauerei hin zu Wein und Kleidung, einem Onlineshop, einer Manufaktur und unserem Ladengeschäft. Wir stecken viel Herzblut und Leidenschaft in unser gemeinsames Unternehmen. Aktuell sind über 30 Crewmitglieder für euch an Board!

Aus einer Schnapsidee wurde Realität. Das hätten wir uns vor einigen Jahren nie erträumt. Wir sind unendlich stolz auf unsere Crew und das was wir mit eurer Hilfe in den letzten Jahren aufgebaut haben. Wir leben unseren Traum vom fairen Unternehmen und genießen es unserer Crew die Möglichkeiten zu geben die wir uns selbst immer gewünscht haben.

Constantin & Tristan

Ich bin Fiete!

Gemeinsam mit unserer jungen Crew halt ich den Kahn auf Kurs. Ihr wollt ne ehrliche und richtig gute Küche ohne viel Schnick Schnack? Dann seid ihr hier genau richtig! In unserer Kombüse bereiten wir euch die norddeutschen Klassiker modern zu.



Du hast lust ein bisschen mehr über uns zu erfahren?

Schau doch mal auf unserer Website vorbei!



Auf die Flossen!

FISCHBRÖTCHEN

Unsere knusprigen Fischbrötchen sind nicht nur auf dem Drehbrückenplatz ein Genuss! Frisch gebackene Weizenbrötchen belegt mit Baby-Leaf-Salat, regionaler Kresse und Fisch deiner Wahl! Das Angebot kann saisonal variieren - Sprich uns einfach an

BACKFISCH

Knusprig ausgebackenes Welsfilet im hausgemachten MOINSENER-Bierteig. Dazu gibt es Fangfrisch-Remoulade.

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

Norwegischer Räucherlachs und regionale Kresse. Dazu gibt es unsere hausgemachte Honig-Senf-Dill Sauce.

NORDSEEKRABBen

Nordseekrabben mit Butter und Kresse aus Lübeck

NORDDEUTSCHER MATJES

Emder Matjes mit Zwiebeln und hausgemachter Apfel-Meerrettich-Sauce

BRATHERING

Emder Brathering süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln und Wacholder

BISMARCK

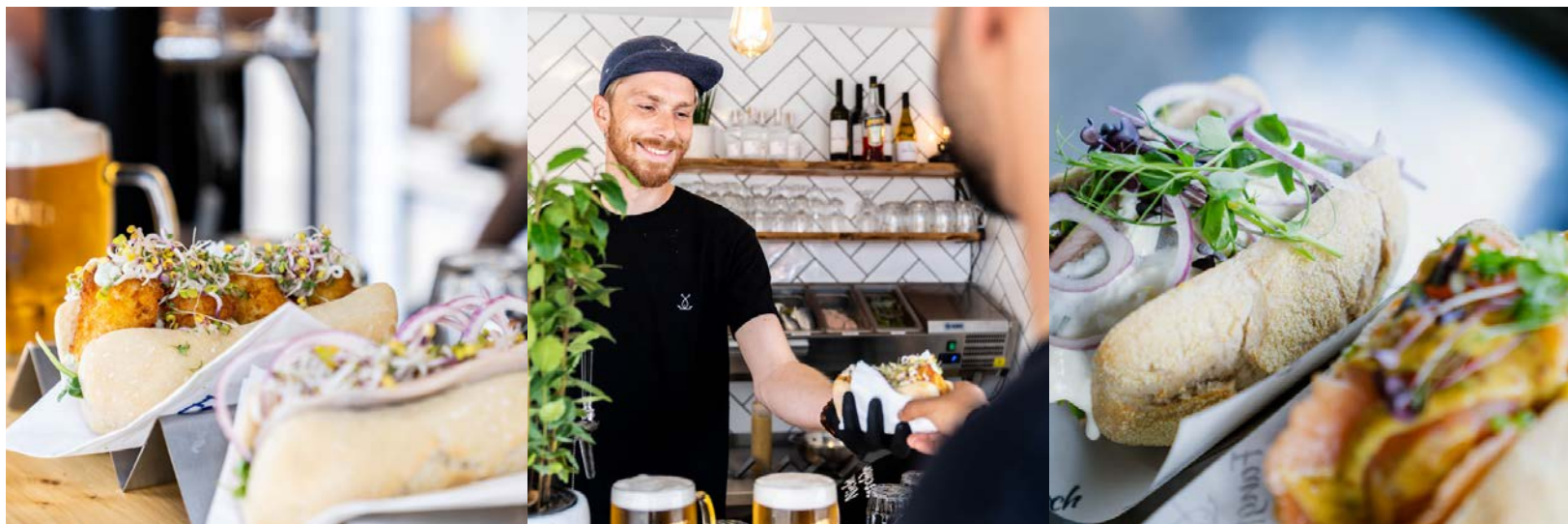
Süß-Sauer eingelegter Emden-Bismarckhering mit Zwiebeln

FISCHFRIKADELLE

Goldbraun ausgebackene Fischfrikadelle mit unserer Fangfrisch-Remoulade

✓ VEGGIE

Gerösteter Blumenkohl an würziger Curry-Frischkäse Creme



Auf die Flossen!

HÄPPCHEN

Unsere beliebten Häppchen werden auf handgebackenem Schwarzbrot angerichtet und sind der Hit auf jeder Veranstaltung. Getoppt mit regionaler Kresse und ganz viel Liebe!

MATJES-HÄPPCHEN

mit Apfel-Meerrettich-Sauce, marinierten Rote Beete, Apfel und Matjes

LACHS-HÄPPCHEN

mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Kartoffelstroh, Radieschen und Räucherlachs

KRABBen-HÄPPCHEN

mit Meersalzbutter und Nordseekrabben

LABSKAUS-HÄPPCHEN

Kartoffel, Rote Beete, Bismarck
*auch Vegan, mit Matjes oder Roastbeef möglich

✓ **BLUMENKOHL-HÄPPCHEN --vegan--**
mit Curry-Fischkäse-Creme und geröstetem Blumenkohl

✓ **SAISONALES-HÄPPCHEN --vegan--**
zum Beispiel mit Kürbis, sautierter Tomate und Zwiebelknusper

ROASTBEEF-HÄPPCHEN

mit Fangfrisch-Remoulade und Roastbeef aus der Region



Auf die Flossen!

FINGERFOOD

Unsere beliebten Sardinenbüchsen und Weckgläser sind ein Highlight auf jeder Veranstaltung. Frisch angerichtet, mit regionaler Kresse verziert.

BRATHERING AUF KARTOFFELSALAT

Ender Brathering auf hausgemachtem Kartoffelsalat. Optional mit Wachtel-Spiegelei

GARNELEN AN QUITTEN-CHILI-CHUTNEY

Sautierte Hansegarnelen an hausgemachtem Quitten-Chili-Chutney

DIE NORDSEE

Matjes-Apfel-Tatar und Krabben-Dill-Salat mit Schwarzbrot und Butter

KRABBENCOCKTAIL

Hausgemachte Curry-Frischkäsecreme, mariniertes Salat, Nordseekrabben und Sprossen im Weckglas

AUSTERN - SYLTER ROYAL

Ob frisch vor den Augen eurer Gäste geöffnet, mit einem Spritzer Zitrone oder flambiert mit einem eiskalten Korn hinterher - alles ist möglich!

✓ MINI-BOWL --vegan--

Veganer, regionaler Quinoasalat mit mariniertem, saisonalem Marktgemüse, Nüssen und Kernen

✓ VEGANE AUSTERN

Austernblätter, Queller und Apfelblüten



Auf die Flossen!

DARFS NOCH WAS SÜßES SEIN?

Etwas Süßes geht immer! Unsere Desserts werden in den beliebten Weckgläsern angerichtet. Zum dahinschmelzen....

LÜBECKER MARZIPANMOUSSE

mit fruchtigem Topping und knusprigen Nüssen

APFEL KNUSPER

regionale Äpfel getoppt mit Haferflockenknusper

OMAS QUARKSPEISE

mit NØØT Marzipanlikör und saisonalem Fruchttopping

KORNTASTING

*nur in Verbindung mit Servicepersonal möglich



Foodtruck

Ihr plant ein Catering und wünscht euch ein besonderes Erlebnis für eure Gäste? Dann ist unser Foodtruck im Stil eines authentischen Seecontainers mit vollausgestatteter Gastro-Küche genau das Richtige für euch!

Unseren Foodtruck kannst du für Events ab einer Besatzung von 50 Personen mieten. In unserer mobilen Kombüse können wir euch eigentlich alles zaubern was das Herz begehrt. Von klassischen Fish&Chips, über Fischbrötchen bis hin zu Hansegarnelen und edlen Fischgerichten. Die perfekte Ergänzung für jede Feier.

Alle Speisen werden direkt vor Ort frisch von unserer Crew für euch zubereitet. Wir richten uns nach euren Wünschen und bieten euch ein Rund-Um-Paket an. Auch Getränkecoverings, vegane oder vegetarische Produkte und Geschirr können wir euch mitliefern. Auch hier setzen wir auf fairness gegenüber unseren Gästen, der Umwelt, unseren Partnern und der Crew, daher werden unsere Preise immer speziell für euch kalkuliert und transparent dargestellt.

FÜR EVENTS, FIRMENFEIERN,
GEBURTSTAGE, HOCHZEITEN,
MESSEN UVM.

VON FISH&CHIPS
BIS ZUM GEHOBEHENEN
CATERING IST ALLES
MÖGLICH



VOLLAUSGESTATTETE
GASTRO-KÜCHE
AUF RÄDERN

AUTHENTISCHER
SEECONTAINER



Prost min Deern!

GETRÄNKE

Von frisch gezapftem Bier, über eine tolle Weinauswahl, bis zu Cocktails und Softdrinks ist für jeden etwas passendes dabei. Auch Getränkepauschalen bieten wir euch gerne an.

MOINSENER

Das Lübecker Pils. Nordisch herb - Das mögen wir!
Oder wie wärs mit fruchtigem Travewasser?

WEIN UND PRICKELWASSER

Unsere Weine sind definitiv ein Guter Fang! Riesling, Grauburgunder, Rosé, Rotwein, Lübecker Rotspon, Secco oder Champagner

SOFTDRINKS UND WASSER

Schorlen in verschiedenen
Geschmacksrichtungen und Wasser

COCKTAILS

Aperol Spritz, KØM-Spritz, Gin-Tonic?
Prost!

MATROSENPUNSCH

Weihnachtsmarkt für dein Event? Kein Problem,
wir versorgen euch mit dem besten Punsch

Du brauchst noch die passenden Gläser? Kein Problem

Bierkrüge, Weingläser und Sektgläser liefern wir dir gerne mit



Service, Zubehör & Co.

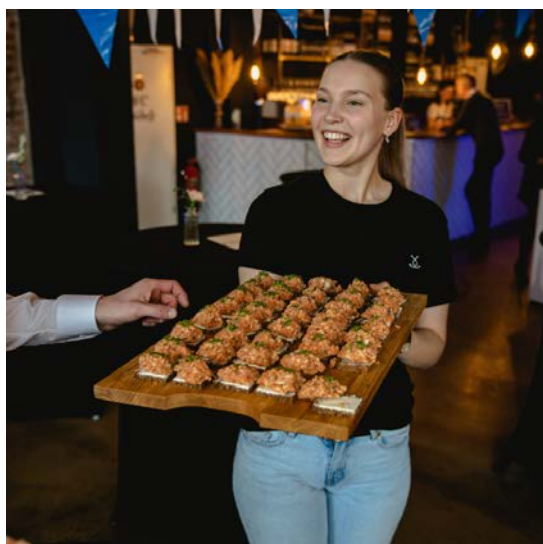
DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZU DEINEM CATERING

Um euer Event zu einem besonders entspannten Erlebnis zu machen könnt ihr vom Servicepersonal bis zu Gläsern und Besteck alles von uns mitgeliefert bekommen

FOLGENDES KÖNNEN WIR EUCH SEHR GERNE MIT ANBIETEN:

- Servicekräfte & Köche - unsere Crew kümmert sich um eure Gäste
- Tellerchen
- Gabelchen
- Sekt- / Wein- und Biergläser
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Bierzapfanlagen
- Glühweinzapfanlagen / Glühweinkocher

...und vieles mehr. Wir passen euer Angebot ganz nach euren Wünsche an



Partner

Für uns steht fest: Respekt gegenüber unseren Gästen, der Umwelt, unseren Partnern und der Crew ist die Basis unseres Unternehmens. Seit 2021 sind wir FEINHEIMISCH zertifiziert, das bedeutet dass wir den Großteil unserer Waren regional einkaufen. Für uns ist es wichtig, dass wir hinter jeder Zutat und jedem Produkt stehen können. Alles was wir euch servieren, essen wir selbst richtig gerne und mit gutem Gewissen.



FEINHEIMISCH

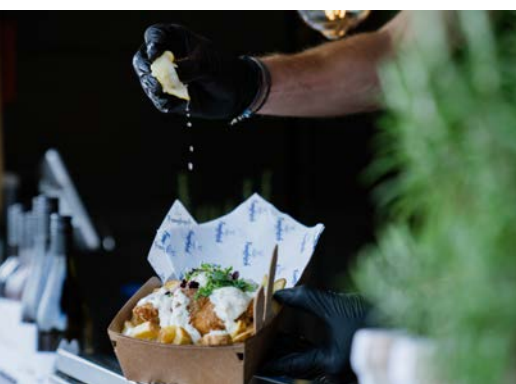
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



Jetzt Kontakt aufnehmen:

proviant@fangfrisch-luebeck.de

www.fangfrisch-luebeck.de



Jetzt Kontakt aufnehmen:

proviant@fangfrisch-luebeck.de

www.fangfrisch-luebeck.de



www.fangfrisch-luebeck.de