



Der schönste Tag in Ihrem Leben
Heiraten im weißen Schloss am Meer

LIEBE BEGINNT,
WENN WIR ANFANGEN
ZU STAUNEN ...





Das Festhaus an der Förde

Das Strandhotel Glücksburg bietet Ihnen mit seiner herrlichen Lage am Wasser einen unvergesslichen Ort – und mit seinen großzügigen Festräumen einen königlichen Rahmen für Ihre Traumphochzeit für bis zu 200 Personen.

Genießen Sie das Ambiente eines Schlosses: den Elisabeth-Saal mit hellem Eichenparkett, glänzenden Kristalleuchtern, hohen Fenstern und weißen Flügeltüren, das offene helle Foyer mit Bar und Kamin und die herrliche Sonnenterrasse. Über die Freitreppe gelangen Sie in den Hotelgarten, der Ihnen bei schönem Wetter ebenfalls viel Platz zum Feiern bietet – und immer den traumhaften Blick über die Flensburger Förde.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot für Ihre Traumphochzeit vor. Wählen Sie aus zwei verschiedenen Pauschalen mit festlichen Menüs und köstlichen Hochzeitsbuffets. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch individuelle Angebote – ganz nach Ihren Wünschen.

Gerne richten wir Ihre Hochzeitsfeier auch in den Räumlichkeiten des Glücksburger Schlosses, der Orangerie im Schlosspark oder an einem Ort Ihrer Wahl aus. Wir arrangieren Ihren Polterabend – zum Beispiel auf dem Traditionsdampfschiff „Alexandra“, das direkt an unserer hauseigenen Seebrücke anlegt – oder das entspannte Get-together in unserem Strandbistro Sandwig direkt vor dem Haus.

Seien Sie Gast auf Ihrer Hochzeitsfeier und genießen Sie Ihren persönlichen schönsten Tag im Leben. Für alle Rückfragen und ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



DAS GLÜCK IST DAS EINZIGE,
WAS SICH VERDOPPELT,
WENN MAN ES TEILT ...





Eine feine Adresse – damals wie heute

Das 1872 erbaute Kurhotel zog seit jeher illustre Gäste an: 1890 Kaiser Wilhelm II mit seiner Yacht und 1919 den Dichter Thomas Mann, der hier die Sommerfrische genoss. Mitte der 50er Jahre war das Haus als Erholungsheim für Mütter mit Kindern bekannt. Im Jahr 2000 wurde es grundlegend modernisiert, erweitert und als Hotel wieder eröffnet.

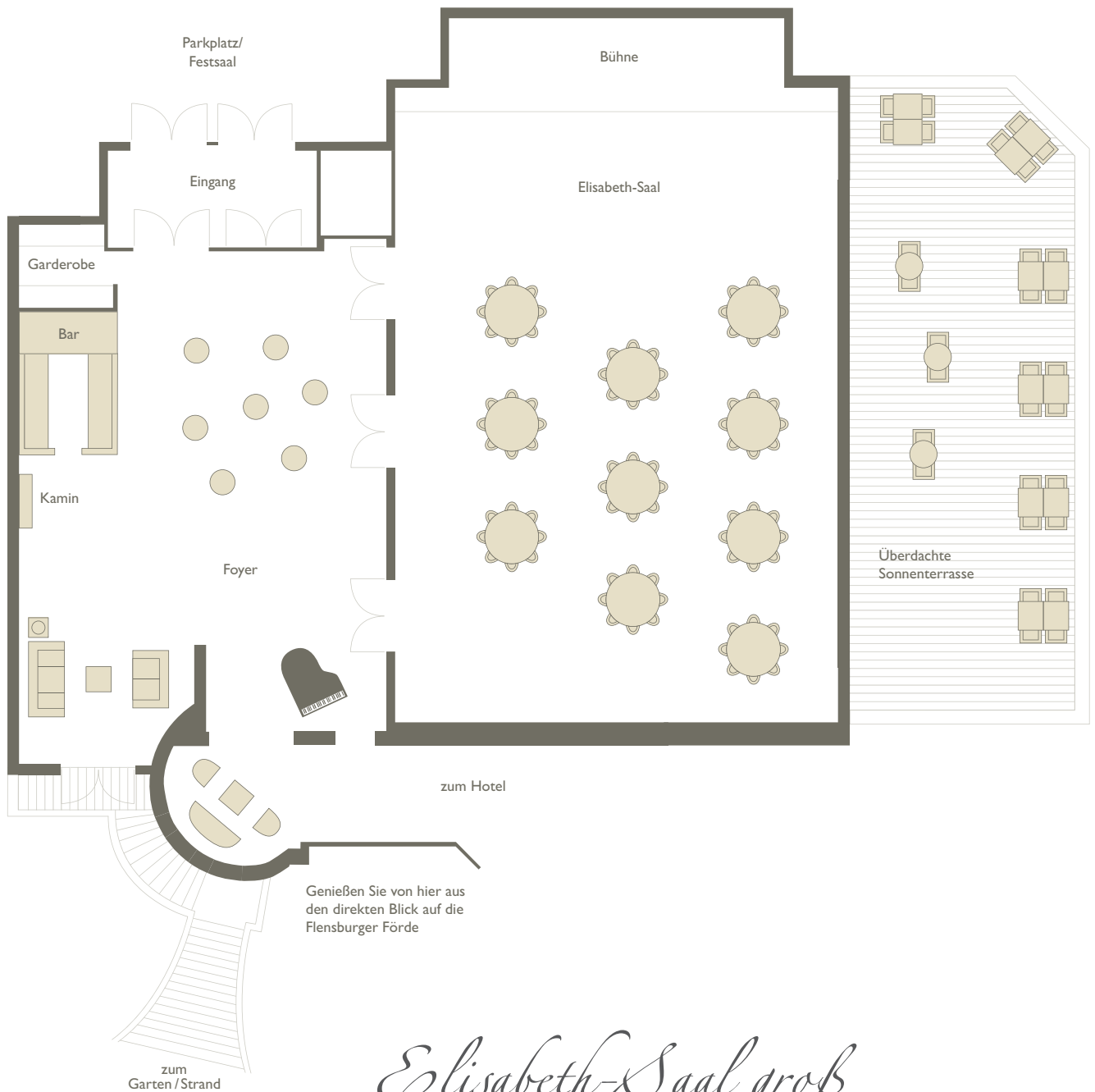
Schließlich entdeckte und verliebte sich ein dänischer Advokat und Kaufmann in „Das weiße Schloss am Meer“. Er gestaltete es im skandinavischen Stil und eröffnete es 2008 als 4-Sterne-Superior-Hotel neu – mit Restaurant, Festsaal und einer feinen Wellness-Lounge mit hochwertigem Bio-Pflege- und Kosmetikangebot.

Die ganze Historie des Hauses auf www.strandhotel-gluecksburg.de



Das Haus verfügt über 36 Zimmer und Suiten, alle individuell geschnitten und mit viel Liebe dekoriert. Wie in einem historischen Schloss gibt es hier auch heute keine Standards, sondern viele kleine Perlen.

Jedes Zimmer hat eine Besonderheit: Eine elegante Terrasse oder einen ungewöhnlichen Dachbalkon, einen großen Sonnenerker oder ein rundes Zimmer, mediterrane Arkaden oder gemütliche Dachschrägen, Morgensonne im Bad oder Sonnenuntergang mit Seglern – und ganz oft den atemberaubenden Blick auf die Ostsee, die Ochseninseln und die dänische Küste ...



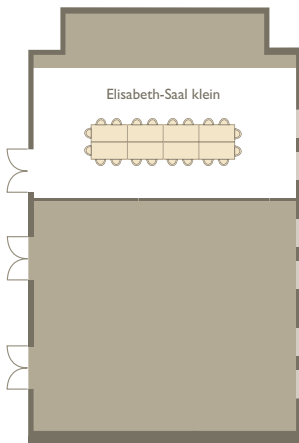
Elisabeth-Saal groß MIT FOYER UND TERRASSEN



Mit seinem Schlosscharakter gehört der Elisabeth-Saal zu den schönsten Festräumen in der Region, ausgestattet mit moderner Bühnentechnik für Ihr persönliches Rahmenprogramm. Mit dem großen Saal, dem Foyer und der Sonnenterrasse stehen Ihnen rund 400 Quadratmeter für viele Gäste, Musik und Tanz zur Verfügung.

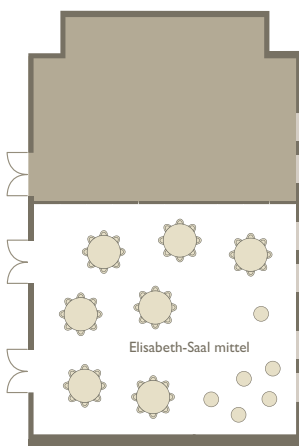
Das geräumige Foyer bietet Platz für einen Konzertflügel, für das Buffet und für schöne Gespräche mit Ihren Gästen, an Stehtischen, an der Bar oder am gemütlichen Kamin.

Vom Foyer haben Sie – bei jedem Wetter – einen fantastischen Blick auf die Flensburger Förde und gelangen über die große Freitreppe in den Hotelgarten und zum Strand. Viel Platz also für den schönsten Tag in Ihrem Leben – jederzeit in wenigen Minuten wandelbar, ganz so, wie Sie es sich wünschen.



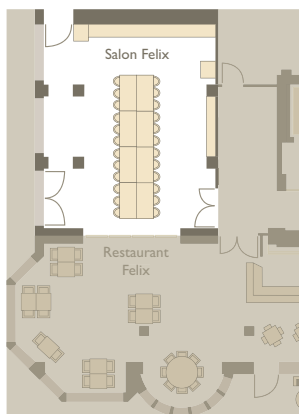
Elisabeth-Saal klein

Der richtige Ort für eine gemütliche Feier im kleinen Rahmen für bis zu 24 Personen: festlich, gemütlich und abgeschieden vom Betrieb des Hauses. Ein idealer Platz für ein schönes Essen an einer langen Tafel, mit dem gewohnten Service unseres Hauses, der Sie und Ihre Gäste auch hier verwöhnt.



Elisabeth-Saal mittel

Wenn Sie keine Bühne benötigen und mit einem Gästekreis bis zu 64 Personen feiern möchten, bietet der Elisabeth-Saal in seiner mittleren Größe von 125 qm den idealen Rahmen. Die Trennwand ist im gleichen Stil wie die Wände gestaltet und damit verliert der Raum nichts von seiner Herrlichkeit. Selbstverständlich stehen Ihnen das Foyer, die Terrassen und das ganze Ambiente des Festsaals ebenfalls zur Verfügung.



Salon Felix

Im Erdgeschoss des Hauses befindet sich dieser gemütliche Salon – ideal für eine kleine Feier, bei der ein gemeinsames Mittag- oder Abendessen im Mittelpunkt steht. Eichenparkett, weiße Wände und skandinavisches Mobiliar – hier finden bis zu 36 Personen Platz an einer langen Tafel oder an 10er-Tischen. Der Salon, der über einen direkten Zugang zum Hotelgarten verfügt, wird durch eine große Schiebetür vom Restaurant getrennt.

Räumlichkeiten	Abmessungen in cm	m ²	U-Form innen & aussen	U-Form aussen	Block	Runde Tische
Elisabeth-Saal klein	1200 x 500	60	36	24	24	24
Elisabeth-Saal mittel	1200 x 1100	132	56	36	44	64
Elisabeth-Saal groß	1200 x 1600	192	108	64	–	150
Salon Felix	900 x 800	72	36	20	24	36

Sturzhöhe der Bühne im Elisabeth-Saal: 334 cm

Eine vollständige Equipmentliste für den Saal finden Sie auf www.strandhotel-gluecksburg.de



Ein Ort zum Verlieben...

HEIRATEN AUF SCHLOSS GLÜCKSBURG – EIN ERLEBNIS FÜR DIE EWIGKEIT

Ob Sektempfang im Pferdestall, Catering im Roten Saal oder Feier im Strandhotel – auf dem nur 5 Minuten entfernten Schloss Glücksburg wird Ihre Hochzeit ein königlicher Traum. „Gott gebe Glück mit Frieden“ – dieser Wahlspruch des Erbauers empfängt als schönes Omen die Brautpaare am Eingangsportal des Schlosses. Geben Sie sich im romantischen Ambiente von Schloß Glücksburg das „Ja“-Wort – im

Standesamt, das sich in einem der Türme mit Blick auf den Schlossteich befindet oder in der Schlosskapelle mit ihrem geschnitzten Altar aus der Mitte des 17. Jahrhunderts.

Eingebettet im Schlosspark, direkt am See, liegt auch die lichtdurchflutete Orangerie. Die außergewöhnliche Atmosphäre der Räumlichkeit mit Blick auf den Park gibt Ihrer Feier ebenfalls einen ganz besonderen

Rahmen. Das kulinarische Angebot wird Sie und Ihre Gäste ebenfalls begeistern, denn das Strandhotel Glücksburg ist hier der exklusive Caterer.

Ihr Kontakt für die Buchung der Räumlichkeiten des Schlosses:
Stiftung Schloss Glücksburg
24960 Glücksburg
Telefon: 04631-442330
Mail: info@schloss-gluecksburg.de

FÜR EINE KÖNIGLICHE FEIER IM SCHLOSS GLÜCKSBURG

Für die Ausstattung der Schloss-Räumlichkeiten mit eleganten Stühlen, exklusivem Besteck und Gläsern, weißer Stofftischwäsche, hochstieligen Weingläsern und Porzellan berechnen wir:

Equipment-Pauschale bis 50 Personen	10,00 EUR pro Person
Equipment-Pauschale ab 50 Personen	8,00 EUR pro Person
Sektempfang nach Trauung im Schloss Glücksburg	9,00 EUR pro Person

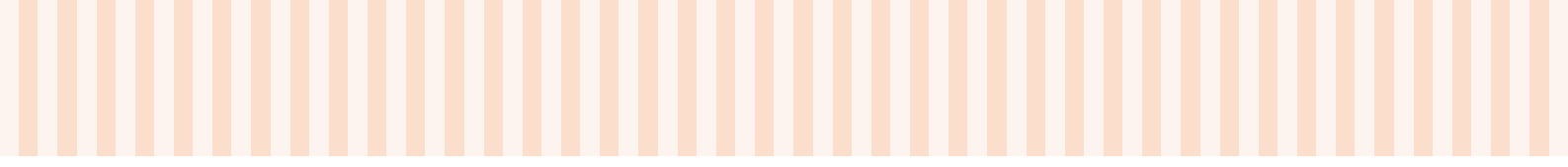
Die Equipment-Pauschale beinhaltet ebenfalls den Auf- und Abbau im Schloss Glücksburg.
Für andere Veranstaltungsorte erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot.

Unsere Köstlichkeiten kommen auch zu Ihnen. Unser Küchenchef André Schneider und sein Team übernehmen das Catering für Ihren Anlass – egal, wo er stattfindet. Ein herzhaftes Fingerfood, ein Empfang mit Canapés nach der Trauung oder ein festliches Bankett, ob für 5 oder für 500 Gäste: Mit Freude erstellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot.



Standesämter in der Region, Floristen, Friseure und Stylisten, Künstler, Musik, Feuerwerk, Kutschen und mehr ... wir haben viele nützliche Adressen rund um Ihren schönsten Tag. Gerne schicken wir Ihnen auf Anfrage eine Liste mit Tipps und Empfehlungen zu.





Traumhochzeit *Classic*

- * im großen oder mittleren Elisabeth-Saal
- * Empfang mit Prosecco und Orangensaft – im Foyer, Saal oder im Hotelgarten mit herrlichem Blick auf die Ostsee
- * Festliches 4-Gänge-Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet
- * Auswahl korrespondierender Weine sowie Softgetränke und Bier
- * Kaffee- und Teespezialitäten mit Feingebäck
- * Blumenschmuck für die Tische

Pauschale gilt von 18.00 bis 2.00 Uhr. Von 2.00 bis max. 3.00 Uhr berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und pro Stunde einen Nachtzuschlag von 300,00 €.

140,00 EUR pro Person

EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS ...

Unser Angebot gilt ab 50 Personen – und mindestens für 50 Personen, auch wenn Sie weniger Gäste erwarten.

SPEISEN UND GETRÄNKE:

Zur Absprache der korrespondierenden Getränke steht eine Auswahl von 3 Weiß- und Rotweinen bereit.

IHRE HOCHZEITSTORTE:

Aus unserer eigenen Küche empfehlen wir Ihnen unser Erdbeerherz. Dieses servieren wir Ihnen von Mai bis August – sonst mit anderen saisonalen Früchten – für 4,- EUR pro Person. Eine Hochzeitstorte nach Ihren individuellen Wünschen lassen wir nach Absprache von unserer Partner-Konditorei herstellen (Preis auf Anfrage).

Gerne nehmen wir Ihre eigene Hochzeitstorte in Empfang und servieren sie Ihren Gästen. Für diesen Service berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 EUR pro Person.

MENÜS

Traumhochzeit Classic

MENÜ I

TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Terrine von Ziegenquark, Basilikum und Strauchtomate
Steirisches Kürbispesto und Rucolasalat

* * *

Karotten-Orangensuppe
mit Nordmeerkrabben und Croûtons

* * *

Das Beste vom Maishuhn mit Sauerampfer-Sauce
Sellerie-Kartoffel-Püree und Edelpilze

* * *

Cassischnitte mit Orangengelee
und weißem Schokoladeneis

LIEBE, DIE DURCH DEN MAGEN GEHT,
IST DIE EINZIGE GESUNDE DIÄT,
DIE ALLES RUND MACHT ...



MENÜ 2 TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Gebeizter Lachs mit Olivencrostini
und Kräuterblattsalaten

* * *

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons

* * *

Rumpsteak vom Husumer Rind mit Felixbutter
dazu gratinierte Kartoffeln und Grillgemüse

* * *

Erdbeer-Tiramisu
an Basilikumsorbet und Schokoladen-Orangen-Erde

MENÜ 3 TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Gehobelter Parmaschinken mit Melone und Papaya
Baby-Leaf-Salat und Erdbeer-Vinaigrette

* * *

Mandel-Kopfsalat-Suppe

* * *

Entenbrust à l'Orange
mit Sellerie und Schupfnudeln

* * *

Rhabarber-Erdbeer-Terrine
mit Mascarpone-Himbeeren



Selbstverständlich
berücksichtigen
wir auch gerne die
Sonderwünsche für
Allergiker, Vegetarier
und Kinder.

BUFFETS

Traumhochzeit Classic

BUFFET I

TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Holsteiner Ziegenkäse mit Kürbis-Ingwer-Relish

Matjestatar mit Zwiebelmarinade und Dillschmand

Rahmterrine von der Räucherforelle
mit Senf-Rahm-Gurken

Hausgeräuchertes Husumer Rinderfilet
mit Zwiebel-Mais-Kompott

Geräuchertes Heilbuttfilet auf Rote Bete-Apfelsalat

Rehpastete mit Apfel-Senf-Crème

Scheiben vom Husumer Roastbeef mit Kräuterremoulade

Gemischte Räucherfischplatte mit Schillerlocken, Aal,
Kieler Sprotte, Makrelenfilet, Forelle und Lachs

Variationen von mariniertem Hering

* * *

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Schweinsbäckle

* * *

Kabeljaufilet mit grober Senfsauce,
Schmorgurkengemüse und Kräuterkartoffeln

Geschmorte Rinderbrust mit Portweinsauce
dazu saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

Lasagne mit Blattspinat
und sonnengetrockneten Tomaten

* * *

Flensburger Präsidentencreme

Eierlikörcreme mit Schokoladensplittern

Crème von der Landbirne mit Preiselbeeren



BUFFET 2

TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Eismeerkrabbengelee mit Estragon-Crème fraîche
Scheiben vom rosa Rinderrücken mit einer Trüffelremoulade

Röllchen von der Scholle und
Lachsforelle an Senfgurkensalat

Geräucherte Entenbrust mit Honig-Zwiebelkompott

Buchweizenpfannkuchen
mit Räucherlachs und eigenem Kaviar

Flußkrebsterrine mit Petersilien-Pfeffer-Crème fraîche

Entenlebermus auf Kürbiskernpesto und Preiselbeeren

Medaillons vom Angeliter Landschwein
mit Quitten-Apfelkompott

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Landbrotsymphonie mit Butter

* * *

Feine Muschelsuppe mit Staudensellerie

* * *

Feines vom Husumer Mastkalb
mit getrüffeltem Blumenkohl und gratinierten Kartoffeln

Rotzungenfilet mit Speck-Petersilienbutter
dazu Frühlingslauch und Senfkartoffeln

Husumer Semmerrolle in Burgunder geschmort
Moormöhrengemüse

* * *

Variation von der Holsteiner Käsestraße mit Trauben,
pikantem Pflaumen-Relish und Vollkornbrot

* * *

Flensburger Präsidentencreme

Holsteiner Apfelcreme mit Calvados-Rosinen

Rumtopfsülze mit Vanillecreme

Gefüllte Birnen mit Zimtsauce

BUFFET 3

TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit roter Zwiebelmarinade

Tomaten-Mozarella mit Bärlauchpesto

Sardellen-Kartoffel-Schnitte an weißem Bohnenmousse

Gegrillte Antipasti: Aubergine, Zucchini und Paprika

Panzanella, Tomaten-Brotsalat mit Gambarettini
und Paprikamarmelade

Verschiedene Blattsalate und Dressings

Ciabattabrot und Baguette mit Butter

* * *

Kräftige Tomatenrahmsuppe
mit Basilikum und Grappa

* * *

Breite Bandnudeln mit einer Mascarponesauce
und sonnengetrockneten Tomaten

Risotto Milanese mit Meeresfrüchten
und grünem Spargel

Arista al Forno:
marinierter Schweinebraten
mit Artischocken-Paprikagemüse
und Basilikumgnocchi

* * *

Cappuccino-Mousse mit weißer Schokoladensauce

Amarettinicreme mit Vanille-Orangen

Frische Fruchtvariation

WO DIE LIEBE DEN TISCH DECKT,
SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN ...



Traumhochzeit *Deluxe*

- * im großen oder mittleren Elisabeth-Saal
- * Sektempfang im Foyer, Ballsaal oder im Hotelgarten mit herrlichem Blick auf die Ostsee. Wir reichen einen deutschen Rieslingsekt auf Holunderblütensirup und Orangensaft, dazu eine kleine Fingerfood-Auswahl unseres Küchenchefs.
- * Festliches 5-Gänge-Hochzeitsmenü oder Gala-Hochzeitsbuffet
- * Auswahl korrespondierender edler Weine sowie Softgetränke und Bier
- * Kaffee- und Teespezialitäten mit Feingebäck
- * Blumenschmuck für die Tische
- * Ein Probe-Essen für 2 Personen zur Einstimmung und zur individuellen Absprache der korrespondierenden Weine

Pauschale gilt von 18.00 bis 2.00 Uhr. Von 2.00 bis max. 3.00 Uhr berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und pro Stunde einen Nachtzuschlag von 300,00 €.

160,00 EUR pro Person

Unser Angebot gilt ab 50 Personen – und mindestens für 50 Personen, auch wenn Sie weniger Gäste erwarten.

SPEISEN UND GETRÄNKE:

Zur Absprache der korrespondierenden Getränke steht eine Auswahl von 3 Weiß- und Rotweinen bereit.

IHRE HOCHZEITSTORTE:

Aus unserer eigenen Küche empfehlen wir Ihnen unser Erdbeerherz. Dieses servieren wir Ihnen von Mai bis August – sonst mit anderen saisonalen Früchten – für 4,- EUR pro Person. Eine Hochzeitstorte nach Ihren individuellen Wünschen lassen wir nach Absprache von unserer Partner-Konditorei herstellen (Preis auf Anfrage).

Gerne nehmen wir Ihre eigene Hochzeitstorte in Empfang und servieren sie Ihren Gästen. Für diesen Service berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 EUR pro Person.

MENÜS

Traumhochzeit Deluxe

MENÜ I

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Salat von der Avocado mit
Riesengarnele und Limettencreme

* * *

Kraftbrühe von der Tomate mit Topfenklößchen

* * *

Filet vom Zander mit Rieslingsekt-Sauce
Erbsen-Mousseline und Munkbraruper Kartoffeln

* * *

Entenbrust à l'Orange
mit Sellerie und Schupfnudeln

* * *

Mascarpone-Mousse mit Himbeeren
und Amarettini-Eis

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST ...



Selbstverständlich
berücksichtigen
wir auch gerne die
Sonderwünsche für
Allergiker, Vegetarier
und Kinder.



MENÜ 2

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Karamellierter Piccandou
mit Kürbis-Ingwer-Relish und Wildkäuter-Salat

* * *

Karotten-Orangensuppe mit Nordmeerkrabben
und Croûtons

* * *

Filet vom Wolfsbarsch mit Safran Nage
Calamaris-Zucchini-Kompott

* * *

Rumpsteak vom Husumer Rind mit Felixbutter
dazu gratinierte Kartoffeln und Grillgemüse

* * *

Creme Brûlée von der Thai-Vanille
Cassissorbet und Beerenragout

MENÜ 3

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Mousse und Tranche vom Räucherlachs auf einem
Salat von grünem Spargel und Babytomate

* * *

Calvatelli-Nudel-Risotto mit
Gorgonzola-Birne

* * *

Passionsfruchtsorbet mit Rieslingsekt

* * *

Crépinette vom Kalb mit Estragon-Senf-Jus
Mandelcanneloni und Austernpilze

* * *

Mousse von der Kokosnuss mit Mangosalat
und Wodka-Limetten-Sorbet



BUFFETS

Traumhochzeit Deluxe

BUFFET I

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Große Salatbar mit
gartenfrischen Rohkostsalaten, z.B.:
Karotten, Gurken, Tomaten, Kopf- und Eisbergsalat,
Rucola, Frisée- und Radicchiosalat,
angemachte Salate, leicht mariniert mit Essig und Öl,
Pilzsalat, Paprikasalat, Zucchini-salat,
Auberginenscheiben,
Krautsalat mit Schafskäse und Paprika
Flusskrebse auf Lauch-Orangen-Salat,
verschiedene Dressings

Kräutercroûtons, rote Zwiebeln, verschiedene Sprossen und
Keimlinge, Schnittlauch, grüne und schwarze Oliven

verschiedene Brot- und Brötchensorten
mit Butter und Sauerrahm

Gemüseterrine mit Karotte, Broccoli und Sellerie

Paprika und Zucchini mit verschiedenen Dips

Caesar Salad mit Parmesan

* * *

Orangen-Karotten-Suppe

* * *

Gegrillte Geflügelkeulen und Rindermedaillons mit Kräuter-
Limonenbutter, dazu Gemüseris und gebackene Kartoffelecken

Dreierlei Käse-Tortellini in Frischkäse-Basilikumsauce

Spaghettini mit gedünsteten Lachswürfeln in Rieslingseksauce

Aus dem Wok:

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Limonenblatt-Sauce

Wokgemüse mit Süß-Sauer-Sauce, dazu Mie-Nudeln

* * *

Melonensalat mit Orangen und Minze

Salat von heimischen und exotischen Früchten

Joghurtcrème mit Beeren

Quarkmousse und Heidelbeerenragout



BUFFET 2

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Parmaschinken und Cantaloupe-Melone
Mortadella, Coppa, Salami
Gemischter Pilzsalat mit Balsamico und Salbei
Tonnato von der Putenbrust
mit Kapernäpfeln und Rucola
Insalata di Frutti di Mare
pochierte Lachstranchen al Pesto
Tomate-Mozzarellasalat
Tomatisierter Muschelsalat mit Zucchini
Zwiebeln in Balsamico
Gemischter Nudelsalat al Pesto
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Ciabattabrot und Butter

* * *

Minestrone mit Pesto

* * *

Mittelmeerfische mit italienischen Kräutern,
Knoblauch und italienischen Röstkartoffeln
Saltimbocca à la Romana auf Gorgonzolasauce
und Calvatelli-Nudeln

Spaghettini aus dem Parmesanleib
mit Trüffelrahm und Parmesansplittern

* * *

Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola und Parmesanspäne

* * *

Tiramisu mit Mascarpone-Amarettosauce
Espressomousse mit Pistazien
Panna Cotta mit Erdbeersalsa
Italienisches Süßgebäck

BUFFET 3

TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Salat von Ricotta-Ravioli und Zwergtomaten mit Trüffel
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplittern
Seeteufelmedaillons im Parmaschinkenmantel
mit Bärlauchpesto und Pinienkernen
Kleine gefüllte Paprikaschoten
mit Bresaola-Schinkenroulade
Salat von Orecchiette-Nudeln und
Scampis im Peperoniextrakt
Toscanischer Pancetta, Salame al Tartufo, Salame Romana
Ententerrine mit Orange und Proseccogelee
Italienische Landbrotsymphonie mit Tomaten-Olivensalsa

* * *

Klares Tomatensüppchen mit Quarkklößchen

* * *

Saftige Lammkeule Siziliana
mit Thymian und Knoblauch
dazu Rucola-Salbei-Fettucini

Scaloppine al funghi-Kalbsschnitzel
mit Edelpilzen und Gnocchi Tricolore

Rotbarbe in Weißwein
mit Marsalasauce, Sommergemüse

* * *

Italienische Käsevariation mit Trüffelhonig und Trauben

* * *

Crème von italienischer Torone mit Espressosauce
Tosanella-Mandel-Nougatcreme mit Windbeuteln
Limoncello-Crème in der Biscuitschale
Pralinen, Cantucchini und Amarettini
Tiramisu mit Mandeln und Orange

KLEINE HIGHLIGHTS FÜR IHRE PERFEKTE HOCHZEIT

Fingerfood nach Wahl des Küchenchefs	9,90 EUR pro Person
Mitternachts-Käseplatte mit Baguetteauswahl	9,50 EUR pro Person
Mitternachtssuppe mit Baguetteauswahl	6,50 EUR pro Person
Nordische Fischbrötchen aus dem Bauchladen	5,50 EUR pro Person
Hot Dog	4,50 EUR pro Person
Currywurst mit Baguette	6,20 EUR pro Person
Wunderschöne Herztorte mit Erdbeeren (Mai - August) oder anderen saisonalen Früchten	4,00 EUR pro Person

Noch mehr Platz für all Ihre Gäste

UNSERE FERIENWOHNUNGEN

In unseren großzügig geschnittenen und familienfreundlich eingerichteten Ferienwohnungen direkt neben dem Strandhotel Glücksburg genießen Sie ebenfalls den Blick auf die Förde.

Hier verbringen Sie Ihren Aufenthalt ganz unabhängig oder – auf Wunsch – auch mit dem Service eines 4-Sterne-Superior-Hauses.

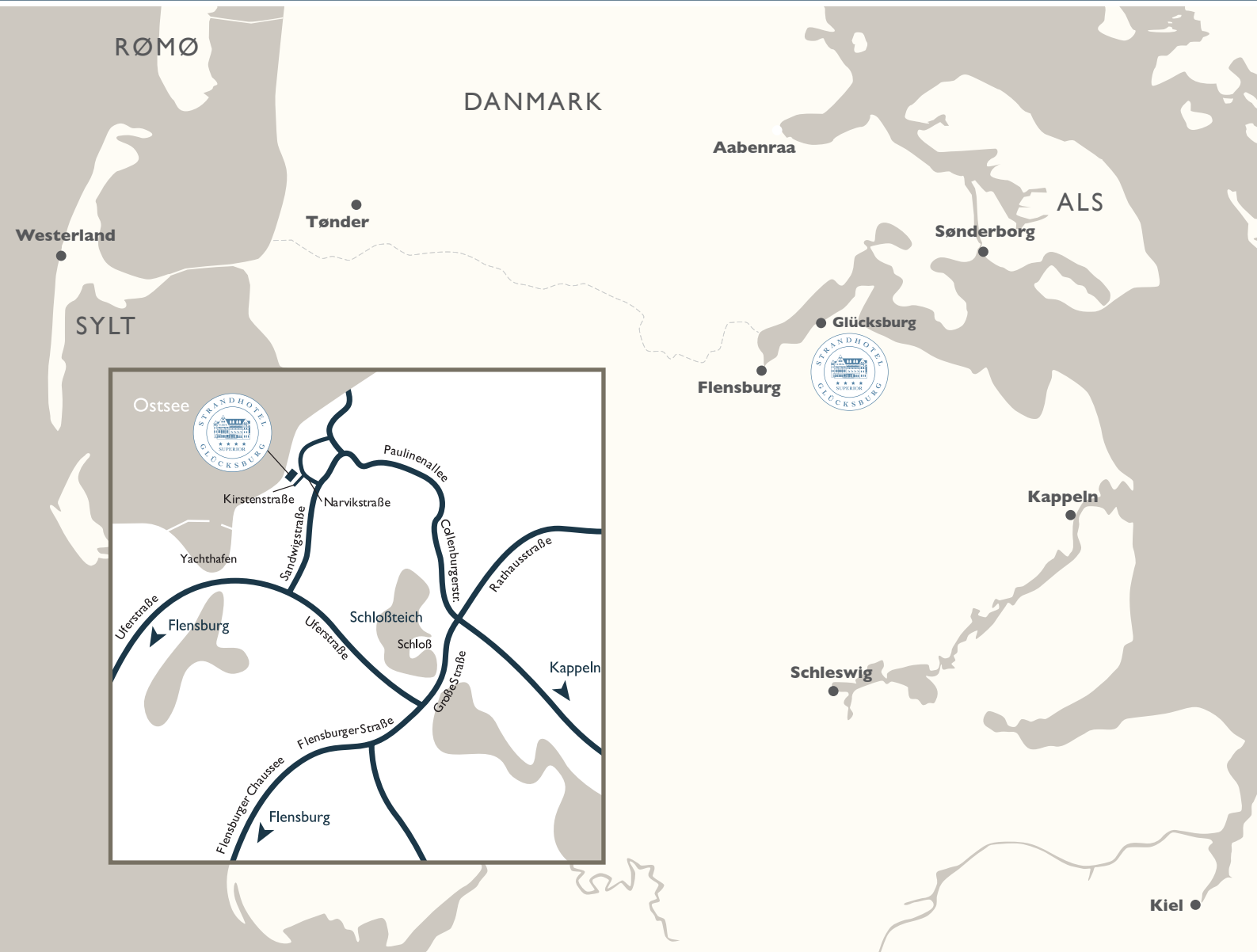


UNSER PARTNERHOTEL IN FLENSBURG

Weitere Zimmer stehen Ihnen in unserem Partnerhotel Alte Post im Zentrum der nur 10 km entfernten Hafenstadt Flensburg zur Verfügung.

Gerne stellen wir Ihnen den Kontakt für einen Shuttleservice zwischen beiden Häusern her.

ALTEPOST
NORDIC LIFE & STYLE HOTEL





Strandhotel Glücksburg | Kirstenstraße 6 | D-24960 Glücksburg/Ostsee

Telefon: +49 (0)4631 6141-0 | Fax: +49 (0)4631 6141-11

Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG

Alle Köstlichkeiten und Aktivitäten sowie die Anmeldung zu unserem Newsletter finden Sie auf

www.strandhotel-gluecksburg.de



Das Strandhotel Glücksburg und das Strandbistro Sandwig finden Sie auch auf Facebook.

Unser Partnerhotel im Herzen Flensburgs:



www.ap-hotel.de