



Kulinarik & Events

JULI – DEZEMBER 2020



GENUSS VERSCHENKEN – ALS GUTSCHEIN
EIN GANZ BESONDERES HIGHLIGHT!



ALLE VERANSTALTUNGEN AUF EINEN BLICK

JULI

| | | |
|-----------------|--------------|---------------------------------|
| DIENSTAG | 21.7. | Sommer-Barbecue (max. 50 Pers.) |
| MITTWOCH | 22.7. | Sommer-Barbecue (max. 50 Pers.) |

AUGUST

| | | |
|-----------------|--------------|---------------------|
| MITTWOCH | 12.8. | Schulanfänger-Lunch |
|-----------------|--------------|---------------------|

SEPTEMBER (RUND UM DEN SOMMERTRÜFFEL)

| | | |
|-------------------|--------------|----------------|
| SONNTAG | 6.9. | Sonntags-Lunch |
| MITTWOCH | 9.9. | Strandgut |
| DONNERSTAG | 10.9. | Strandgut |

OKTOBER ZEIT FÜR KÜRBIS

| | | |
|----------------|---------------|----------------|
| SONNTAG | 4.10. | Sonntags-Lunch |
| SONNTAG | 11.10. | Sonntagsbraten |
| SONNTAG | 18.10. | Sonntagsbraten |
| SONNTAG | 25.10. | Sonntagsbraten |

Tischreservierungen nimmt unser Restaurant „Felix“ unter Tel. 04631 6141-500 oder per E-Mail unter restaurant@strandhotel-gluecksburg.de gerne entgegen.

Veranstaltungskarten erhalten Sie an unserer Rezeption unter Tel. 04631 6141-0 oder per E-Mail unter info@strandhotel-gluecksburg.de.



| NOVEMBER | GÄNSEZEIT | |
|----------|-----------|-------------------|
| SONNTAG | 1.11. | Sonntags-Lunch |
| FREITAG | 6.11. | Musical-Menü |
| SAMSTAG | 7.11. | Musical-Menü |
| SONNTAG | 8.11. | Sonntagsbraten |
| SAMSTAG | 14.11. | Gourmet-Party 5.0 |
| SONNTAG | 15.11. | Sonntagsbraten |
| SONNTAG | 22.11. | Sonntagsbraten |
| FREITAG | 27.11. | Frauenzimmer |
| SONNTAG | 29.11. | Adventslunch |

| DEZEMBER | GÄNSEZEIT & WUNSCHBAUM | |
|------------|------------------------|--|
| MITTWOCH | 2.12. | Strandgut |
| DONNERSTAG | 3.12. | Strandgut |
| FREITAG | 4.12. | Hüttenzauber |
| SONNTAG | 6.12. | Adventslunch |
| MITTWOCH | 9.12. | Julefrokost |
| DONNERSTAG | 10.12. | Julefrokost |
| FREITAG | 11.12. | Hüttenzauber |
| SONNTAG | 13.12. | Adventslunch |
| MITTWOCH | 16.12. | Julefrokost |
| DONNERSTAG | 17.12. | Julefrokost |
| SONNTAG | 20.12. | Sonntagsbraten |
| DONNERSTAG | 24.12. | Heiligenabend-Menü |
| FREITAG | 25.12. | Festtags-Lunch & Festtagsmenüs |
| SAMSTAG | 26.12. | Festtags-Lunch & Festtagsmenüs |
| MITTWOCH | 30.12. | Dinner for one |
| DONNERSTAG | 31.12. | Silvestergala, Silvester-Bufferet & Silvesterparty |

JULI



SOMMER-BARBECUE

Dienstag, 21. Juli 2020 (max. 50 Personen)

Mittwoch, 22 Juli 2020 (max. 50 Personen)

Donnerstag, 23 Juli 2020

(bei starker Nachfrage, max. 50 Personen)

Empfang: 18:30 Uhr · Buffet: 19:00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit Live-Musik von Michael Jansen (Gitarre und Vocals unplugged) und einem Cocktail. Unser Küchenchef André Schneider und sein Team verwöhnen Sie im Anschluss mit Fisch und Garnelen vom Grill, herzhaft marinierten Steaks, Vegetarischem, Folienkartoffeln, einem großen Salatbuffet, hausgemachten Saucen, sommerlichen Desserts und anderen Köstlichkeiten. Genießen Sie dazu das romantische Licht der Fackeln und eine einmalige Atmosphäre unter freiem Himmel.

89 € p. P.

Diese Pauschale beinhaltet einen Begrüßungscocktail, Weiß- und Rotwein,

Bier und Softgetränke und gilt im Zeitraum von 18:30 bis 23:00 Uhr.

Bei schlechtem Wetter findet das Sommer-Barbecue im Strandhotel statt.

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



SEPTEMBER

RUND UM DEN SOMMERTRÜFFEL

Trüffel-Woche
01. September – 20. September

Trüffel sind eine Delikatesse und lassen jedes Gourmet-Herz höherschlagen. Genießen Sie diesen ganz besonderen Edelpilz und lassen Sie sich von den Kreationen unseres Küchenteams überraschen – zum Beispiel:

Getrüffelte Zwiebel-Quiche mit Wachtelbrust, Weintraubenragout und Feldsalat

Filet vom Zander, Cavatelli-Nudel-Risotto, Birne und Trüffelspänen

Spaghettini aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsahne und gehobeltem Trüffel

Weißes Schokoladen-Parfait mit Trüffelpraline



AUGUST

SCHULANFÄNGER-LUNCH

Mittwoch, 12. August 2020

12.00 – 14.00 Uhr

Eine wunderschöne Tradition und nun schon zum 12. Mal! Wir verwöhnen Sie und Ihre ABC-Schützen in entspannter Atmosphäre mit allerhand Leckereien für Klein und Groß. Ein Malwettbewerb in Zusammenarbeit mit dem Bürozentrum Jacob Erichsen rundet das Erlebnis für die Kleinen ab.

29 € p. P.

Kinder 0–6 Jahre: 9,90 EUR p. P. | Kinder 7–11 Jahre: 19,00 EUR p. P.
ab 12 Jahren vollen Preis p. P.

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.

SEPTEMBER & DEZEMBER



Strandgut

„Strandgut–mehr als gute Unterhaltung“ ist die Devise dieser Glücksburger Veranstaltungsreihe, die in unserem Elisabeth-Saal stattfindet. Die renommierten Künstler präsentieren anspruchsvolle und abwechslungsreiche Programme aus Kabarett, Satire, Comedy und Theater.

FÖRDE-BUFFET

18.00–20.00 Uhr

Genießen Sie vor jeder Strandgut-Veranstaltung ein köstliches Buffet im Restaurant „Felix“ mit einer Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts.

36 € p. P.

Wir bitten um eine Tischreservierung unter Tel. 04631 6141-500

CHRISTOPH REUTER

„Alle sind musikalisch! (außer manche)“

9. und 10. September 2020

KLAZZ BROTHERS &
CUBA PERCUSSION

„Beethoven meets Cuba“

2. und 3. Dezember 2020



© Mirko-Jörg-Kellner

© pipit.eu

Karten erhalten Sie im Büro der GLC AG im
Schlosshof Glücksburg und an unserer Rezeption.

Veranstaltungsbeginn ist jeweils um 20.00 Uhr.

OKTOBER

ZEIT FÜR KÜRBIS

1. Oktober – 29. Oktober 2020

Genießen Sie dieses gesunde und schmackhafte Gemüse in einem 3-gängigen Kürbismenü.

Kalbstafelspitzgelee, Salat vom Birnenkürbis und Meerrettichcreme

Filet vom Saibling, Kürbis-Flan, Wildreis und Kerbelvelouté

Gebrannte Grießschnitte, Kürbis-Vanilleeis und Steirischem Kürbis-Öl



SONNTAGSBRATEN

An ausgewählten Sonntagen
jeweils 12.00–14.00 Uhr

Schon sein Duft weckt Erinnerung und Vorfreude zugleich – doch die Zubereitung braucht eben ihre Zeit. Die nehmen wir uns für Sie! Genießen Sie den Sonntagsspaziergang und lassen Sie die eigene Küche kalt. Vorweg servieren wir Ihnen eine Holsteiner Sonntagssuppe mit Eierstich und Fleischeinlage.

29 € pro Person

Wir bitten um eine Tischreservierung 04631/61 41 500.

11. OKTOBER Hirschkeulenbraten

mit Wildpreiselbeeren, Romanesco und Serviertenknödel

18. OKTOBER Geschmorter Kalbstafelspitz

mit Meerrettich-Sauce und Boullion Kartoffel Gemüse

25. OKTOBER Geschmorte Lammkeule

mit Thymian-Honig-Jus, Schneidebohnen und Provenzalischen Kartoffeln

08. NOVEMBER Kalbssemmer Rolle

mit Schalotten-Jus, Holsteiner Gemüse und gebackenem Kräuterknödel

15. NOVEMBER Rehkeule aus der Röhre

mit Cassis-Jus, Nußschupfnudel und Rotkraut

22. NOVEMBER Gesottene Rinderbrust

mit Rotwein-Jus, Semmelknödelrolle und Schnüsch

20. DEZEMBER Weihnachtsbraten Surprise

NOVEMBER

MUSICAL-MENÜ

Freitag, 6. November

Samstag, 7 November 2020

Empfang: 18:30 Uhr · Beginn: 19:00 Uhr

Begleiten Sie uns auf eine musikalische Reise und erleben Sie mit den Live-Aufführungen der Musicialdarsteller mitreißende Momente. Wir begrüßen Sie in unserem Elisabeth-Saal und verwöhnen Sie mit einem 4-gängigen Musical-Menü.

Unser Programm der Abende:

Phantom der Oper, Disney Musicals, Mary Poppins und Aladdin

89 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption

Bleiben Sie über Nacht und erhalten Sie in Verbindung mit der Veranstaltung
10 % Ermäßigung auf die tagesaktuelle Übernachtungsrate!



MUSICAL-AFFAIR®



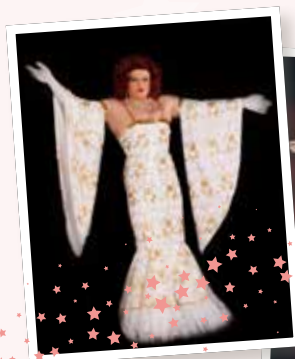
NOVEMBER



FRAUENZIMMER



Ob alleine, mit einer Freundin oder einer ganzen Gruppe – seien Sie herzlich willkommen zu einem Abend nur unter Frauen.



Freitag, 27. November 2020 ab 18:30 Uhr

Ihre Vorbilder sind die Stars der klassischen Travestie. Miss Gloria Vain ist bühnenerprobt und in Ihrer Vielseitigkeit kaum zu überbieten. Gepaart mit einem losen Mundwerk und Schlagfertigkeit, tanzt und singt die Flensburgerin über die großen und kleinen Bühnen dieser Republik. Ein Garant für Stimmung und gute Laune. Das Publikum darf sich also freuen, auf einen unterhaltsamen Abend mit Kostümen, Klassikern und Klamauk.

45 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk und Buffet.
Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.

NOVEMBER



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

IHR BETT ZUR GOURMET-PARTY

Bleiben Sie auch über Nacht und erhalten Sie in Verbindung mit der Veranstaltung 10% Ermäßigung auf die tagesaktuelle Überraschungsrate!

GOURMETPARTY 5.0 MIT RALF ZACHERL

Samstag, 14. November 2020

18:30 bis 24:00 Uhr

An diesem Abend trifft Exklusivität auf skandinavische Leichtigkeit. Lassen Sie sich von Spitzen- und Fernsehkoch Ralf Zacherl auf höchstem Niveau verwöhnen und genießen Sie dabei eine skandinavisch-herzliche Atmosphäre. Freuen Sie sich ebenfalls auf unseren Küchenchef André Schneider, weitere spannende Überraschungen und eine Auswahl an aromatischen Weinen.

189 € p. P.

inkl. Aperitif und korrespondierender Getränke.

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



NOVEMBER – DEZEMBER



WINTERZEIT IST GÄNSEZEIT

12. November bis 24. Dezember 2020

ab 18.00 Uhr

Frisch aus dem Ofen – am Tisch tranchiert: Kross geschmorte Gänsebraten aus der Röhre mit Calvados-Maronen, Preiselbeersauce, Schupfnudeln, Kartoffelklößen, Cranberries, Champagner-Rotkraut, Rahm-Spitzkohl und Bratapfel.

Vorweg servieren wir Ihnen Gänsepunsch mit Sternanis.

Die ganze Gans: 55 EUR p. P.

Nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen



MAL GANS ANDERS

*Carpaccio von der Gänsebrust, Szechuanpfeffer-Sud,
Sprossensalat und Hoisin-Sauce*

*Brust von der Gans, Birnen-Essig-Jus,
Buchweizen-Krapfen und Rosenkohl-Püree*

Variation vom Holsteiner Apfel

Fragen Sie auch nach unserer „GANS TO GO“ zur Abholung im Hotel! Mit einer Vorbestellung von mindestens 5 Tagen im Voraus können Sie unsere knusprige Gans auch zu Hause genießen.

Senden Sie uns Ihre Anfrage per Mail an:

bankett@strandhotel-gluecksburg.de

DEZEMBER



Ob privat oder geschäftlich – so wird Ihre Weihnachtsfeier unvergesslich! Ab 35 Personen sind weitere Termine für unser Julefrokost-Buffer möglich. Sprechen Sie uns gerne an!



TYPISCH DÄNISCH: JULEFROKOST!

9.+ 10. und 16.+ 17. Dezember 2020

jeweils ab 18:00 Uhr

Das Julefrokost ist eine dänische Tradition in der Advents- und Weihnachtszeit. Genießen Sie ein köstliches Buffet mit kalten und warmen Speisen, regionaltypischen Gerichten. Erleben Sie unsere hyggelige Atmosphäre und verbringen Sie gemütliche und unterhaltsame Stunden mit Ihren Lieben.

39 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk

Wir bitten um eine Tischreservierung unter Tel: 04631/61 41-500.



DEZEMBER

AB DEM 4. DEZEMBER WIRD DAS
„SANDWIG“ ZUR NÖRDLICHSTEN
SKIHÜTTE DEUTSCHLANDS!



Immer freitags:
4. und 11. Dezember 2020
18.00 – 23.00 Uhr

**Stilvoll und gemütlich, locker und stimmungsvoll,
im urigen Almhüttenambiente! Dazu servieren wir
Ihnen ein Buffet mit Spanferkel und Brettljause.**

39 € p. P.

Inkl. Glühwein zur Begrüßung.
Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.

Mieten Sie das Sandwig gerne exklusiv für Ihren eigenen
„Hüttenzauber“ oder Ihre Weihnachtsfeier.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, gerne per E-Mail an:
bankett@strandhotel-gluecksburg.de

NOVEMBER – DEZEMBER

ADVENTSLUNCH

Immer Sonntags im Restaurant „Felix“
29. November, 06. Dezember und 13. Dezember
jeweils 12:00 – 14:00 Uhr

In weihnachtlich-dänischer Atmosphäre verwöhnt Sie unsere Küchencrew mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Buffet. Genießen Sie dazu weihnachtliche Pianomusik, ein Willkommensgetränk zur Begrüßung sowie Säfte vom Buffet, Filterkaffee und Tee.

49 € p. P.

Wir bitten um eine Tischreservierung unter Tel: 04631/61 41-500.



WUNSCHBAUM

Dieses Jahr bereits zum 5. Mal!

Mit dieser Aktion möchten wir hilfsbedürftigen Kindern in Glücksburg und Umgebung einen Weihnachtswunsch erfüllen.

Der Weihnachtsbaum wird mit den Wunschkarten der Kinder zum 1. Advent aufgestellt. Jeder, der diese Aktion unterstützen möchte, kann sich eine Karte vom Baum nehmen und das entsprechende Geschenk weihnachtlich verpackt an der Hotelrezeption abgeben. Alle Geschenke werden von uns bis zum Heiligabend an die Kinder überreicht. Natürlich gibt es auch für alle „Wunscherfüller“ eine kleine Überraschung vom Haus!

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung!



DEZEMBER

HEILIGENABEND-MENÜ

Donnerstag, 24. Dezember 2020

Empfang inkl. Fingerfood im Foyer: 18:30 Uhr

Menübeginn im Restaurant: 19.00 Uhr

95 € p. P.

inkl. Aperitif

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption

*Terrine von der Ente mit Pflaume und Haselnuss,
Löwenzahnsalat und Berberitzen-Kompott*

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz mit Trüffel-Ravioli

*Tranchen vom Holsteiner Kalbsrücken,
Gänseleber Portwein-Jus, Maronen-Gnocchi und Edelpilzen*

Variation von Chocolat Noir





DEZEMBER

FESTTAGS-LUNCH

Freitag, 25. Dezember 2020
Samstag, 26. Dezember 2020
12:00 – 14:00 Uhr

Erleben Sie einen entspannten Festtag im Strandhotel – mit einem Willkommensgetränk zur Begrüßung und Pianomusik. Unser Küchenchef André Schneider und seine Crew verwöhnen Sie mit einem ausgefallenen weihnachtlichen Buffet aus einer Kombination von kalten und warmen Vorspeisen, Suppe, Fisch und Fleischgerichten sowie Dessertvariationen. Auf unsere kleinen Gäste wartet eine Weihnachtsüberraschung unter dem Tannenbaum.



FESTTAGSMENÜS

25. und 26. Dezember 2020 – ab 18.00 Uhr

Genießen Sie unsere weihnachtlichen Menüs, die Sie sich ganz individuell aus verschiedenen köstlichen Vor- und Hauptspeisen zusammenstellen können.

DAS GANZE JAHR



GROSSER SONNTAGSLUNCH

An jedem 1. Sonntag im Monat

jeweils 12.00 – 14.00 Uhr

(ausser Juli, August und Dezember)

Frisch zubereitete kulinarische Köstlichkeiten im Takt der Jahreszeiten. Unser Küchenchef André Schneider und seine Crew verwöhnen Sie mit kalten und warmen Vorspeisen, Suppe, Fisch- und Fleischgerichten sowie verschiedenen Dessertvariationen. Zusätzlich stehen verschiedene Fruchtsäfte auf dem Buffet bereit und zum Abschluß servieren wir Filterkaffee und Tee.

42 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk.

Wir bitten um eine Tischreservierung unter Tel: 04631/61 41-500.



DEZEMBER



DINNER FOR ONE

Mittwoch, 30. Dezember 2020 inkl. Empfang

Empfang: 18:00 Uhr – Aufführung: 18:30 Uhr

Nach sechs erfolgreichen Jahren nun zum 7. Mal bei uns: Das Ensemble Alexandra Schweder und Torben Hansen. Erleben Sie großes Theater mit „Twee op Platt“ – live bei uns im Elisabeth-Saall! Im Anschluss servieren wir Ihnen das traditionelle Warm-Up-Dinner zu Miss Sophies 90. Geburtstag mit Originalmenü und -getränken. Zum Ausklang eines unvergesslichen Abends laden wir Sie ins Restaurant „Felix“ auf einen Cocktail ein.

Mulligatawny mit Reis

Gedünstetes Filet vom Nordseeschellfisch mit Senfsauce

Gebratene Maishuhnbrust auf Gemüsejulienne

Exotischer Obstsalat mit Mokka-parfait

78 € p. P.

inkl. Aperitif, korrespondierender Getränke und Abschlusscocktail an der Bar im Restaurant „Felix“.

Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



DEZEMBER



SILVESTERGALA IM ELISABETH-SAAL

Donnerstag, 31. Dezember 2020

Ab 19:00 Uhr

So klingt das Jahr gut aus: Genießen Sie unser 5-gängiges Galamenu im festlich dekorierten Elisabeth-Saal und freuen Sie sich schon zwischen den Gängen auf tanzbare Musik. Ab Mitternacht feiern dann alle Gäste unseres Hauses gemeinsam und DJ K-Project graphics & music sorgt für Partystimmung!

*Marinierter Thunfisch an Avocado-Tatar,
gelben Paprika-Ketchup und Gurken-Estragon-Sorbet*

Kraftbrühe von der Tomate mit Ziegenkäse-Klößchen

*Salpiccon vom Kalbstafelspitz mit Wintertrüffel und
Mezzaluna mit Feige und Walnuß*

*Brust von der Barbarie Ente, Zwiebel-Weintrauben-Chutney,
Pommes Macair und Rotkohlfan*

*Lingot von der Schokolade und Tonkabohne,
Grand-Marnier-Orangen und Mocca Eis*

198€ p. P.

inkl. Aperitif, korrespondierender Weine zum Menü,
eines Glases Champagner um Mitternacht sowie Bier und Softgetränke.
Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



DEZEMBER

SILVESTERBUFFET

Donnerstag, 31. Dezember 2020

Ab 20:00 Uhr



Gemütlich und stimmungsvoll im lockeren Ambiente. Genießen Sie ein abwechslungsreiches Buffet mit vielen Köstlichkeiten für sowohl große als auch kleine Gäste. Ab Mitternacht, wenn wir das neue Jahr begrüßt haben, geht die Party richtig los: Alle Gäste unseres Hauses treffen sich ab 00.30 Uhr im Foyer des Elisabeth-Saals zum ausgelassenen Weiterfeiern und Tanzen!

149€ p. P.

inkl. Wein, Sekt, Bier, Softgetränken.
Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



DEZEMBER



SILVESTERPARTY SANDWIG

Donnerstag, 31. Dezember 2020

21:00 Uhr – 02:00 Uhr

Feiern Sie gemeinsam mit uns im Strandbistro „Sandwig“ ins neue Jahr und freuen Sie sich auf die beste Aussicht, ein lockeres Ambiente und eine unkomplizierte Küche! Mit Willkommensgetränk, großem Silvester-Buffet und allen Getränken von unserer Silvesterkarte feiern wir ins Jahr 2021!

99€ p. P.

inkl. Willkommensgetränk, Buffet und Getränkeauswahl.
Karten erhalten Sie an unserer Rezeption.



Ob Firmenevent oder Hochzeitsfeier: bei uns finden Sie die passende Location!

Unser Elisabeth-Saal ist vielseitig und bietet nicht nur für Hochzeiten und Festlichkeiten einen perfekten Rahmen, sondern eignet sich auch ideal für Seminare, Tagungen, Präsentationen und Events jeglicher Art!

UNSER SERVICE, WANN UND WO SIE ES WÜNSCHEN!

Die prämierte Küche und den skandinavisch-herzlichen Service bieten wir übrigens auch außerhalb unseres Hauses an.

Ob in den historischen Räumlichkeiten auf Schloss Glücksburg, der Orangerie im Schlosspark, auf dem Schiff oder in Ihren eigenen vier Wänden: mit uns haben Sie einen erfahrenen Partner an Ihrer Seite!

Werfen Sie auch gerne einen Blick in unsere eigene Eventlocation CIX „Christian-IX“ auf Schloss Glücksburg.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter:
bankett@strandhotel-gluecksburg.de





RESTAURANT „FELIX“

Genießen Sie ein vielfältiges Angebot an frischen und kreativen Gerichten in einer ungezwungenen, leichten – eben typisch skandinavischen – Atmosphäre. Unser Küchenteam, das mit 14 Gault-Millau-Punkten prämiert ist und unser professionelles und herzliches Serviceteam freuen sich auf Ihren Besuch!

Mittag- und Abendessen

Täglich von 12.00 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr à la carte.

Kaffeezeit

Täglich von 14.00 bis 17.00 Uhr – mit frisch gebackenem Kuchen, in der kalten Jahreszeit gemütlich am Kamin. Im Sommer auch auf unserer schönen Terrasse mit wundervollem Blick auf die Förde.

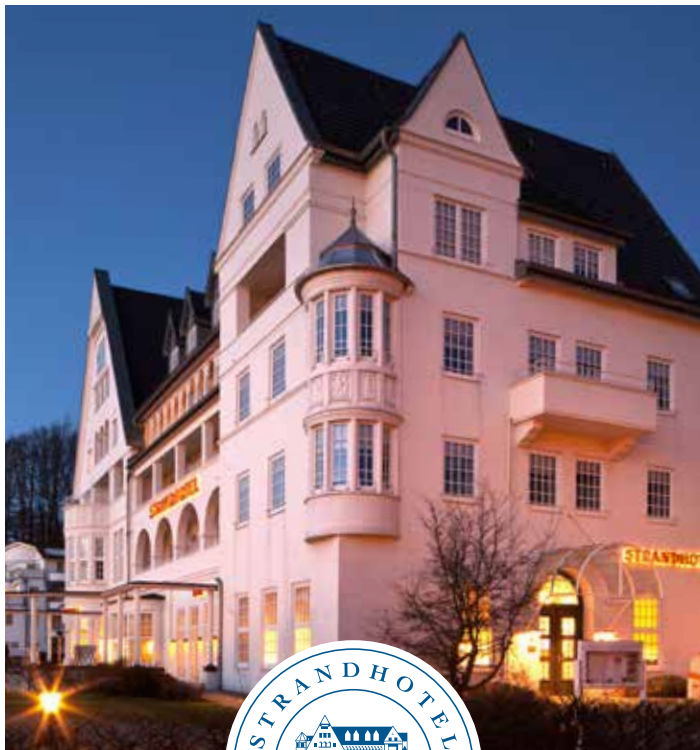
Bitte reservieren Sie zeitig einen Tisch unter: 04631 6141-500



ALTE POST FLENSBURG

Besuchen Sie auch unser Partnerhotel und genießen Sie skandinavische Wohlfühlatmosphäre direkt im Herzen von Flensburg! Erleben Sie Designzimmer, außergewöhnliche Themenzimmer, moderne Tagungsräume und unvergessliche Veranstaltungen und Konzerte.

Weitere Informationen und Eventtermine finden Sie auf unserer Homepage unter www.ap-hotel.de



Strandhotel Glücksburg
Kirstenstraße 6 | D-24960 Glücksburg/Ostsee
E-Mail: info@strandhotel-gluecksburg.de

Telefon: 04631 6141-0

Fax: 04631 6141-11

Telefon Restaurant „Felix“: 04631 6141-500

Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG

Noch mehr Köstlichkeiten, weitere Angebote sowie
die Anmeldung zu unserem Newsletter finden Sie auf
www.strandhotel-gluecksburg.de



Das Strandhotel und das „Sandwig Strandbistro“
finden Sie auch auf Facebook und Instagram.