

Kulinarik 🕲 Events

JANUAR-JUNI 2024



ALLE VERANSTALTUNGEN AUF EINEN BLICK

JANUAR			MENÜ AUS ALTEN ZEITEN
Sonntag	21.01.		Sonntagsbraten
Samstag	27.01.	Ø	Sushi meets Steak
FEBRUAR			
Sonntag	04.02.		Sonntags-Lunch
Mittwoch	14.02.		Valentinstags-Menü
Sonntag	18.02.		Sonntagsbraten
MÄRZ			
Sonntag	03.03.		Sonntags-Lunch
Freitag	15.03.	②	Mental Show & Dinner mit Florian Fränz
Sonntag	17.03.		Sonntagsbraten
Sonntag	31.03.		Oster-Lunch

APRIL			SPARGELZEIT
Sonntag	07.04.		Sonntags-Lunch
Sonntag	21.04.		Sonntagsbraten
MAI			SPARGELZEIT
Mittwoch	01.05.		"Strandgut" mit Florian Wagner (Tickets über die Touristeninformation)
Samstag	04.05.		Weltfischbrötchentag
Sonntag	12.05.		Muttertags-Lunch
Sonntag	19.05.		Pfingst-Buffet
JUNI			SPARGELZEIT
JULI			SAVE THE DATE
Dienstag	23.07.	\oslash	Großes Sommer-Barbecue
Mittwoch	24.07.	(3)	Großes Sommer-Barbecue

Stand: 10.2023 | Das Sortiment und alle angegebenen Preise verstehen sich unter dem Vorbehalt eventuell notwendiger Anpassungen. Das Zustandekommen der o. g. Angebote und Veranstaltungen ist abhängig von einer Mindestteilnehmerzahl.

Finden Sie Ihren Tisch jetzt bequem und einfach online über unsere Website. Alternativ nimmt das Restaurantteam Anfragen auch unter Tel. 04631 6141-500 entgegen.

Für diese Events gibt es einen Kartenvorverkauf: Tickets erhalten Sie auf unserer Website unter www.strandhotelgluecksburg.de oder an der Rezeption.



JANUAR - APRIL

SONNTAGSBRATEN

An ausgewählten Sonntagen jeweils 12.30 – 14.30 Uhr

Genießen Sie den Sonntagsspaziergang und lassen Sie die eigene Küche kalt. Vorweg servieren wir Ihnen eine Suppe aus unserem Tagesangebot.

39 € p. P.

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



21. Januar: Wacholder-Rehkeule mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Semmelknödel

18. Februar: Lammkeule mit Peperonata und Polenta

17. März: Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillon-Kartoffeln

21. April: Sauerbraten von der Rinderbrust mit Ofenkürbis und Kartoffelstampf



SUSHI MEETS STEAK

Samstag, 27. Januar · Einlass ab 18 Uhr Beginn 19 Uhr | Ende 23 Uhr

Von Asien über die USA bis hin nach Schleswig-Holstein! David Siahaan von Sushi+Co aus Hamburg kreiert für Sie frisch zubereitetes Sushi und verrät Tipps und Tricks für die eigene Küche. Ob klassisch, vegetarisch oder exotisch – die Vielfalt dieses beliebten Gerichts ist unendlich.

Dazu verwöhnen wir Ihren Gaumen mit Steakspezialitäten in verschiedenen Cuts und Reifegraden. Selbstverständlich verraten auch wir den einen oder anderen Tipp für ein schmackhaftes Steak aus der eigenen Pfanne!

109 € p. P.

inkl. Aperitif, Weiß- und Rotwein, Bier und Softgetränken





Tickets
erhalten Sie über
unsere Website
& Rezeption

JANUAR

unser menü aus alten zeiten

Den gesamten Januar

Welchen Anlass das Strandhotel hatte, seinen Gästen im Jahre 1883 dieses Menü zu servieren, wissen wir leider nicht. Aber dass die verfeinerte Neuauflage unseres Küchenteams Ihnen vorzüglich munden wird, da sind wir uns sicher ...

Bouillon mit Reis

Rindfleisch mit Meerrettichsauce, dazu Spinat und Princesskartoffeln

Rehbraten, Salat und Kompott

Eisvariation

Käse und Butter

89 € p. P.

inkl. Aperitif, Weiß- und Rotwein, Bier und Softgetränken

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



SONNTAGS-LUNCH

An jedem I. Sonntag im Monat jeweils 12.30-14.30 Uhr

Frisch zubereitete kulinarische Köstlichkeiten im Takt der Jahreszeiten. Unser Küchenchef André Schneider und seine Crew verwöhnen Sie mit kalten und warmen Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Fleischgerichten sowie verschiedenen Dessertvariationen.

46 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk

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

WELLNESS LOUNGE

BEHANDLUNGS SPECIAL 2023/24

Gerade in der aktuellen Jahreszeit benötigt unsere Haut eine besonders intensive Pflege, um ihre Elastizität zu bewahren. Die "Lifting Absolue Jeunesse" Gesichtsbehandlung unterstützt dabei eine unmittelbare Festigung und Definition der Gesichtskonturen. Die gezielte Anwendung wirkt aufpolsternd und glättet Falten für eine sichtbar jünger wirkende Haut.

Gesichtsbehandlung "Lifting Absolue Jeunesse"

für 85 € p. P. (75 Min.)



OASE DER RUHE

Bitte denken Sie daran, Massagen und Behandlungen mit etwas Vorlauf zu vereinbaren, damit sich unser Team Ihrem Treatment voll und ganz widmen kann: Tel. 04631 6141-550





MENTAL DINNER SHOW MIT FLORIAN FRÄNZ

Freitag, 15. März Einlass ab 18 Uhr

Mentalist Florian Fränz liest scheinbar mühelos in den Gedanken seiner Mitmenschen. Als gewiefter Entertainer sorgt der norddeutsche Gedankenleser meisterhaft magisch und schonungslos charmant für viel Spaß und Freude. Freuen Sie sich auf einen interaktiven Abend voller Witz und Wunder.

Begleitet wird die Show von einem korrespondierenden 3-Gänge-Menü aus der Feder von Küchenchef André Schneider.

89 € p. P.

inkl. Begrüßungscocktail, Weinbegleitung mit Nachservice,

Tickets erhalten Sie über unsere Website & Rezeption.



OSTER-LUNCH

Ostersonntag, 31. März von 12.30-14.30 Uhr

Unser traditioneller großer Oster-Lunch bietet alles, was das Herz an diesem Feiertag begehrt. Erleben Sie schöne Stunden in Begleitung von Pianomusik und genießen Sie eine köstliche Osterlammkeule in Frühlingskräutern – frisch aus dem Ofen und für Sie am Buffet tranchiert. Unsere kleinen Gäste können sich zudem auf eine Ostereiersuche freuen!

62 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk

Ihr Tisch zum Osterfest

Die Plätze zum Osterfest sind erfahrungsgemäß schnell vergeben. Wir bitten daher um eine vorherige Tischreservierung über unsere Website oder unter Tel. 04631 6141-500.



ZEIT FÜR SPARGEL

So schmeckt der frühe Sommer – frisch geerntet aus der Heimat. Von April bis Juni schenken wir diesem schmackhaften Gemüse eine eigene Karte und freuen uns mit Ihnen auf die verschiedenen Variationen von Küchenchef André Schneider.

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

Frisch vom Feld

MAI

FISCHBRÖTCHENTAG

Samstag, 4. Mai im Sandwig Strandbistro

Das Fischbrötchen ist an der Ostseeküste Schleswig-Holsteins so beliebt, dass ihm hier gleich ein ganzer Tag gewidmet wird. Natürlich sind wir mit unserem Sandwig Strandbistro auch dabei und halten verschiedene Varianten mit Fisch aus der Maasholmer Räucherei Petersen bereitet.

Einfach vorbeischauen und genießen!







MUTTERTAGS-LUNCH

Sonntag, 12. Mai · 12.30 – 14.30 Uhr

Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem Erlebnis, an das sie sich noch lange erinnern wird. Mit einer vielfältigen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten verspricht Ihnen unser großes Muttertags-Buffet eine hyggelige Auszeit in skandinavisch-stilvoller Atmosphäre.

59 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk

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

PFINGST-BUFFET

Pfingstsonntag, 19. Mai 12.30 – 14.30 Uhr

Nutzen Sie das verlängerte Wochenende, um es sich mit Familie und Freunden gut gehen zu lassen. Erleben Sie unterschiedliche Pfingstklassiker von Nord nach Süd. Ob "Sol over Gudhjem", ein traditionell dänisches Gericht, Pfingstochse, Pfingstwecke oder Eierheischen – unser Küchenchef verwöhnt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Buffet.

59 € p. P.

inkl. Begrüßungsgetränk und Buffet



Ihr Tisch zum Pfingstfest

Die Plätze zu Pfingsten sind erfahrungsgemäß schnell vergeben. Wir bitten daher um eine vorherige Tischreservierung über unsere Website oder unter Tel. 04631 6141-500.

TOP **MARKENMODE** für Damen & Herren

OPUS TOMTAILOR

someday. Fynch-Hatton

camel active

Marc O'Polo EST. IN STOCKHOLM

BETTY BARCLAY

s.Oliver

und viele weitere!



aachener

das Modehaus in Flensburg

HOLM 7

Mo - Fr: 10:00 - 19:00 Uhr, Sa: 10:00 - 18:00 Uhr



MOIN MOIN NORDISCHE KÜCHE

Im Herzen der Flensburger Altstadt gelegen, verspricht Ihnen unser Partnerhotel neben skandinavisch-moderner Küchenphilosophie ein einmalig stilvolles Ambiente.

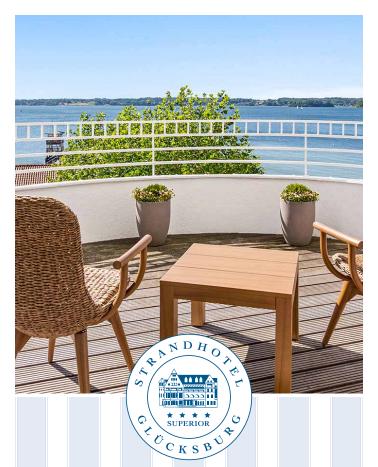
Tischreservierungen nehmen wir gerne auf unserer Website entgegen oder telefonisch unter 0461 807081-18.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Restaurant & Bar Alte Post Rathausstraße 2 in 24937 Flensburg

Montag bis Freitag: 6.30 bis 10.30 Uhr und 17 bis 21 Uhr Samstag bis Sonntag: 7 bis 11 Uhr und 17 bis 21 Uhr



STRANDHOTEL GLÜCKSBURG

Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG

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

Noch mehr Köstlichkeiten, weitere Angebote sowie die Anmeldung zu unserem Newsletter finden Sie auf

www.strandhotel-gluecksburg.de