



Menüs & Buffets

Catering vom weißen Schloss am Meer

Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Ziegenkäse mit Feigenmarmelade

Geflügel Saté Spieße (2 Stk. p. P.)

Lachscrêpe mit Dill-Creme-Fraîche

Thunfischtatar mit Salatgurke

Scampi auf Ratatouille

Garnele im Kartoffelmantel

Fleischpflanzerl mit Grillgewürz

Party-Kalbsfrikadelle

Praline vom Kalb mit Trüffeljus

Datteln im Speckmantel (2 Stk. p. P.)

Gemüseterrine mit Radieschen

Getränkepauschale

Prosecco oder Sekt, Flensburger Pilsener vom Fass, korrespondierende Weine
(rot und weiß nach Wahl des Hauses),
Softgetränke, Filterkaffee und Tee

(gültig für 7 Stunden)

3 Gänge

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit gebackenen Kapern an einem Salatbouquet und Safranvinaigrette

Filet vom Landschwein im Speckmantel mit weißer Portweinsauce, Schnittlauchmousseline und getrüffeltem Kohlrabi

Gâteau Marcel mit Orangen und Vanilleeis

4 Gänge

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum-Nocken

Backensholzer „Blaue Stunde“ mit Röstschalottenpüree und Wildkräutersalat

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gremolata, zweierlei von der Bohne und Sahnekartoffeln

Lingot von der weißen Schokolade und Cassis, Haselnusseis

Frühjahr bis Sommer

Menü 1

Kleine italienische Antipasti-Variation

Filet vom Wolfsbarsch an Riesling-Sekt-Sauce,
Basilikum-Gnocchi, Ratatouille
und gepufftem Wildreis

Heidelbeertiramisu an weißem
Schokoladeneis

Menü 2

Tranche und Tatar vom Ikarimi Lachs an
zweierlei von der Gurke und Dillcreme

Medaillon und Praline vom Husumer
Rind mit Rotweinjus, dazu gratinierte Kartoffeln
und buntes Gemüse

Schwarzwälder-Kirschparfait mit Honig-Karamell

Menü 3

Rote Bete-Lachs mit gepickelten Radieschen, Ingwer-Avocado-Salat und Gurkenespuma

Muschel-Safran-Suppe mit Brotcracker

Roulade vom Kikokhuhn mit Pistazien an einer leichten Senfsauce, Kräuterkrapfen und Edelpilzen

Weißes Kaffeemousse, Pistazieneis und Grand Marnier Espuma

Menü 4

Tatar vom Rind, Eigelbcreme, Kapern
und Sauerteig-Crunch

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Hirschland-Jäger

Rücken und Keule vom Lamm,
Thymian-Oreganojus, Polentaplätzchen
und Schmortomatensugo

Mousse vom weißen Pfirsich mit Himbeer-Rahmeis

Menü 5

Eismeergarnelen-Cocktail mit Pernod-Gelee
und Wasabi-Kaviar

Zucchini-Kokossuppe mit Jakobsmuschel

Filet vom Zander mit asiatisch marinierten
Puy Linsen und gebräuntem Frühlingslauch

Panna Cotta von der Kokosnuss mit exotischen
Früchten und Maracujasorbet

Menü 6

Falsches Flanksteak, Rucola und Räucherpaprikacreme

Rahmsuppe von der Petersilie mit Lauchstroh und Croûtons

Ziegenkäseravioli mit Salbeibutter und confierter Tomate

Lupinengeschnetzeltes mit Buchenpilzen, Gemüsejus und Kräuterluft

Mascarpone-Zitronencreme mit Yuzu-Vanilleeis und Aprikosenragout



Herbst bis Winter

Menü 1

Gehobelter Hirschschinken mit buntem
Linsensalat und Dijonsenfcreme

Semmerrolle vom Kalb mit Szechuanpfeffer-
sauce und Kartoffelrösti

Mousse von der gebrannten Mandel und
Schlehenrahmeis auf Schokoladenerde

Menü 2

Entenrilletes auf Zimtbrioche mit
Hagebuttengelee und bunter Bete

Brust vom Kikokhuhn in einer Pekanuss-Honig-
kruste mit lila Kartoffelpüree und Pilzen

Maronencreme mit Rotweinbirne
und Nougateis

Menü 3

Geräucherte Entenbrust mit Ahornsirup, Waldorfsalat und schwarzer Walnuss

Edelhirschgulasch mit Wildpreiselbeeren, Rote Bete-Gnocchi und glacierten Pastinaken

Kürbiskernparfait mit Zimtapfel und Vanilleespuma

Menü 4

Gebackener Ziegenkäse mit Honignüssen,
Feldsalat und Kirschdressing

Brust von der Barbarie Ente an Apfeljus,
Buchweizenkrapfen und Rosenkohlpüree

Schokoladen-Bananenküchlein
mit Mangosorbet

Menü 5

Gelee von der Rehschaukel an Waldpilzsalat
und Preiselbeercreme

Consommé von der Ente mit Walnussklößchen

Husumer Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
Winterspargel und Mandelkroketten

Kuppel von der Zwetschge mit Mandeleis
und Balsamicokaramell

Menü 6

Praline und Galette von der Entenleber mit Cranberrykompott und Orangen-Chicorée

Rahmsuppe von Birne und Spitzkohl mit Trüffelklößchen

Brust von der Wachtel auf Nussrisotto und Haselnussjus

Rücken und Keule vom Reh an Gewürzschokoladenjus, Kartoffelbaumkuchen und Romanesco

Apfel-Mandel-Tartelette mit Preiselbeereis

Buffets

Klassik

Reichhaltige Salatbar mit Toppings und Dressings

Sherrymatjes mit Apfel, roter Zwiebel
und Hausfrauensauce

Schinken-Lauch-Crêpes mit
Mascarpone-Kräutercreme

Kräuter-Kartoffelsalat

Karotten-Eismeershrimpsalat

Husumer Rostbraten mit Trüffelremoulade

Rustikales Brot mit Butter

Spitzkohl-Kasselereintopf

Putengeschnetzeltes mit Erbsen-
Karottenragout und Kräuterreis

Rindersaftgulasch, Kartoffel-Selleriestampf
und Bohnenragout

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Toppings

Beerengrütze mit Vanillesauce

Crème brûlée

Mediterran

Reichhaltige Salatbar mit Toppings
und Dressings

Grillgemüse, Oliven, Grissini und gefüllte Peperoni

Italienischer Brotsalat mit Basilikumcreme
und Babymozzarella

Mediterraner Nudelsalat mit Grana Padano

Olivenciabatta mit Butter,
Olivenöl und Meersalz

Kräftige Minestrone

Tortellini in Gorgonzolasauce mit Salbei
und gerösteten Mandeln

Kräuterhähnchenbrust mit
geschmolzenen Rispentomaten und
Basilikum-Parmesansauce

Rotbarbenfilet mit Ratatouille und Gnocchi

Panna Cotta von der Vanille

Tiramisu mit Beeren

Norddeutschland

Reichhaltige Salatbar mit Toppings und Dressings

Nordischer Ziegenkäse mit Kürbissalat und Kürbiskernöl

Bunte Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich, Honig-Senfsauce und gepickelten Radieschen

Holsteiner Spezialitäten mit Sauerfleisch, geräuchertem Schinken und Landwurst

Heringssalate und Salat von Eismeergarnelen

Gehobeltes Husumer Rostbeef mit Kräuterremoulade und Chicorée

Rustikales Brot mit Butter und Meersalz

* * *

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wildschweinbratwurst

* * *

Seehechtfilet in grober Senfsauce mit Petersilien-Kartoffeln und „Gröner Heini“

Krustenbraten in Burgundersauce mit rahmigem Kartoffelgratin und süß-saurem Kürbisgemüse

* * *

Gebrannter Grießpudding mit Waldfrucht

Mädchenröte



Italien

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit roter Zwiebelmarinade, Rucola und Grissini

Caprese mit Bärlauchpesto

Thunfisch-Kartoffelschnitte an weißer Bohnencreme

Gegrillte Antipasti von Aubergine, Zucchini und Paprika

Panzanella-Brotsalat mit Tomaten, Gambarettini und Crema di Carciofi

Verschiedene Blattsalate und Dressings

Ciabattabrot und Baguette mit Butter

Kräftige Tomaten-Parmesansuppe mit Basilikum und Grappa

Italienische Gemüselasagne mit Pesto und Pecorino

Kastanienpüree mit Amarettinikürbis und grünem Spargel

„Porchetta“ – marinierter Schweinebauch mit Fenchel,
Artischocken-Paprikagemüse und Basilikumgnocchi

Panna Cotta mit Limoncello und Mango

Maronentiramisu mit Vanilleorangen

Früchtesymphonie mit italienischem Mandelgebäck



(ab 40 Personen)

Holstein

Geräucherte Forelle auf gekräutertem Steckrübensalat

Bäckchensülze mit Schnittlauchremoulade

Zwiebelschmalz mit Sauerteigbrot-Chips

Holsteiner Aufschnittplatte mit Sauerfleisch, gekräutertem Zwiebelmett,
Landleberwurst, Blutwurst und gehobeltem Katenschinken

Rote Bete-Hering mit Apfel, Pumpernickel und Birnenspalten

Kartoffel-Krabbensalat mit gepickelten Radieschen und Kresse

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter

Rote Bete-Suppe mit Meerrettich

Angeliter Gemüse-Schnüüsch mit Roh- und Kochschinken

Labskaus mit Butterkartoffeln und saurer Gurke

Flensburger Beerengrütze

Verschleiertes Bauernmädchen

Lübecker Marzipancreme mit Himbeeren



(ab 40 Personen)

Vegetarisch



Große Salatbar mit gartenfrischen Rohkostsalaten

Karotten, Gurken, Tomaten, Kopf- und Eisbergsalat, Rucola, Friseé-, Feld- und Radicchiosalat, rote Zwiebeln, verschiedene Sprossen und Keimlinge, Krautsalat mit Schafskäse und Kräutercroûtons, Schnittlauch, Caesar Salat mit Parmesan, Essig, Öl und verschiedene Dressings

* * *

Antipasti-Station

Pilzsalat, Paprikasalat, Zucchini-salat, Auberginenscheiben, grüne und schwarze Oliven, Artischockenherzen alla romana, Kapernbeeren, Cipolle-Zwiebeln, Zefirino-Paprikatomen und kleinen gefüllten Paprikas

* * *

Angemachte Salate

Couscoussalat mit Granatapfel und Minze,
Bulgur mit Ziegenkäseterrine mediterraner Art,
Kichererbsensalat mit gegrilltem Spargel

* * *

Knuspriges Baguette mit Avocado-Dip und geriebener Tomate

* * *

Kürbis-lasagne mit Hokkaido und Kräutern

Wokgemüse süß-sauer mit Udonnudeln und Koriander-Petersilienpaste in Miso-Sud
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit sonnengetrockneten Babytomaten, Basilikum und Pinienkernen

* * *

Salat von heimischen und exotischen Früchten

Nordische Skyrcreme mit Karamellmüsli

Bircher Müsli mit Heidelbeerragout

Torta di carote

(ab 40 Personen)

Flensburg

Bunter Miesmuschelsalat

Holsteiner Ziegenkäse mit Kürbissalat

Holsteiner Speckpfannkuchen mit Matjes und Dillschmand

Hausgeräuchertes Husumer Rinderfilet mit Zwiebel-Mais-Kompott

Sülze vom Räucheraal mit Zitronen-Kräutercreme und Dillgurke

Scheiben vom Husumer Roastbeef mit Kräuterremoulade

Bunte Räucherfischplatte mit gepickelter Bete und Kräutern

Eismeershrimps-Cocktail mit Safran

Glücksburger Krabbensuppe

Gebratenes Dorschfilet mit Munkbraruper Kartoffeln, grober Senfsauce und Sahnegemüse

Geschmorte Kalbssemerrolle mit Birne, Bohnen, Speck und Kräuterknödel

Holsteiner Kasselernackeln und grobe Kohlwurst auf Glücksburger Rüben-Kartoffelmus

Norddeutsche Apfel-Preiselbeercreme mit Pumpernickel

Eierlikörcreme mit Schokoladensplitttern

Flensburger Präsidentencreme



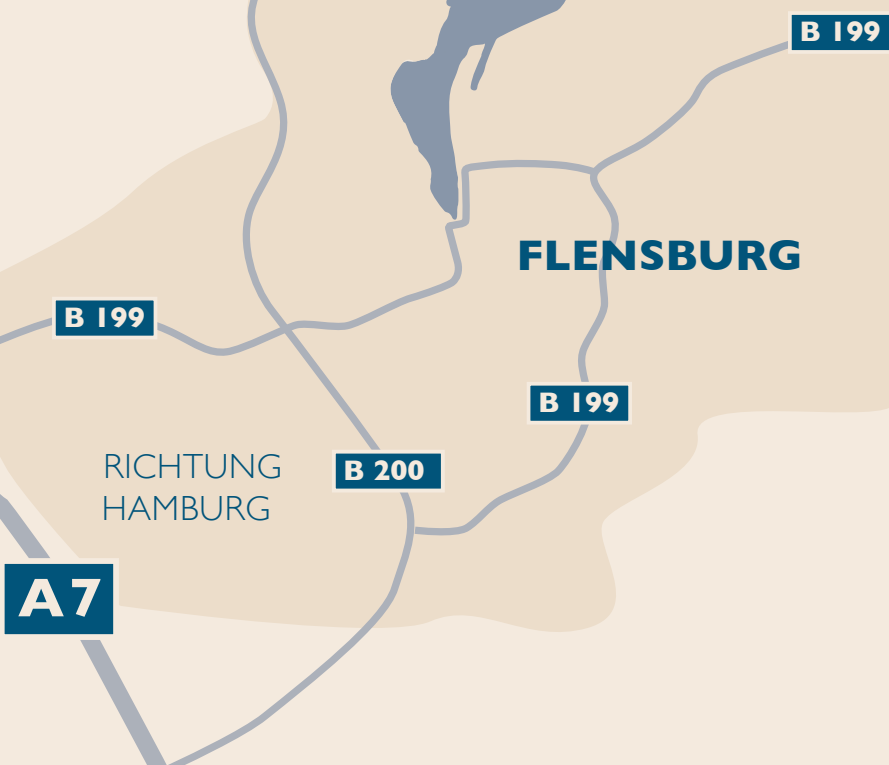
(ab 40 Personen)

Anfahrt



DÄNEMARK

FLENSBURG



STRANDHOTEL GLÜCKSBURG

Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG
Kirstenstraße 6 | 24960 Glücksburg (Ostsee)
Tel. +49 (0)4631 6141-413 | bankett@strandhotel-gluecksburg.de
www.strandhotel-gluecksburg.de



Das Strandhotel finden Sie auch auf Facebook und Instagram.
Visit Strandhotel on facebook and Instagram.
Følg strandhotellet på Facebook og Instagram.