



*Der schönste Tag
Ihres Lebens*

HEIRATEN IM WEISSEN SCHLOSS AM MEER

WWW.STRANDHOTELGLUECKSBURG.DE



Das Festhaus an der Förde

Das Strandhotel Glücksburg bietet Ihnen mit seiner exklusiven Lage am Wasser einen unvergesslichen Ort für Ihre Traumhochzeit. Erleben Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in der skandinavischen Eleganz unseres Hauses mit bis zu 120 Gästen.

Von feinem Ostseesand umgeben verleiht unser weißes Schloss am Meer Ihrem Fest eine märchenhafte Leichtigkeit. Feiern Sie im Elisabeth-Saal mit hellem Eichenparkett, glänzenden Kristalleuchtern, hohen Fenstern und weißen Flügeltüren. Das anschließende Foyer verfügt über eine eigene Bar, einen offenen Kamin sowie eine herrliche Sonnenterrasse. Bei schönem Wetter lädt auch der Hotelgarten zum Beisammensein ein – mit einem einmaligen Blick bis an die grüne Küste Dänemarks.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot für Ihre Traumhochzeit 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 einem anderen Ort Ihrer Wahl aus. Wir arrangieren Ihren Polterabend, zum Beispiel auf dem Traditionsdampfschiff „Alexandra“, das direkt an unserer hauseigenen Seebrücke anlegt. Auch beliebt: Ein entspanntes Get-together in unserem Strandbistro Sandwig direkt vor den Türen unseres Strandhotels.

Seien Sie Gast auf Ihrer Hochzeitsfeier! Für alle Rückfragen und ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Strandhotel Glücksburg



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.

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 wunderschöne dänische Küste.

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



Heiraten
ganz nach Ihren
Wünschen!

Glück ist das Einzige, was sich
verdoppelt, wenn man es teilt.



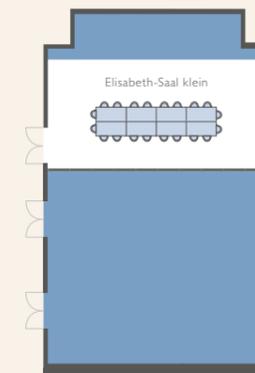


ELISABETH-SAAL

groß

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.

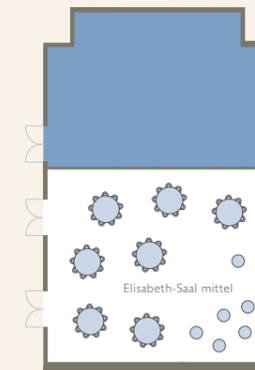
Das geräumige Foyer bietet Platz für einen Konzertflügel, das Buffet und für schöne Gespräche mit Ihren Gästen an Stehtischen, an der Bar oder am gemütlichen Kamin. Von hier aus haben Sie bei jedem Wetter einen fantastischen Blick auf die Flensburger Förde. Viel Platz für den schönsten Tag in Ihrem Leben – in wenigen Minuten wandelbar, ganz so, wie Sie es sich wünschen.



ELISABETH-SAAL

klein

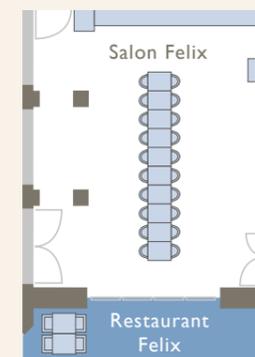
Der richtige Ort für eine gemütliche Feier im kleinen Rahmen für bis zu 30 Personen: repräsentativ, persönlich und in ruhiger Atmosphäre. Der ideale Platz für ein schönes Essen an einer langen Tafel mit dem zuvorkommenden Service unseres Hauses, der Sie und Ihre Gäste gerne verwöhnt.



ELISABETH-SAAL

mittel

Wenn Sie mit einem Gästekreis von bis zu 60 Personen feiern möchten und keine Bühne benötigen, bietet der Elisabeth-Saal in seiner mittleren Größe von 132 qm den idealen Rahmen. Die Trennwand ist im gleichen Stil wie die Wände gestaltet, sodass der Raum nichts von seiner Herrlichkeit verliert. Selbstverständlich stehen Ihnen das Foyer, und die Terrassen 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 Gesellschaften mit bis zu 30 Personen ihren Platz. Der Salon, der über einen direkten Zugang zum Hotelgarten verfügt, wird durch eine große Schiebetür vom Restaurant getrennt.

Räumlichkeiten	Abmessungen in m	qm	U-Form innen & aussen	U-Form aussen	Block	Runde Tische
Elisabeth-Saal klein	12 x 5 m	60	24	14	24	24
Elisabeth-Saal mittel	11 x 12 m	132	46	26	44	60
Elisabeth-Saal groß	12 x 16 m	192	68	44	70	120
Salon Felix	9 x 8 m	52	Nach Absprache	Nach Absprache	Nach Absprache	Nach Absprache

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

Sturzhöhe der Bühne im Elisabeth-Saal: 334 cm

Ein Ort zum Verlieben

HEIRATEN AUF SCHLOSS GLÜCKSBURG – EIN ERLEBNIS FÜR DIE EWIGKEIT

„Gott gebe Glück mit Frieden“, dieser Wahlspruch des Erbauers empfängt als schönes Omen die Brautpaare am Eingangportal des Schloss Glücksburg. Ob Sektempfang im Pferdestall, Catering im Roten Saal oder Feier im Strandhotel – auf dem nur 5 Minuten entfernten historischen Wasserschloss wird Ihre Hochzeit ein königlicher Traum.

Geben Sie sich in der romantischen Ambiente das „Ja“-Wort und lassen sich verzaubern von den Räumlichkeiten des Standesamtes, das sich in einem der Türme mit Blick auf den Schlossteich befindet. Alternativ bietet die Schlosskapelle mit ihrem geschnitzten Altar aus dem 17. Jahrhundert eine einmalige Location.

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:

Stiftung Schloss Glücksburg
24960 Glücksburg | Tel. 04631 442 330
info@schloss-gluecksburg.de



Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl!

CATERING WO SIE ES BRAUCHEN

Unsere Köstlichkeiten kommen auch zu Ihnen. Unser Küchenchef André Schneider und sein Team übernehmen das Catering für Ihren Anlass – egal, wo er stattfindet. Herzhaftes Fingerfood, ein Empfang mit Canapés nach der Trauung oder ein festliches Bankett ab 20 Personen. Mit Freude erstellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot.



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

Pauschale gilt von 18.00 bis 1.00 Uhr. Von 1.00 bis max. 3.00 Uhr berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und pro Stunde einen Nachzuschlag von 300,00 €.

140,00 € pro Person

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 5 € pro Person. Eine Torte nach Ihren individuellen Wünschen lassen wir in 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 3 € pro Person.

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

MENÜ VORSCHLÄGE

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef André Schneider und seinem Team verwöhnen. Feine Kreationen – ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch – bringen Farbe auf den Teller und bilden zugleich ein wahres Highlight Ihrer Hochzeitsfeier! Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und stehen Ihnen beratend zur Seite.



MENÜ 1

Terrine von Ziegenquark, Basilikum und Strauchtomate,
Steirisches Kürbispesto und Rucolasalat

Karotten-Orangensuppe mit
Nordmeerkrabben und Croûtons

Das Beste vom Maishuhn mit Sauerampfersauce,
Sellerie-Kartoffel-Püree und Edelpilzen

Cassisschnitte mit Orangengelee
und weißem Schokoladeneis

MENÜ 2

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

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 Ihre Sonderwünsche für Allergiker,
Vegetarier und Kinder.

BUFFET VORSCHLÄGE

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT CLASSIC

Unser reichhaltiges Buffet bietet Ihren Hochzeitsgästen ein vielfältiges Angebot an kulinarischen Highlights. Für jeden Geschmack ist garantiert etwas Passendes dabei! Zugleich lädt das optisch ansprechende Buffet zum selbstständigen Nachservice ein und lässt großzügig Freiraum für Ihr spontanes Rahmenprogramm.



BUFFET 1

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

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,
 dazu 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

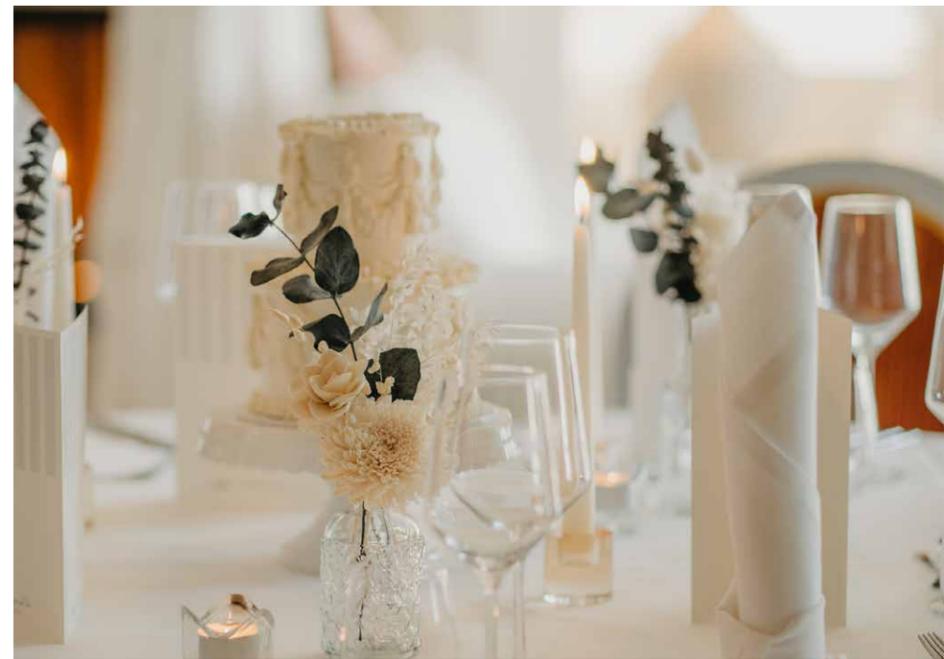
BUFFET 3

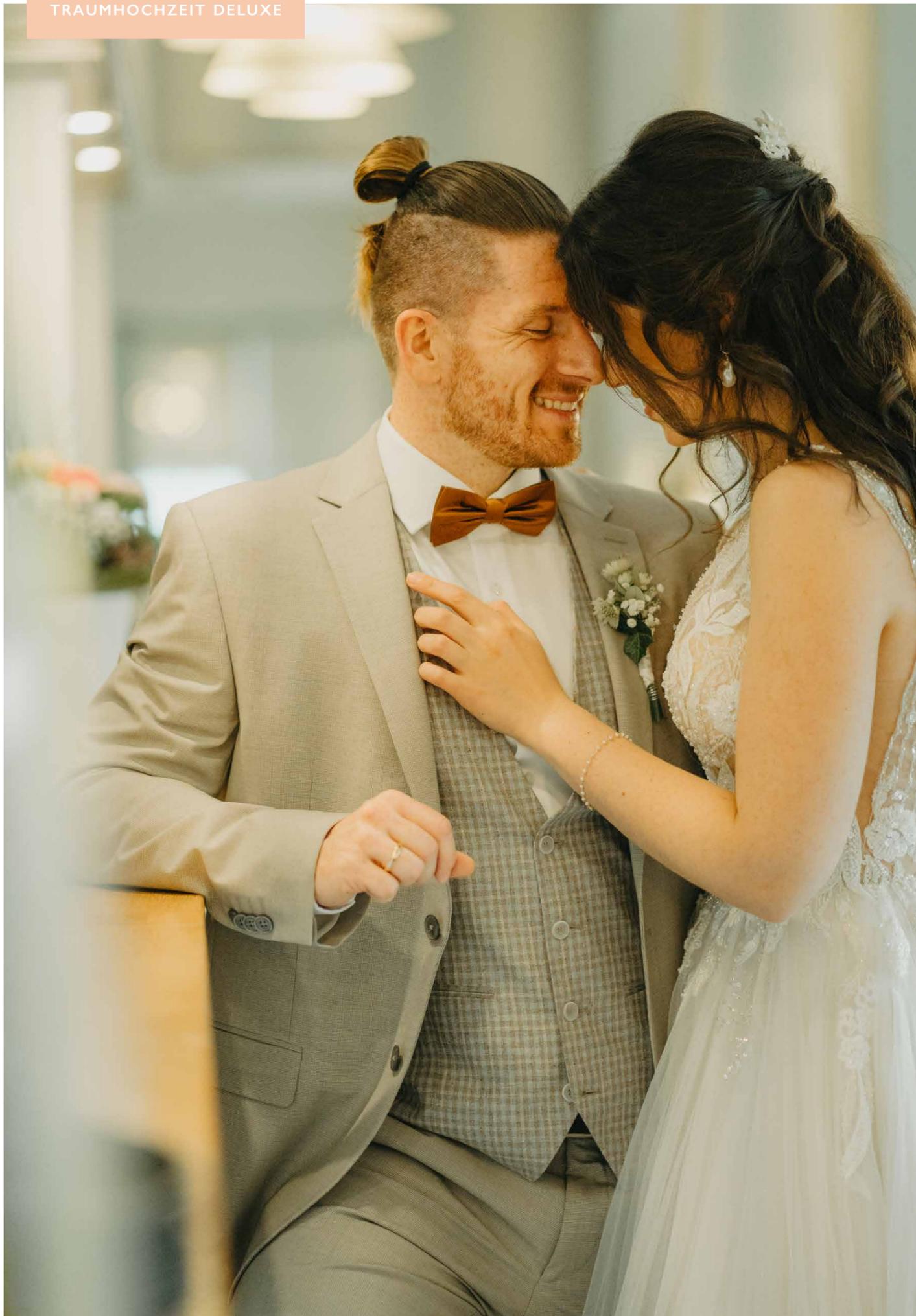
Carpaccio vom Kalbstafelspitz
 mit roter Zwiebelmarinade
 Tomaten-Mozarella mit Bärlauchpesto
 Sardellen-Kartoffel-Schnitte an weißem Bohnenmousse
 Gegrillte Antipasti: Aubergine, Zucchini und Paprika
 Panzanella, Tomaten-Brotsalat mit Gambarettini
 und Paprikamarmelade
 Verschiedene Blattsalate und 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
 Amarettinicerme mit Vanille-Orangen
 Frische Fruchtvariation





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

Pauschale gilt von 18.00 bis 1.00 Uhr. Von 1.00 bis max. 3.00 Uhr berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch und pro Stunde einen Nachtzuschlag von 300,00 €.

160,00 € pro Person

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 5 € pro Person. Eine Torte nach Ihren individuellen Wünschen lassen wir in 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 3 € pro Person.

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

MENÜ VORSCHLÄGE

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef André Schneider und seinem Team verwöhnen. Feine Kreationen – ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch – bringen Farbe auf den Teller und bilden zugleich ein wahres Highlight Ihrer Hochzeitsfeier! Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und stehen Ihnen beratend zur Seite.



MENÜ 1

Salat von der Avocado mit Riesengarnele und Limettencreme

Kraftbrühe von der Tomate mit Topfenklößchen

Filet vom Zander mit Rieslingseksauce, Erbsen-Mousseline und Munkbraruper Kartoffeln

Entenbrust à l'Orange mit Sellerie und Schupfnudeln

Mascarpone-Mousse mit Himbeeren und Amarettini-Eis

MENÜ 2

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

Karotten-Orangensuppe mit Nordmeerkrabben und Croûtons

Filet vom Wolfsbarsch mit Safran Nage und Calamaris-Zucchini-Kompott

Rumpsteak vom Husumer Rind mit Felixbutter, dazu gratinierte Kartoffeln und Grillgemüse

Crème Brûlée von der Thai-Vanille, Cassisorbet und Beerenragout

MENÜ 3

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

Calvatelli-Nudel-Risotto mit Gornonzola-Birne

Passionsfruchtsorbet mit Rieslingsekt

Crépinette vom Kalb mit Estragon-Senf-Jus, Mandelcanneloni und Austernpilzen

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

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

BUFFET VORSCHLÄGE

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT DELUXE

Unser reichhaltiges Buffet bietet Ihren Hochzeitsgästen ein vielfältiges Angebot an kulinarischen Highlights. Für jeden Geschmack ist garantiert etwas Passendes dabei! Zugleich lädt das optisch ansprechende Buffet zum selbstständigen Nachservice ein und lässt großzügig Freiraum für Ihr spontanes Rahmenprogramm.



BUFFET 1

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 Gemüseis und gebackene Kartoffelecken

Dreierlei Käse-Tortellini in Frischkäse-Basilikumsauce

Spaghettini mit gedünsteten Lachswürfeln in Rieslingseksauce

Aus dem Wok: Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Limonenblattsauce, 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

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-Mozzarella Salat

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

Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Salat von Ricotta-Ravioli und Zwergetomaten 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 und Sommergemüse

Italienische Käsevariation mit Trüffelhonig und Trauben

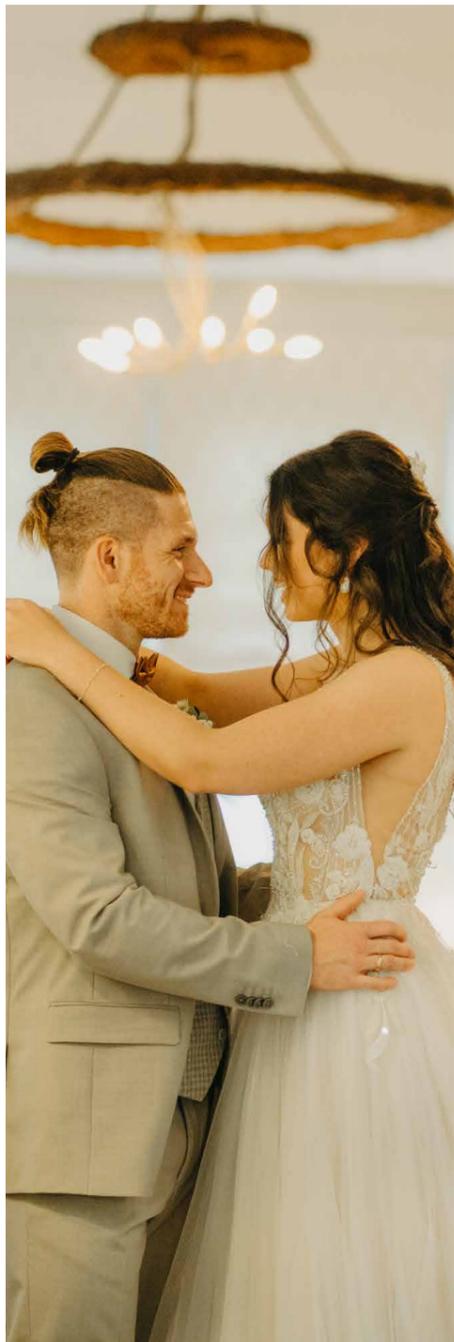
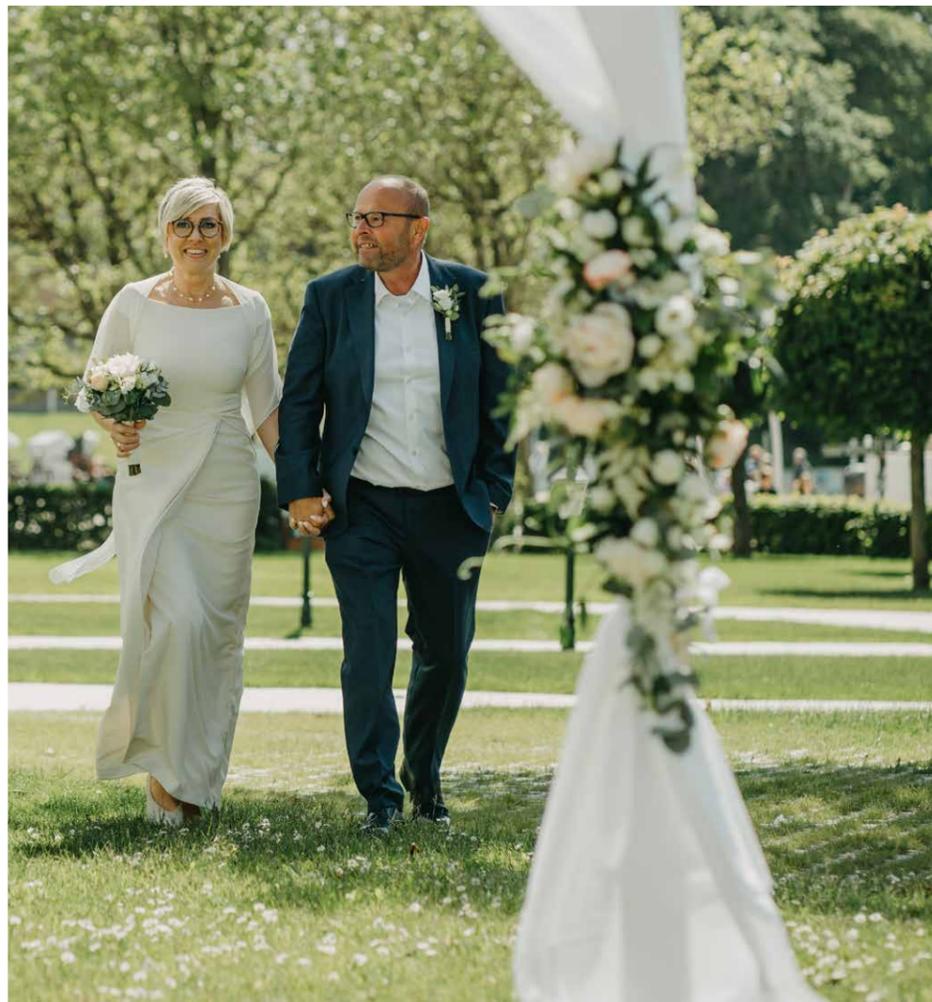
Crème von italienischer Torone mit Espressosauce

Tosanelle-Mandel-Nougatcrème mit Windbeuteln

Limoncello-Crème in der Bisquitschale

Pralinen, Cantucchini und Amarettini

Tiramisu mit Mandeln und Orange



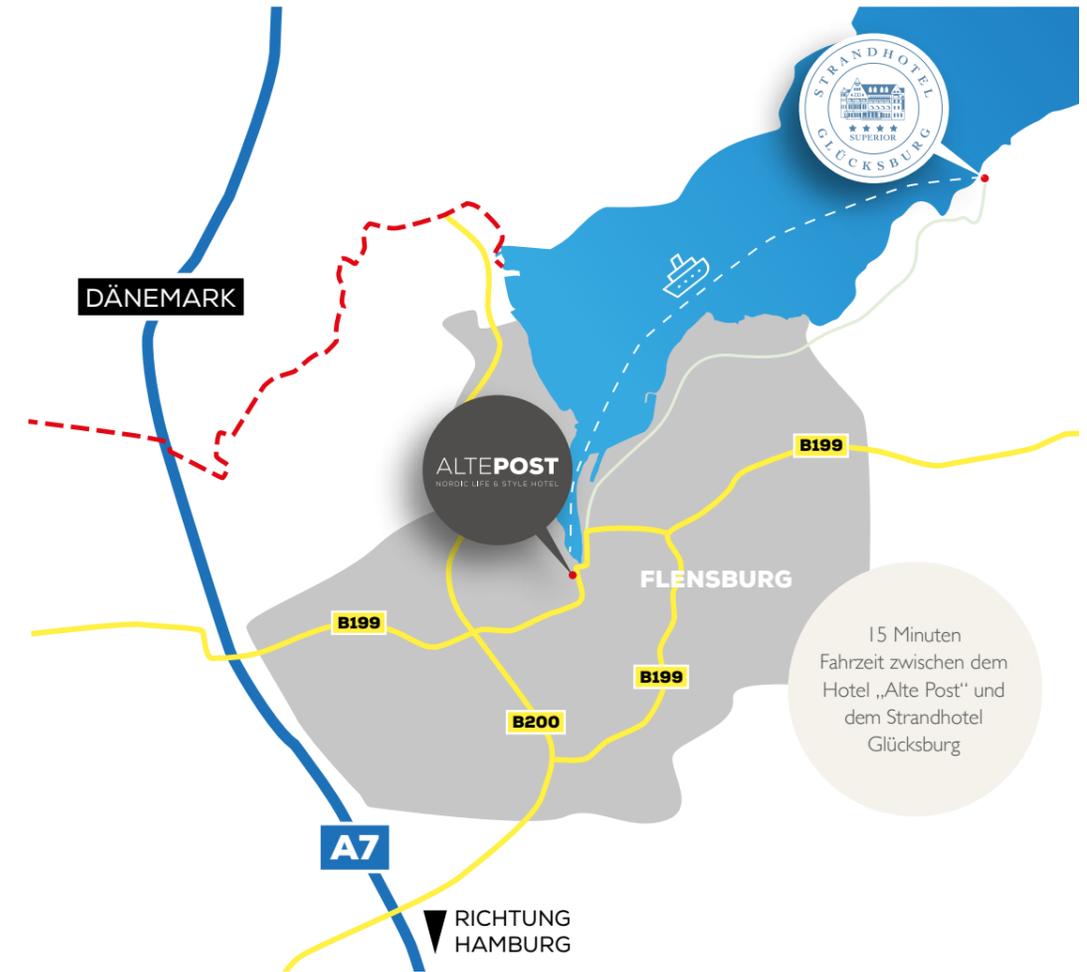
KLEINE HIGHLIGHTS FÜR IHRE PERFEKTE HOCHZEIT

Fingerfood / Canapés nach Wahl des Küchenchefs	ab 12,50 € p. P.
Mitternachts-Käseplatte mit Baguetteauswahl	13,50 € p. P.
Mitternachts-Suppe mit Baguetteauswahl	8,50 € p. P.
Nordische Fischbrötchen	6,50 € p. P.
Hot Dog	4,50 € p. P.
Currywurst mit Baguette als Löffelgericht	6,20 € p. P.
Wunderschöne Herztorte mit Erdbeeren (von Mai bis August) oder anderen saisonalen Früchten	5,00 € p. P.

*Noch mehr Platz
für Ihre Gäste*

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 unseres 4-Sterne-Superior-Hauses.



UNSER PARTNERHOTEL IN FLENSBURG

In unserem Partnerhotel „Alte Post“ erwarten Sie moderne Designzimmer, entspannte Preise, legere Atmosphäre und ein typisch skandinavisches Lebensgefühl. Das Hotel befindet sich in der Altstadt – direkt am malerischen Hafen der Flensburger Förde.

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

FIGARO ALTE POST GMBH & CO. KG · RATHAUSSTR. 2 · 24937 FLENSBURG
TEL. 0461 807 081-0 · INFO@AP-HOTEL.DE · WWW.AP-HOTEL.DE



STRANDHOTEL GLÜCKSBURG

Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG
Kirstenstraße 6 | 24960 Glücksburg (Ostsee)
Tel. +49 (0)4631 6141-411 | 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.

In freundlicher Zusammenarbeit mit: Fotos: samtweissundbling.de | Make-up: Rieke Pape & tmd Make-up | Floristik: Schön anders & Regines Blumen und mehr
Brautkleider: Braut trifft Kleid & Brautperle.de | Anzüge: Aachener Modehaus Flensburg | Schmuck: Mia und Martha & Juwelier Behrendt | Oldtimer: BlackBox
Oldtimervermietung | Torte: The sweet Cake Side

Alle angegebenen Preise und Produkte verstehen sich unter dem Vorbehalt eventuell notwendiger Anpassungen auf Grund von Saisonalität oder preislichen Entwicklungen.