



Catering
Strandhotel Glücksburg





Unser Service – Ihr Event!

Unsere kulinarischen Köstlichkeiten und herzlichen Mitarbeiter kommen auch zu Ihnen.

Von der Firmenveranstaltung über private Feierlichkeit bis hin zur Hochzeit oder Geschäftstermin – wir begleiten Ihren Anlass von der ersten Idee bis zum Digestif.

Unser Küchenchef André Schneider und sein Team verwöhnen Sie nicht nur mit frischen und regionalen Produkten, sondern mit kreativen Ideen und Liebe zum Detail. Von hochwertigen Buffets, individuellen Menüs bis zum abwechslungsreichen Fingerfood – wir haben bestimmt das passende Angebot für Sie.

Wo auch immer Sie feiern und genießen möchten, ob bei Ihnen zuhause, in Firmen-

räumen, in der Werkhalle oder auf einem Schiff: Wir bieten Ihnen einen professionellen und liebevollen Service. Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei auch Ihre individuellen Wünsche und erstellen Ihnen von 10 bis 500 Personen ein maßgeschneidertes Angebot.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an Menüs und Buffets zusammengestellt. Ob kleines oder großes Budget – Ihr Anspruch entscheidet!

Gerne beraten wir Sie auch in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen viel Freude beim Stöbern!



Fingerfood

Nachos mit Guacamole
€ 2,80

Ziegenkäse mit Feigenmarmelade
€ 3,50

Lachscrepe mit Dillcreme Fraiche
€ 3,50

Fleischpflanzerl mit Grillgewürz
€ 2,80

Praline vom Kalb mit Trüffeljus
€ 4,80

Currywurst mit hausgemachter Sauce
€ 2,80

Tomaten – Mozarellaspieße mit Pesto
€ 2,80

Geflügel Saté Spieße
€ 3,20

Tiramisu
€ 3,00

Thunfischtatar mit Salatgurke
€ 3,80

Zweierlei Mousse im Glas
€ 3,00

Scampi auf Ratatouille
€ 3,80

Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas
€ 2,80



Menüs

Menü 1

Terrine von Ziegenquark, Basilikum
und Strauchtomate,
Steirisches Kürbispesto und Rucola-Salat

Gebratene Maishuhnbrust mit Thymiansauce,
Sellerie-Kartoffelpüree und Edelpilzen

Cassisschnitte mit Orangengelee
und weißem Schokoladeneis

€ 39,00 pro Person

Menü 2

Salat von der Avocado und Babytomate,
Riesengarnele und Limettencreme

Rumpsteak vom Husumer Rind
mit Felix-Kräuterbutter,
dazu gratinierte Kartoffeln und Grillgemüse

Mascarpone mousse mit Himbeeren
und Amarettini-Eis

€ 46,00 pro Person



Menüs

Menü 3

Karamellisierter Picandou
mit Kürbis-Ingwerrelish und Wildkräutersalat

Karotten-Orangen-Suppe mit Nordmeerkrabben
und Crôtons

Kalbsrückensteak mit Thymiansauce,
Sellerie-Kartoffelpüree und Edelpilzen

Crème brûlée von der Thai-Vanille an
Schokoladeneis und Beerenragout

€ 54,00 pro Person

Menü 4

Sashimi vom Thunfisch mit Sesam,
Chicorée und Wasabi-Crème

Mandel-Kopfsalatsuppe

Entenbrust à l'orange mit Sellerie
und Schupfnudeln

Rhabarber-Erdbeerterrinen
mit Mascarpone-Himbeeren

€ 56,00 pro Person



Menüs

Menü 5

Dreierlei von der Räucherforelle
mit Feldsalat und Kartoffelcroutons

Rosa Lammrücken
unter der Pinienkern-Basilikumkruste
an Balsamicojus, dazu Ratatouillegemüse
und Parmesankartoffeln

Duett von hellem und dunklem Mousse au Chocolat

€ 44,00 pro Person



Buffets

Holsteiner Buffet

Entenleberpudding mit Boskop Apfel
 Kräuter-Bauernsülze mit Schnittlauchremoulade
 Gänse-Pflaumenschmalz mit gerösteten Zwiebeln
 Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch,
 geräucherter Putenbrust,
 gehobeltem Katenschinken, angemachtem
 Mett mit roten Zwiebelringen
 Sherry-Matjes auf grünem Bohnensalat
 und krossem Speck
 Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse
 Kross gebackenes Landbrot mit gesalzener Butter
 Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen
 Dressings

Rote Bete Suppe mit Meerrettich

„Gröner Heini“
 (Birnen, Bohnen und Speck mit Salzkartoffeln)

Krustenbraten vom Schwein mit Backobst
 dazu gespickter Wirsing und Grießklüten

Flensburger Rote Grütze
 Reispudding mit Weinsauce
 Errötendes Mädchen mit Vanillecreme

€ 38,00 pro Person

(ab 30 Personen)



Buffets

Flensburger Förde Buffet

Holsteiner Ziegenkäse mit Kürbis-Ingwerrelish
 Matjestatar mit Zwiebelmarinade und Dillschmand
 Rahmterrine von der Räucherforelle
 mit Senf-Rahmgurken
 Hausgeräuchertes Husumer Rinderfilet
 mit Zwiebel-Maiskompott
 Geräuchertes Heilbuttfilet auf Rote Bete-Apfelsalat
 Rehpastete mit Apfel-Senfcreme
 Scheiben vom Husumer Roastbeef
 mit Kräuterremoulade
 Gemischte Räucherfischplatte mit Schillerlocken,
 Aal, Kieler Sprotte, Makrelenfilet, Forelle und Lachs
 Verschiedene Heringssilds

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Schweinsbäckle

Kabeljaufilet mit grober Senfsauce,
 Schmorgurkengemüse und Kräuterkartoffeln

Geschmorte Rinderbrust mit Portweinsauce
 dazu Apfelkraut und Klöße
 mit Speck und Backobst

Holsteiner Kassler und grobe Kohlwurst
 auf Glücksburger Rübenmus

Flensburger Präsidentencreme
 Eierlikörcreme mit Schokoladensplittern
 Creme von der Landbirne mit Preiselbeeren

€ 45,00 pro Person

(ab 30 Personen)



Buffets

Fit For Fun Buffet

Große Salatbar mit gartenfrischen Rohkostsalaten
wie:

Karotten, Gurken, Tomaten, Kopf- und
Eisbergsalat, Rucola, Friséé- und Radicchiosalat,
angemachte Salate, leicht mariniert
mit Essig und Öl, Pilzsalat, Paprikasalat, Zucchini-
salat, Auberginenscheiben,
Krautsalat mit Schafskäse und Paprika
Flusskrebse auf Lauch-Orangensalat,
verschiedene Dressings
Kräutercroûtons, rote Zwiebeln,
verschiedene Sprossen und Keimlinge,
Schnittlauch, grüne und schwarze Oliven
verschiedene Brot- und Brötchensorten
mit Butter und Sauerrahm

Gemüsesnacks

Gemüseterrine mit Karotte, Broccoli und Sellerie
Paprika und Zucchini mit verschiedenen Dips,
Caesar Salat mit Parmesan

Orangen-Karottensuppe

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

Dreierlei Käse-Tortellini in Frischkäse-Basilikumsauce

Spaghettini mit gedünsteten Lachswürfeln
in Rieslingsseksauce

Wokstation:

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Limonenblattsauce
Wokgemüse mit süß-saurer Sauce, dazu Mie-Nudeln

Melonensalat mit Orangen und Minze
Salat von heimischen und exotischen Früchten
Joghurtcreme mit Beeren
Quarkmousse und Heidelbeerragout

€ 48,00 pro Person

(ab 40 Personen)



Buffets

Italienisches Buffet

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, Ciabatta und
 Butter

Minestrone mit Pesto

Mittelmeerfische mit italienischen Kräutern,
 Knoblauch und italienische Röstkartoffeln

Saltimbocca alla romana auf Gorgonzolasauce
 und Cavatelli Nudeln

Spaghettini aus dem Parmesanlaib
 mit Trüffelrahm und Parmesansplittern

Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola und Parmesanspäne

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

€ 52,00 pro Person

(ab 30 Personen)



Getränke

Getränkepauschale I (gültig für 4 Stunden)

Diese Pauschale beinhaltet: Prosecco, Sekt,
Flaschenbier, Hauswein rot/ weiß, Softgetränke,
Filterkaffee und Tee.
€ 28,00 pro Person

Getränkepauschale II (gültig für 7 Stunden)

Diese Pauschale beinhaltet: Prosecco, Sekt,
Flaschenbier, Hauswein rot/ weiß, Softgetränke,
Filterkaffee und Tee
€ 39,00 pro Person

Longdrinkpauschale

Hier können Sie eine Auswahl
an 3 unterschiedlichen Longdrinks treffen.
ab € 14,00 pro Person

Digestifpauschale

Hier können Sie eine Auswahl an
3 unterschiedlichen Digestifen treffen.
ab € 11,50 pro Person

Longdrink- und Digestifpauschale

Hier können Sie eine Auswahl
an 3 unterschiedlichen Longdrinks
und 2 unterschiedlichen Digestifen treffen.
ab € 19,00 pro Person

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ORANGERIE VON SCHLOSS GLÜCKSBURG

Eingebettet im Schlosspark, direkt am See, liegt die lichtdurchflutete Orangerie. Der von Palmen eingerahmte Platz vor der Orangerie kann mit Zelten, Stehtischen oder Loungemöbeln erweitert werden.

Wir, als Partner von Schloss Glücksburg, sind exklusiver Caterer und verwöhnen Sie in dieser traumhaften Location mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten und unserem professionellen Service. Sie können aus unseren regulären Menü- und Buffetvorschlägen sowie Getränkepauschalen wählen oder buchen unser exklusives Angebot für diese Räumlichkeit.

FEIER- PAUSCHALE

Köstliches Partybuffet
nach Wahl des Küchenchefs
Auswahl an 4 Vorspeisen, Salatbuffet,
verschiedene Hauptgerichte
(Fisch, Fleisch, Vegetarisch)
und 2 Desserts

Getränkepauschale
gültig für 7 Stunden ab Empfangsbeginn
Prosecco, Hauswein rot/ weiß,
Flensburger Flaschenbier, Softgetränke,
Filterkaffee und Tee.

Ab € 79,00 pro Person
(Gültig ab 50 Personen)

DIE ORANGERIE IN ZAHLEN

Raummaße	16,00 x 7,50 m
Raumhöhe	5,00 m
Nutzfläche	122 qm
Tagesmiete & Reinigung	pauschal 585,- Euro
Ausstattung (Tische & Stühle)	pauschal 150,- Euro
Logistikpauschale	ab 5,- Euro pro Person
Veranstaltung	ab 30 Personen
Empfang	bis ca. 100 Personen
Stuhlreihen	bis ca. 90 Personen
Bankett	bis ca. 70 Personen

Die Personenzahlen beziehen sich auf den Hauptraum der Orangerie. Gern stellen wir ihnen im persönlichen Gespräch weitere Möglichkeiten vor.

**KONTAKT für Buchung der Orangerie
und der zusätzlichen Räumlichkeiten des Schlosses**
(Roter Saal, Weißer Saal und Esszimmer)
Schloss Glücksburg · 24960 Glücksburg
Mo -Fr von 8.30 bis 13.30 Uhr
Tel.: +49 (0)46 31 - 44 23 30
Fax: +49 (0)46 31 - 44 23 329
Mail: info@schloss-gluecksburg.de
www.schloss-gluecksburg.de

KONTAKT für das Catering
Strandhotel Glücksburg
Kirstenstraße 6 · 24960 Glücksburg
Tel.: +49 (0)4631 - 6141-411 und -0
Fax: +49 (0)4631 - 6141-11
Mail: info@strandhotel-gluecksburg.de
www.strandhotel-gluecksburg.de

UND ÜBRIGENS:
Wir kreieren auch
leckere Grillbuffets für
Ihre Veranstaltung.



Unsere Locations

Mit unserem Cateringangebot verwöhnen wir Sie beispielsweise hier:

- Schloss Glücksburg
- Orangerie Glücksburg
- M/S Viking
- Club 100 Lounge
- Deutsches Haus
- Museumswerft
- Salondampfer „ALEXANDRA“

Und natürlich dort, wo Sie es wünschen!



Schloss Glücksburg

Schloss Glücksburg gehört zu den bedeutendsten Wasserschlössern Nordeuropas. Es wurde zwischen 1582 und 1587 unter Herzog Johann d.J. zu Schleswig-Holstein-Sonderburg (1545-1622) auf dem Gelände des ehemaligen Rudeklosters erbaut.

Aus drei formal gleichen Einzelhäusern bestehend und von vier Ecktürmen flankiert, erhebt sich die Glücksburg auf fast quadratischem Grundriss.

Anders als die meisten Wasserschlösser steht Schloss Glücksburg nicht auf Pfählen, sondern auf einem 2,5 m hohen Granitsockel.

GGGMF – Gott gebe Glück mit Frieden heißt der Wahlspruch des Herzogs auf der Wappentafel über dem Eingangsportal.



Ging Herzog Johann d. J. als Erbauer von Schloss Glücksburg in die Geschichte ein, begründete König Christian IX. von Dänemark (1818-1906) Glücksburgs Ruf als Wiege der europäischen Königshäuser.

Der Schwiegervater Europas, wie ihn der Volksmund nannte, stammte aus dem Hause Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glücksburg. Entsprechend wird ihm auch in einem Raum eine eigene Ausstellung gewidmet.

Das Schloss präsentiert sich in den meisten Räumen als bewohntes Haus. Besuchen Sie in der 1. Etage unseren Festsaal, in dem noch heute große Feiern stattfinden.

Auf allen Etagen finden Sie Kunstschätze aus verschiedenen Jahrhunderten, besonders zu erwähnen sind die zahlreichen Tapiserien aus dem frühen 18. Jahrhundert sowie die Ledertapeten aus dem 17. Jahrhundert.



Unsere Referenzen

- sh:z - Schleswig-Holsteinischer Zeitungsverlag
- 1. Handballbundesliga – SG Flensburg-Handewitt
- MAC IT-Solutions
- Klaus & Co Flensburg
- IHK Flensburg
- Nord-Ostsee Sparkasse Flensburg
- Flensburger E-Club
- Rotary-Club Flensburg-Nordertor
- Hamburger Commerzbank
- Stadtwerke Flensburg

OB CITYLAGE ODER STRAND – UNSERE HOTELS SIND DOPPELT GUT.



Alle Informationen zu unserem Partnerhotel im Herzen Flensburgs erhalten Sie unter: www.ap-hotel.de



Strandhotel Glücksburg
Kirstenstraße 6 | D-24960 Glücksburg/Ostsee
Telefon: +49 (0)4631 6141-0 | Fax: +49 (0)4631 6141-11
info@strandhotel-gluecksburg.de
Figaro Hotelbetrieb GmbH & Co. KG

www.strandhotel-gluecksburg.de



Das Strandhotel und das Sandwig finden Sie auch auf Facebook.