



Catering
Schloss Glücksburg



Unser Service – Ihr Event!

Machen Sie Ihre Feierlichkeit zu einem ganz besonderen Event und erleben Sie den herzlichen Service und die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Hauses. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef André Schneider und seinem Team nicht nur mit frischen und regionalen Produkten verwöhnen, sondern auch mit kreativen Ideen und Liebe zum Detail.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine kleine Auswahl an Menüs und Buffets zusammengestellt. Gerne erhalten Sie auf Anfrage auch unsere ausführliche Cateringmappe. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch individuelle Wünsche und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot. Sprechen Sie uns jederzeit an!

Unsere Leistungen

Alle Preise verstehen sich brutto, pro Person und beinhalten die folgenden Leistungen:

- Menükarten
- An- und Abfahrt
- Logistik
- Saalmiete in Höhe von € 25,00 pro Person
- Menü- und Buffetequipment

Zusätzlich bieten wir Ihnen an:

- Sektempfang
- individuelle Bestuhlung/Dekoration
- Fingerfood

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.





Menüs

Herzogs-Menü „Johann der Jüngere“

Italienische Vorspeisenvariation
mit Rucolasalat und Waldhonig-Vinaigrette

Kraftbrühe von der Strauchtomate
mit Topfenklößchen und Basilikum Julienne

Suprême vom Maishuhn mit Championrahm,
dreierlei Kartoffelgnocchi und Zucchini-Sugo

Mousse vom Rieslingsekt im Mürbeteigschälchen
mit marinierten Waldbeeren

€ 59,00 p. P. als 3-Gang Menü
(ohne Vorspeisenvariation)

€ 69,00 p. P. als 4-Gang Menü

Königs-Menü „Christian IX.“

Geräuchertes Heilbuttfilet
an einem Mousse von Rote Bete,
dazu eine feine Meerrettichcreme

Rinderkraftbrühe „Royal“
und Klößchen von der Pfefferbeere

Mignon vom Holsteiner Kalb mit Parmaschinken
auf einem Calvatelli Nudel-Risotto

Zweierlei Mousse au Chocolat an
feinem Waldbeerenragout und Knusperstange

€ 69,00 p. P. als 3-Gang Menü
(ohne Heilbuttfilet)

€ 79,00 p. P. als 4-Gang Menü



Buffet

Anna Caroline 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

Buntes Salatbuffet 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

€ 63,00 pro Person
(ab 30 Personen)



Buffet

Wilhelmine Buffet

Mousse von der Markeruper Entenleber
mit Preiselbeergelee

Gehobelter Lammschinken auf Pfifferlingsgelee

Flußkrebsterrine nach Bretonischer Art
mit Safran Crème fraîche

Sylter Royal Austern mit Zitrone und Chesterstangen

Stör in der Salzkruste gebacken

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
mit Perlzwiebelragout

Medaillons vom Hirschrücken,
Trüffelmayonnaise und Sternfrucht

Räucherfischvariation mit Aal, Heilbutt,
Schillerlocke, Stremellachs und Forelle

Pastete vom Reh mit Cumberlandsauce
und Rapunzelsalat

Belugalinsensalat mit geräucherter Gänsebrust

Verschiedene Blattsalate und Dressings, Ciabatta und Butter

Champagner-Estragon-Senfsuppe
mit Nordseekrabben

Supreme vom Perlhuhn mit Morcheln und Portwein

Filet vom Kalb an einer Trüffelsahne

Seeteufelmedaillons auf Krebs-Lauchragout

Beilagen:

Walnusspätzle, Steinpilz-Kartoffelgratin,
Butterreis und Exquisites vom Gemüsemarkt

Duett vom Mousse au Chocolat

Tarte Tartin mit Vanilleschaum

Französische Käsevariation mit Früchtesenf, Trüffelhonig,
verschiedenen Baguettes

Passionsfruchttropfen auf Himbeercoulis

Crème brûlée von weißem Nougat

€ 104,00 pro Person
(ab 40 Personen)

Orangerie Glücksburg

FEIERN. TAGEN. AUSSTELLEN.

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.

Als Partner von Schloss Glücksburg, sind wir 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.





Zwei Schlösser - eine Leidenschaft!

Das Strandhotel Glücksburg - bekannt als das „Weiße Schloss am Meer“ - und das Schloss Glücksburg verbindet mehr als nur die direkte Nachbarschaft. Profitieren Sie bei Ihrer Veranstaltung im Schloss Glücksburg von der mit 14 Gault Millau Punkten prämierten Küche des

Strandhotels! Die wundervollen Räumlichkeiten auf Schloss Glücksburg und die außergewöhnliche kulinarische Expertise des Strandhotels machen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!



Strandhotel Glücksburg

Unser Haus, direkt am weißen Sandstrand, überzeugt mit skandinavischer Eleganz und lichtdurchfluteten Räumen. Erleben Sie einen atemberaubenden Blick über die Flensburger Förde, bis hin zur Dänischen Küste und lassen Sie sich von unseren herzlichen Mitarbeitern verwöhnen. Die 33 Zimmer und 3 Suiten sind alle im edlen skandinavischen Ambiente eingerichtet, individuell geschnitten und mit viel Liebe zum Detail dekoriert. Wie in einem historischen Schloss gibt es hier keine Standards, sondern viele kleine Perlen. Entspannung finden Sie in un-

serer Wellness-Lounge, die Sie mit sanften Naturtönen empfängt. Genießen Sie verschiedene Saunen, Dampfbad, Infrarotwärmekabine sowie Fitnessmöglichkeiten und ein umfangreiches Angebot an Kosmetik- und Massageanwendungen. Kulinarisch verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant „Felix“, welches Sie mit viel hellem Holz, schönen Stoffen, viel Platz und viel Licht willkommen heißt. Und wenn Sie eine lockere Bistroküche direkt am Strand genießen möchten: Herzlich willkommen in unserem Bistro „Sandwig“.

Wir freuen uns auf Sie!

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 und Instagram

