

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns im Akzent Hotel Strandhalle in Schleswig feiern möchten.

In der jetzt vierten Generation, seit über einhundert Jahren, ist unser Haus bekannt für seine gelungenen Veranstaltungen und Festlichkeiten.

Selbstverständlich haben Sie aus allen Veranstaltungsräumlichkeiten einen herrlichen direkten Blick zum Yachthafen und auf die Schlei.

Ihr Logenplatz an der Schlei!

Fachlich geschulte Mitarbeiter in der Küche und im Service fertigen Ihnen die gewünschten Speisen und servieren diese mit viel Liebe.

Auch nehmen wir gerne Ihre Anregungen entgegen und bereiten die Speisen nach Ihren Wünschen zu.

Gerne helfen und beraten wir Sie bei der Auswahl der Getränke für Ihre Feier sowie der individuellen Tisch- und Raumdekoration.

Für eine Beratung stehen Ihnen unsere Frau Birgit Patzig oder Herr Rudi Brandes nach terminlicher Absprache gerne zur Verfügung.

Die folgenden Buffet-Vorschläge sind für Feiern ab 20 Personen gedacht.

Gönnen Sie sich ein unbeschwertes Fest – und uns die Arbeit!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Team vom Akzent-Hotel – Restaurant - Cafe

Strandhalle



Strandweg 2

24837 Schleswig

Tel. 04621- 9090

Fax: 04621-909-100

reception@Hotel-Strandhalle.de

www.Hotel-Strandhalle.de

Fingerfood

Streifen vom Elsässer Flammkuchen
Leberpastete auf Kräcker
Pflaume, Dattel oder Aprikose im Speckmantel

Matjestatar auf Mini-Blinis
kleine Rösti mit Lachs und Sahnemeerrettich
2 Scampi in Knoblauchbutter auf Holzspieß

4 Käsewürfel mit 3 Obststücken am Spieß
Kirschtomate mit Mozzarellakugeln und Pesto am Spieß
Gurkenschiffchen gefüllt mit pikantem Frischkäse

Chick´n wings Barbecue Art
Chick´n wings Sweet-Chili-Sticks
kleine Hackbällchen
Melone mit Seranoschinken

4 Blätterteigteilchen verschieden gefüllt
2 Laugenkastanien gefüllt mit Frischkäse

Canapé mit Lachs
Canapé mit Forellenmousse
Pumpernickelcanapé mit Brie

Schokobecher gefüllt mit Himbeercreme
gefüllter Mini Berliner
Mini Schokoladenmuffin
Mini Zitronenmuffin

- Die Preise verstehen sich stückweise -

TORTEN

* * * * *

Eistorte Maracuja mit Baiserboden
Eistorte Fürst Pückler mit Baiserboden
Vanille-Krokant Eistorte mit Baiserboden
Stracciatella Eistorte mit Baiserboden
Joghurt-Erdbeertorte
Himbeer-Sahne- Torte
Schokoladen-Birnen-Torte
Schwarzwälderkirschtorte
Mandarinensahnetorte
Mandarinenquarktorte
Kirschphiladelphiatorte
Brombeerphiladelphiatorte
Himbeerphiladelphiatorte
Obsttorte
Gedeckter Apfelkuchen
Apfeltorte - Sahnetorte mit Apfelmus und –Kompott in Gelee
Kirschstreuseltorte
Friesentorte –Blätterteig mit Sahne und Pflaumenmus-
Käse-Sahne-Torte
Käsetorte –gebacken-
Marzipannusstorte
Maulwurf-torte
Trümmertorte mit Stachelbeere, Rhabarber
oder Mandarine mit Baiserhaube
Eierlikörtorte – Nussboden mit Sahne und Eierlikör
Schwarzer Peter Kastenkuchen
Butterkuchen Stück
Marmorkuchen Kastenkuchen
Zitronenkuchen Kastenkuchen
Blechkuchen 12 Stücke
Blechkuchen 18 Stücke

Für mitgebrachte Torten/Kuchen berechnen wir

€ 2,50 Tellergeld

Sehr verehrte Gäste,

an dieser Stelle ein kleiner Hinweis
für unsere folgenden
Angebote an Kalt-Warmen Büffets!

Die Kalt-Warmen Büffets werden sehr aufwendig
und reichlich hergestellt.

Das von Ihnen bestellte Büffet ist zum einmaligen Sattessen gedacht,
und bleibt ca. 3 Stunden stehen,
sodass jeder Gast so oft daran gehen kann und soviel essen kann,
wie er möchte.

SATTESEN und SCHLEMMEN

sehen wir gerne!

EINPACKEN

können wir leider nicht gestatten!

Wir machen uns strafbar

(Produkthaftung und Hygienevorschriften HACCP)

Wir bitten um Verständnis für diesen Zusatz,
aber vergangene Erfahrungen bei Veranstaltungen
und der Gesetzgeber zwingen
uns zu dieser Regelung!

Buffet Strandhalle

Kalte Gerichte

Roastbeef kalt mit Remouladensauce und Cornichons
Graved Lachs mit Honig-Dillsenfauce
geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen
Tatar von mariniertem Matjes mit Creme fraiche
und Schnittlauch auf Kartoffelrösti
Heringsmarinaden in verschiedenen Variationen
Brotauswahl und Butter

Salate

Apfel-Selleriesalat
Rohkostplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika, Kohlrabi
Staudensellerie und Möhren dazu Kräuterdip
Blattsalate und Eisbergsalat
Sauce Vinaigrette
Frenchdressing und Orangen-Joghurdressing

Warme Gerichte

Zarte Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer-Schnittlauchrahm
Champignon-Bohngemüse
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel
Dorschfilet gedünstet in leichtem Curry Rahm mit Gemüsejulienne
körniger Patna Reis
gratinierte Kartoffeln

Dessert

Zitronencreme
Mousse au chocolate
Eine Auswahl von Obstsorten mit Schokoladenbrunnen

ab 20 Erwachsene

Italien-Buffer Toskana

Suppe

Minestrone

Vorspeisen und Salate

Auswahl von Anti Pasti

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Bruschetta

Vitello tonato Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce

Parmaschinken mit Grisini und Melone

Frutti di Mare- Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern

Fenchelragout umlegt mit marinierten Orangenscheiben
in Aceto-Balsamicodressing

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und geröstete Pinienkerne
dazu reichen wir Brot, Baguette und Ciabatta

Warme Speisen

Dorade mit Bandnudeln und Pesto

Möhren- und Selleriegemüse

Kaninchen-Kürbisragout mit Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca vom Schweinefilet

Ratatouillegemüse

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce

italienische Käseauswahl

ab 20 Erwachsene

auch ohne italienische Käseauswahl möglich

Köstliches aus dem Land zwischen den Meeren

Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Kalte Speisen

Katenrauchschinken

Zwiebelmett

Matjes Hausfrauen Art

Holmer Hering verschieden mariniert

Roastbeef vom Angeliter Rind

geräucherte Putenbrust

Räucherfischplatte mit Kräuterrührei

Hausgebeizter Graved Lachs

Salat und kleine Beilagen

Kartoffelsalat nach dem Rezept von Oma Klara aus Probsteierhagen

mit Tomate, Gurke und Ei

Gurkensalat, Tomatensalat, Möhrensalat

1/2 Eier

Remouladensauce, Curry Schmand, Honig-Dillsenfauce

Bauernbrot, Zwiebelbrot, Apfel-Griebenschmalz und Butter

Warme Gerichte

Eckernförder Pannfisch mit Bratkartoffeln

Schweinekeule pikant gewürzt in der Schwarte gebacken

mit gestovten Weißkohl

Wiesenchampignons in Kräuterrahm mit Reis

Dessert

Schleswiger Rote Grütze mit Milch

Errötende Jungfrau mit Vanillesauce

Buttermilchcreme mit Sauerkirschragout

Käseauswahl von Gut Backenholz

ab 20 Erwachsene

Gourmet Buffet

Suppe

Cremesuppe von der Bachforelle
Creme fraîche und Keta Kaviar

Kalte Gerichte

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Nordseekrabben mit Rührei und Cocktailsauce
kalte Wildmedaillons mit Sauce Cumberland und Früchten
gefüllte Blätter von frischem Salat
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Matjestatar auf Blinipuffer
Krabbensalat
bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings
Brot- & Baguetteauswahl mit Butter und Griebenschmalz

aus dem Rauch

geräucherter Schleiaal auf Kräuterrührei
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Warme Gerichte

gebratene Scampi mit Cocktailsauce und Knoblauchdip
gebratene Schweinelendchen mit Estragonrahmsauce
gefüllte Lachsrouladen mit Rieslingsauce
glacierte Möhren und Brokkoli
gratinierte Champignonköpfe
Kartoffelgratin und Safranreis

süßer Genuss

Flensburger Rumcreme mit Mandelmakronen
frisches Obst der Saison
Duett von Mousse au chocolat
Mangosauce
internationale Käseköstlichkeiten

ab 20 Erwachsene

Winter Buffet

Kalte Gerichte

Roastbeef kalt mit Remouladensauce und Cornichons
Graved Lachs mit Honig-Dillsenfauce
geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen
Tatar von mariniertem Matjes, Creme fraiche, Kartoffelrösti (jeweils einzeln)
Bruschetta mit Brotchips im Glas
Brotauswahl und Butter

Salate

Apfel-Selleriesalat
Rohkostplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika, Kohlrabi
Staudensellerie und Möhren dazu Kräuterdip
Blattsalate und Eisbergsalat
Sauce Vinaigrette
Frenchdressing und Orangen-Joghurtdressing

Warme Gerichte

Rinderrouladen in Rahmsauce
kleine Kartoffelklöße
Rotkohl
gefüllte Champignonköpfe
Ofenkürbis
Hähnchenbrust im Sesammantel
gedünstetes Dorschfilet, leichte Curry-Rahmsauce und Gemüsejulienne
körniger Patna Reis

Dessert

Mandarinencreme
Mousse au chocolate
Apfelcrumble mit Marzipan

ab 20 Erwachsene