

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 Menüvorschläge sind für Feiern mit einem einheitlichen Menü ab 10 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 -

Menü 1

Rinderkraftbrühe
feine Gemüserauten und Fleischklößchen

*

Rinder- und Schweinebraten
geschmorte Champignons, Rahmsauce
Rotkohl, Prinzessbohnen
Salzkartoffeln

*

„Eis & Heiß“
2 Kugeln Gourmet - Vanilleeis mit Sahne
heiße Kirschen

Menü 2

Kartoffel-Birnencreme Suppe

Blauschimmelkäse

Speckwürfel

*

Entenbrust und Medaillons vom Geester Sattelschwein

Orangen- Pfeffersauce, zweierlei von der Möhre

Kartoffel- Rösti

*

Crème Brûlée

Basilikumparfait

Menü 3

Klare Tomatenkraftbrühe

Schnittlauch

Mozzarellakugeln

*

Gekochter Tafelspitz

Meerrettichsauce

Bohnen, Kürbis und Senfgurken

Kartoffel- Bouillongemüse

*

Frischer Obstsalat

Walnusseis

Menü 4

Cremesuppe von der Möhre

krosser Bacon

*

mit Spinat gefüllte Schollenfiletröllchen

Estragonsauce, Cherry Tomaten mit Lauchzwiebeln

Pariser Kartoffeln

*

Mousse au chocolate

in zwei Farben

Fruchtspiegel

Menü 5

Cremesuppe vom Kohlrabi
grüne Erbsen

*

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Pfefferrahmsauce
Champignons, Möhren, Romanesco
Gratinkartoffeln

*

Apfel-Zimt-Kompott
Vanillesauce

Menü 6

Gurkencremesuppe
Würfel vom Kochschinken
Dillsahne

*

„Filet Potpourri“

3 kleine Steaks von Pute, Schwein und Rind
(werden nacheinander serviert)

Sauce Bearnaise

geschmorte Champignons

Bohnen im Speckmantel, Möhrentaler in Butter geschwenkt

Kartoffelkroketten

*

Birne Helene

Fächer von Williams-Christbirne

Vanille Gourmet Eis

heiße Schokoladensauce

Schlagsahne

Aufpreis für weitere Steaks:

Pute

Rind

Schwein

Menü 7

Curry-Ingwer-Cremesuppe
Kokosmilch und Poulardenfleisch

*

Rinderrouladen
Rahmsauce
Bohnen, Schmorchampignons
Salzkartoffeln

*

Buttermilchcreme
marinierte Himbeeren

Menü 8

Matjestatar mit Keta Kaviar
Kartoffelpuffer
Creme fraîche

*

Medaillons vom Wildschweinrücken im Speckmantel
Rahmsauce
geschmorte Champignons und Rosenkohl
Preiselbeerbirne
Kartoffelkroketten

*

Creme von der Holunderbeere
Flensburger Eierschaum

Menü 9

Wildkräutersuppe
Streifen von der geräucherten Entenbrust
*

Rinderfilet im Wiesenheu gegart
Kräuterjus
Zuckerschoten, feine Möhrchen
und Gratin Kartoffeln
*

Dessertteller Strandhalle
Parfait auf einem Spiegel von Himbeermark
frische Früchte

Menü 10

Blattsalate mit Geflügelleber,
Himbeervinaigrette und Nussbrot
*

Steaks vom Hirschrücken
Thymianjus
Bohnenbündchen, Buttermöhren
geschmorte Champignons
hausgemachte Spätzle
*

Rotweincreme mit Amarettini
und grünen Trauben

Menü 11

Gebackener Fetakäse
Feldsalat, Balsamico-Vinaigrette
Brot

*

Filet von der Dorade „Royal“
Ananaschutney
Tomaten-Lauch-Gemüse

*

Hirschmedaillons
Maronensauce
Selleriepüree und Kirschtomaten
kleine Knoblauchkartoffeln im Ofen gebacken

*

Cranberries und Vanilleschmand
mit Prosecco aufgefüllt

Menü 12

Kürbissuppe
Croutons und Kürbiskerne

*

Jakobsmuschel in Pancetta
roter Linsensalat

*

Lammkeule
Thymianknoblauchrahm,
Speckbohnen und Grilltomate
Kartoffelgratin

*

Parfait von schwarzer Schokolade
Spiegel von Erdbeermark
Früchte

Die grüne Seite

Menü 13

Tomate mit Mozzarella
Basilikumpesto

*

Selleriesamtsuppe
Gurkenperlen

*

Kräuter-Tofu-Brätling
Zucchini-Tomaten-Gemüse
Wildreis

Menü 14

roter Linsensalat
Rucolasalat

*

Basilikum-Currysuppe
Mozzarella

*

Frittierter Blumenkohl-Käse-Knusper
Tomaten-Pestosauce
Reis

Dessert zur Wahl, dem Portemonnaie zur Qual

Liebe Gäste,

*auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie viele Köstlichkeiten aufgeführt.
Aus diesen können Sie sich gerne ein individuelles Menü zusammenstellen bzw.
unsere ausgesuchten Menüs um einen weiteren Gang ergänzen.*

Kalte Vorspeisen

Matjesröllchen "Lord Nelson"
1 Matjesfilet mit Preiselbeersahne gefüllt
Schwarzbrot und Butter

Hausgebeizter Graved-Lachs
Honig-Dill-Senfsauce, frischer Salat
Ciabatta

Vorspeisenvariation „Nordische Art“
Roastbeef mit Remouladensauce, Matjes Hausfrauen Art
Flusskrebsfleisch mit Cocktailsauce
geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich

In Knoblauch gebratene Scampi
Zitronengrasspieß und Curryschand

Matjestartar auf Kartoffelpuffer
Creme-Fraiche und Keta-Kaviar

Gratinierte St. Jacobs-Muscheln
Gemüsebett, Himbeervinaigrette
Baguettebrot

Mit Acetobalsamico marinierte Orangenscheiben
Fenchelragout und Rucolasalat

Vitello Tonato -
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Kalte Vorspeisen

Gebackene Kartoffelspalten mit Rucolapesto,
Feldsalat und Parmaschinken

Honig- und Galiamelone
Seranoschinken, Butter und Nussbrot

Tomate Mozzarella
Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne
und Stangenbrot

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen
selbstgemachte Fleischbällchen

Rahmsuppe von der Sellerieknolle
Gemüserauten und frischer Schnittlauch

Tomatensuppe
mit Kresse verfeinert und Sahnehaube

Gurkencremesuppe
Würfel vom Kochschinken und Gurkenperlen

Kürbiscremesuppe
Croutons und Kürbiskerne

SUPPEN

Essenz von der Strauchtomate
Lauchstreifen und Fleischklößchen

Schleswiger Fischsuppe
nach altem Hausrezept

feine Kartoffelsuppe
Lachswürfel und mit Sahne verfeinert

leicht tomatisierte Kraftbrühe
Gemüserauten und Schnittlauch

Curry-Ingwer-Cremesuppe
Kokosmilch und Poulardenfleisch

Cremesuppe von der Zuckerschote
Rauchlachsstreifen

Bärlauchschaumsuppe
Grönlandkrabben

ZWISCHENGERICHTE

Gedünstetes Steinbeißerfilet
gefüllter Champignonkopf
leichte Korbelsauce und Wildreis

Gebratenes Zanderfilet in schäumender Butter gebraten
Brokkoliröschen und Pariser Kartoffeln

Hausgemachte Blätterteigpastetchen
Ragout Fin

Gefüllte Schollenschleifchen an Limonenschaum
tournierte Zucchini und Birnenkartoffeln

Frittierter Blumenkohl-Käse-Knusper
leichte Roquefortsauce und Reis

HAUPTGERICHTE

Gekochter Tafelspitz
Meerrettichsauce
Bohnen, Kürbis und Senfgurken
Kartoffel- Bouillongemüse

Wildschweinkeule „Mecklenburger Art“
Backobstsauce, Apfelrotkraut,
Brüsseler Sprossen und Kroketten

HAUPTGERICHTE

„Filet Potpourri“

je 1 Medaillon von Rind,-Pute,-Schwein
Rahmsauce von Champignons, Bohnenbündchen,
Blumenkohl und Röstiecken

Geschmorte Barbarie-Entenbrust
glacierte Winzerbeeren, Romanescorößchen
Pariser Möhren und Krokette

Steaks vom Kalbsrücken, Pfefferrahmsauce
marktfrische Gemüseauswahl
Salzkartoffeln

In Sesam gebackene Pouladenbrust
Kokos-Currysauce, Brokkoli, Möhrenbündchen
Wildreis

Truthahnbrust, Pfirsichsauce
Möhrengemüse, Brokkoliröschen mit Mandelsplittern
Herzoginkartoffeln

Braten vom Bukhagener Hirsch
Madeirasauce, Rotkohl, Rosenkohl
Mandelbällchen

Im Wiesenheu gegarte Ochsenlende
Möhren-Lauchgemüse, feine Zuckerschoten,
rosa Pfeffersauce und Bechamelkartoffeln

Zarte Perlhuhnbrust
Rosenkohl, gestovtes Schwarzwurzelgemüse
Süßkartoffeln

DESSERT

Frischkäsecreme mit Blaubeeren

Espresso-Amarettoschaumsauce
Champagner-Trüffeleis

Buttermilchmousse mit Himbeermark

warmer Apfelstrudel an Vanillesauce

zweierlei Mousse au Chocolat mit Erdbeermark
frische Früchte

Tonkabohnenmousse
Brombeerparfait und Limonenschaum

Creme von der Holunderbeere
Flensburger Eierschaum

Dessertteller „Strandhalle“
verschiedene Köstlichkeiten, speziell für Sie zubereitet
lassen Sie sich Überraschen

„Eis & Heiß“
2 Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahnehaube
und wahlweise:
heiße Himbeersauce
heiße Kirschsauce
heiße Schokoladensauce

DESSERT

Rotweinschaumcreme mit Sahnetupfer und Amarettinis

Eierlikörbecher

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis
Eierlikör und Sahnehaube

Hamburger Rote Grütze

- mit Milch
- mit Vanilleeis

Salat von frischen Früchten mit Sahnehaube

Halbgefrorenes von der Macadamianuß

Himbeermark und frische Mango

Waldfruchtparfait

Weinschaumsauce und Schokoladeneis

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