

EVENTS MIT AUSSICHT

Ihre Tagung & Veranstaltung mit Glück in Sicht.



**MASSGESCHNEIDERTE
EVENTS**



INHALT

	Seite
Standorte & Begrüßung	1-2
<i>Locations</i>	
Glückselig Strandrestaurant	3-4
Gudlak Restaurant & Bar	5-6
Quellental Restaurant	7-8
<i>Tagungen</i>	
Tagungspauschalen	9-10
Zubuchbare Technik	11
Konferenzraum	12
Weihnachtsfeiern	13-14
Kaffee & Kuchen	15-16
Getränkepauschalen	17-20
<i>Food</i>	
Appetizer	21-22
Buffets	23-26
BBQ	27-28
Menüs	29-32
Mitternachtssnacks	33-34
Aktivitäten	35-36
Wissenswertes & Referenzen	37-38
<i>Übernachtungen</i>	
Glück in Sicht Ostseelodges	39
Intermar Hotel & Apartments	40



STANDORTE

Glückselig Strandrestaurant
Schwennastraße 41, 24960 Glücksburg
www.glueckselig.de // info@glueckselig.de

Gudlak Restaurant & Bar
Fördestraße 2-4, 24960 Glücksburg
www.gudlak-restaurant.de // info@gudlak-restaurant.de

Quellental Restaurant
Quellental 1, 24960 Glücksburg
www.quellental-gluecksburg.de // info@quellental-gluecksburg.de

Glück in Sicht Ostseelodges
Schwennastraße 37, 24960 Glücksburg
www.glueck-in-sicht.de // reservierung@glueck-in-sicht.de

Intermar Hotel & Apartments
Fördestraße 2-4, 24960 Glücksburg
www.intermar-apartments.de // hello@intermar-apartments.de

MOIN LIEBE GÄSTE

Wir haben Ihnen einen Logenplatz direkt am Ufer der Ostsee freigehalten und heißen Sie herzlich willkommen in Glücksburg, der nördlichsten Stadt Deutschlands.

Ob produktive Vorstandssitzung, Incentive-Gruppen oder Geschäftstreffen, Weihnachtsfeier oder Ihr privates Fest in gemütlichem Ambiente – wir machen Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen und stilvollen Erlebnis. Business-Lunch, feierliches Dinner und geschmackvolle Snacks: Unsere Köche komponieren kulinarische Symphonien für Sie und Ihre Gäste. Unsere Hotel- und Lodgeanlagen bieten zudem zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten.

Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle und wir freuen uns darauf, Ihre Ideen und Wünsche zu verwirklichen.

Herzliche Grüße von der Förde
Ihr "Glück in Sicht" Team



GLÜCKSELIG STRANDRESTAURANT

An einem so traumhaften Ort, mit herzlichem Service und bestem Ausblick, wird Glück zu Seligkeit. Glückseligkeit eben!

Mit Platz für bis zu 100 Gäste laden wir Sie auf eine kulinarische Reise ein. Egal, ob Sie sich für vegetarische Köstlichkeiten, frischen Fisch oder delikates Fleisch entscheiden – wir kreieren ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen. Zusätzlich haben wir Getränkepauschalen für Sie zusammengestellt, um die Planung Ihrer Feier so einfach wie möglich zu gestalten.

www.glueckselig.de

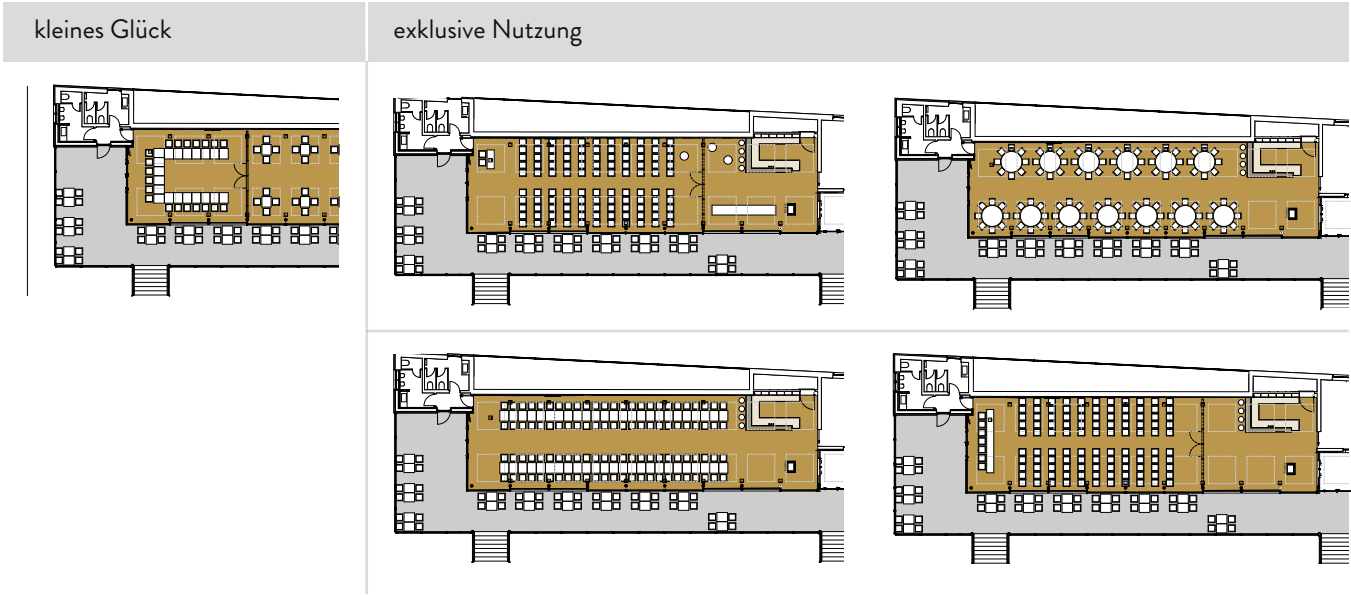


RÄUMLICHKEITEN

Lichtdurchflutet und unmittelbar am Strand gelegen, dazu ebenerdig und barrierefrei, bietet das Glückselig Strandrestaurant die perfekte Kulisse für Ihr Fest.

Raum	Pax	Ausstattung	Mindestumsatz Nebensaison*	Mindestumsatz Hochsaison*
kleines Glück	35	privater, abgetrennter Bereich im hinteren Teil des Restaurants, bodentiefe Fenster, elektrischer Vorhang und Sichtschutz, abgeteilter Terrassenabschnitt und ein eigener Zugang	EUR 1.500	EUR 3.000
exklusive Nutzung	104	bodentiefe Fenster, absenkbare Flachbildschirme elektrische Vorhänge und Sichtschutz, eigene Terrasse	EUR 5.000	EUR 10.000

BESTUHLUNG



*Nebensaison: Oktober - April, Hochsaison: Mai - September. Der Mindestumsatz fällt bei einer Veranstaltung außerhalb der regulären Öffnungszeiten und bei exklusiver Nutzung innerhalb der Öffnungszeiten an.



GUDLAK RESTAURANT & BAR

Preisgekrönt und bekannt für seine vorzüglichen euro-asiatischen Gerichte sowie sein hervorragendes Sushi, unverfälscht und von höchster Qualität, bietet das Gudlak Restaurant & Bar zahlreiche Möglichkeiten für die Ausrichtung von Veranstaltungen jeglicher Art.

Mit einer Kapazität für bis zu 100 Gästen gestalten wir ein passendes Menü oder Buffet, das Ihren Vorstellungen entspricht. Unsere Getränkepauschalen wurden eigens entwickelt, um Ihre Planung zu vereinfachen und eine unbeschwerte Veranstaltung zu garantieren.

www.gudlak-restaurant.de

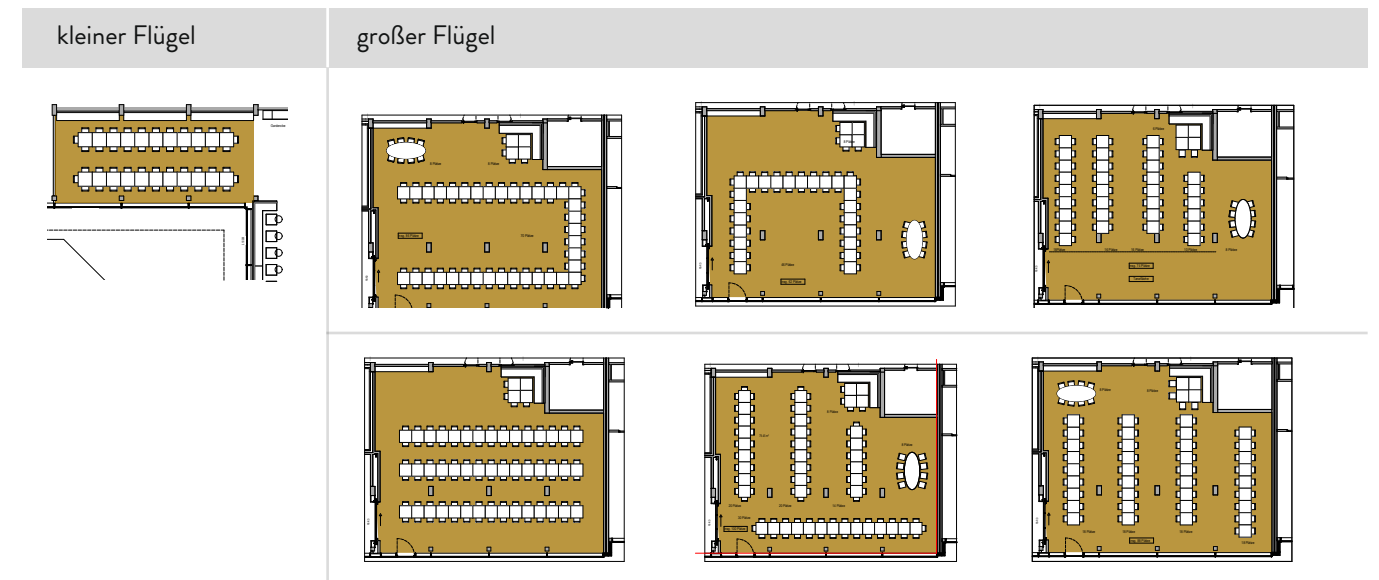


RÄUMLICHKEITEN

Für das passende Ambiente Ihrer Feier oder Tagung bietet das Gudlak Restaurant zahlreiche Möglichkeiten und den perfekten Rahmen.

Raum	Pax	Ausstattung	Mindestumsatz Nebensaison*	Mindestumsatz Hochsaison*
kleiner Flügel	40	bodentiefe Fenster, lichtdurchfluteter Raum gemütliches Ambiente	EUR 1.500	EUR 4.000
großer Flügel	100	bodentiefe Fenster, lichtdurchfluteter Raum gemütliches Ambiente	EUR 4.500	EUR 6.500
Disco	100	zubuchbare Location für die Party nach dem Essen eigene Bar, Loungemöbel, Tanzfläche	EUR 300	EUR 300

BESTUHLUNG



*Nebensaison: Oktober - April, Hochsaison: Mai - September. Der Mindestumsatz fällt bei einer Veranstaltung außerhalb der regulären Öffnungszeiten und bei exklusiver Nutzung innerhalb der Öffnungszeiten an.



QUELLENTAL RESTAURANT

Nur einen Steinwurf von der Förde entfernt, umgeben von hohen Bäumen und üppigem Grün, befindet sich das historische Quellental Restaurant - der ideale Ort für intime Feiern im kleinen Kreis. Im Innenraum finden bis zu 35 Gäste Platz, und auf der Terrasse, bei schönem Wetter, können sogar bis zu 80 Gäste bewirtet werden.

www.quellental-gluecksburg.de

RÄUMLICHKEITEN

In unserem Quellental Restaurant feiern Sie in kleinerer Runde gemütlich und exklusiv. Unsere Räumlichkeiten sind zudem barrierefrei und ebenerdig.

Bei einer Personenanzahl von 10 bis 20 Gästen stellen wir gerne ein Menü mit Gerichten aus unserer Speisekarte zusammen. Für größere Gruppen bieten wir Ihnen ein familienfreundliches Tischbuffet an. Wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Veranstaltung, das über die Optionen unserer Bankettmappe hinausgeht, um der Exklusivität und Größe Ihres Events gerecht zu werden.

Raum	Pax	Ausstattung	Mindestumsatz Nebensaison*	Mindestumsatz Hochsaison*
Innenbereich	35	bodentiefe Fenster, Kamin, Aquarium sehr ruhig gelegen, barrierefrei, besondere Exklusivität	nach Absprache	nach Absprache
Terrasse	80	inmitten der Natur, viele Parkmöglichkeiten Kinderkarussell, Spielwiese, Blick auf den Yachthafen	nach Absprache	nach Absprache



*Nebensaison: Oktober - April, Hochsaison: Mai - September. Der Mindestumsatz fällt bei einer Veranstaltung außerhalb der regulären Öffnungszeiten und bei exklusiver Nutzung innerhalb der Öffnungszeiten an.



TAGUNG

Jede Veranstaltung benötigt die passende Umgebung, um erfolgreich zu sein.
Wir bieten Ihnen Räume für exklusive Meetings, Konferenzen oder Ihre repräsentative Firmenfeier.

Neben unserem persönlichen Service erwartet Sie ein einzigartiges Ambiente für kreativen Austausch im kleinen und großen Rahmen. Ein durchdachtes kulinarisches Konzept, gesunde Ernährung und exquisiter Geschmack beeinflussen die Performance – besonders dann, wenn Menschen gemeinsam an einer Vision arbeiten und Erfolg anstreben.

Wir präsentieren Ihnen maßgeschneiderte Optionen, die sich auszahlen!

TAGUNGSPAUSCHALEN

ab 6 Personen

TAGUNGSRAUM IN EINER LOCATION IHRER WAHL Nach Verfügbarkeit	Halbtagspauschale ab 8:00 Uhr und inkl. Lunch	Ganztagspauschale ab 8:00 Uhr und ohne Lunch	Ganztagspauschale ab 8:00 Uhr und inkl. Lunch
TAGUNGSTECHNIK Beamer, Leinwand, Flipchart, W-Lan Moderatorenkoffer, Stifte & Blöcke nach Bedarf und ohne Aufpreis	✓	✓	✓
TAGUNGSGETRÄNKE Kaffee, Tee, Tafelwasser, Softgetränke und Säfte	✓	✓	✓
VORMITTAGSPAUSE Kaffeepause mit salzigen & süßen Snacks**	✓	✓	✓
MITTAGSPAUSE Leichtes 2-Gang Lunch**, gesetzt oder als Stehlunch, inklusive einer alkoholfreien Getränkeauswahl.	✓	✗	✓
NACHMITTAGSPAUSE Kaffeepause mit saftigem Blechkuchen und Keksen	✗	✓	✓
ABENDESSEN + EUR 39 p.P. 3-Gang Menü** am Abend im Restaurant. Weitere Getränke werden nach Verbrauch der Gesamtrechnung hinzugefügt.	✗	✗	✗
SUMME PRO PERSON (Netto)	□ EUR 44,00 p.P. zzgl. MwSt.	□ EUR 64,00 p.P. zzgl. MwSt.	□ EUR 89,00 p.P. zzgl. MwSt.

*Nach Verfügbarkeit. **Nach vorheriger Absprache mit dem Küchenchef.

ZUBUCHBARE TECHNIK & CO

Von klassischer Konferenzbestuhlung bis hin zum kreativen Lounge-Bereich – wir schaffen die ideale Atmosphäre für produktive Meetings, Events und Feiern. Unsere stilvollen Räumlichkeiten lassen sich flexibel gestalten, um den individuellen Charakter Ihrer Veranstaltung zu unterstreichen. Wir beraten Sie gerne und passen uns Ihren Wünschen und Vorstellungen an.

Beamer oder Leinwand	EUR 45,00/Tag	Pinnwand	EUR 20,00/Tag
Moderatorenkoffer	EUR 20,00/Tag	Kabeltrommel	EUR 25,00/Tag
Flipchart	EUR 20,00/Tag	indiv. Location	akt. Tagesrate
Mikrofon	EUR 20,00/Tag	Softgetränke, Kaffee, Tee, Brain Food	EUR 15,00 p.P.

Preise gelten jeweils pro Tag und beinhalten die gesetzliche Mwst.
Gerne organisieren wir weiteres Equipment für Sie.



KONFERENZRAUM

Der Konferenzraum im Intermar Hotel & Apartments erstreckt sich über 130 m², bietet Sitzplätze für bis zu 45 Personen und ist die ideale Wahl für Tagungen, Workshops und Seminare. Neben der modernen technischen Ausstattung befindet sich auch eine Getränkestation im Raum. Großzügig geschnitten und lichtdurchflutet, ermöglicht der Raum verschiedenste Bestuhlungsvarianten – von der eindrucksvollen Präsentation bis zu Gruppendiskussionen.

Darüber hinaus verwöhnt das Gudlak Restaurant & Bar mit exklusiver Verpflegung – gerne erstellen wir Ihr individuelles Angebot mit und ohne Übernachtung.



*Nebensaison: Oktober - April, Hochsaison: Mai - September. Der Mindestumsatz fällt bei einer Veranstaltung außerhalb der regulären Öffnungszeiten und bei exklusiver Nutzung innerhalb der Öffnungszeiten an.



WEIHNACHTSFEIERN

Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier mit uns zu einem besonderen Erlebnis werden.

Wir bieten Ihnen den perfekten Ort und das passende Ambiente, um Ihren Mitarbeiter:innen und Geschäftspartner:innen Ihren Dank auszusprechen und um ein erfolgreiches Jahr gebührend zu feiern!

Wir haben Ihnen zwei winterliche Menüs zur Auswahl zusammengestellt.
Rundum sorgenfrei – auch eine weite Anreise ist kein Problem: gerne bieten wir Ihnen verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste an.*

*Das Angebot ist gültig vom 01. November bis 31. Dezember.

□ WINTERLICHES 3-GANG MENÜ – EUR 49,00 p.P TRADITIONELL NORDDEUTSCH

VORSPEISE

GESCHÄUMTE SUPPE VON DER ESSKASTANIE
Mit weißem Portwein | Trüffelbutter

DESSERTS

BRATAPFEL
Rum | Marzipan | Vanille | kandierte Nüsse

HAUPTSPEISE

BRUST KEULE VON DER BARBARIE ENTE
Mit Entenjus | Elsässer Rotkohl | Kartoffelklöße

□ EAT LIKE A VIKING – EUR 45,00 p.P

Wir servieren im "Family Style" - in die Mitte des Tisches zum Teilen.

VORSPEISEN

ROASTBEEF
Trüffel-Remoulade | Röstzwiebelchip

MINI-FRIKADELLEN
Mit Remoulade

RÄUCHERLACHS
Dillcreme | gepickelte rote Zwiebel

KARRYSILD
Curry-Hering | Apfel | Zwiebel

GERÖSTETER BLUMENKOHL
Haselnussbutter | Kapern

ROTE-BETE-CARPACCIO
Ziegenkäse | Walnüsse

HAUPTSPEISE

ANDESTEG
Knuspriger Schweinebraten | hausgemachtes Sauerkraut
Rosenkohl mit Speck, Zwiebeln & Sahne | Bratkartoffeln
braune Sauce

DESSERTS

RISALMANDE
Dänischer Milchreis | gehackte Mandeln | Kirschen

GAMMELDAGS AEBEKLAGE
Apfelkompott | Zimt | Crumble | Sahne



KAFFEE & KUCHEN

Mit unseren Kaffee & Kuchen Pauschalen treffen Sie gewiss jeden Geschmack.

□ IT'S COFFEE O'CLOCK – EUR 19,00 p.P. FÜR 2 H

Wahl aus drei verschiedenen Torten und/oder Kuchen.
Inklusive Filterkaffee, Tee und Tafelwasser (still oder sprudel).

□ IT'S COFFEE O'CLOCK – EUR 24,00 p.P. FÜR 2 H

Wahl aus drei verschiedenen Torten und/oder Kuchen.
Inklusive Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und Tafelwasser (still oder sprudel).

TORTEN- & KUCHENAUSWAHL

□ ERDBEERE/RHABARBER-STREUSEL

□ MOHN-STREUSEL

□ DOUBLECHOCOLATE-KUCHEN

□ BIENENSTICH

□ KIRSCH/KÄSESAHNE-TORTE

□ SCHOKO/COCOS-KUCHEN

□ BEEREN/SKYR-SCHNITTE
Glutenfrei 

□ TIRAMISUSCHNITTE

□ ERDBEERE/BUTTERMILCH-TORTE

□ KÄSEKUCHEN

□ MANGO/JOGHURT-CRUNCHTORTE

□ APFELKUCHEN Vegan 

Alle Heißgetränke sind auf Wunsch auch mit Hafermilch möglich.
Weitere Getränke und Speisen werden nach Verbrauch der Gesamtrechnung hinzugefügt.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Entscheiden Sie sich für eine unserer vielfältigen Getränkepauschalen – dies vereinfacht Ihre Planung, ohne versteckte Kosten. Ob Empfang, Dinner-, Exclusive-Package, wir haben die passende Pauschale für Sie und Ihre Gäste.

Unsere Pauschalen beinhalten alle aufgeführten Getränke für den von Ihnen gebuchten Zeitraum.

EMPFANG

□ FÜR 1 H – EUR 16,00 p.P. // □ FÜR 2 H – EUR 32,50 p.P.
ab 10 Personen

Pfaffmann Secco, weiß
Aperol Spritz
Flensburger Pils 0,2L
Tafelwasser (still oder sprudel)
Orangensaft

DINNER PACKAGE

□ FÜR 6 H – EUR 52,00 p.P. // □ FÜR 9 H – EUR 72,00 p.P.
ab 10 Personen

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Tafelwasser (still oder sprudel)
fritz Kola, fritz Kola Zero, fritz Orange, fritz Zitrone, fritz Mischmasch

WEINE

Markus Pfaffmann Grauburgunder, Pfalz
Firriato Nero d'Avola Terre Siciliane, Sizilien

BIERE

Flensburger Pils vom Fass/Flens Frei/Alster
Weizen vom Fass/Weizen alkoholfrei

KAFFEE UND TEE

Café Creme | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Milchkaffee
heiße Schokolade | verschiedene Sorten Tee

EXCLUSIVE PACKAGE

□ FÜR 6 H – EUR 72,00 p.P. // □ FÜR 9 H – EUR 92,00 p.P.

ab 10 Personen

APERITIF

Aperol Spritz | Hugo | Lillet Wildberry

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Tafelwasser (still oder sprudel)

fritz Kola, fritz Kola Zero, fritz Orange, fritz Zitrone, fritz Mischmasch

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Wild Berry

WEINE

Markus Pfaffmann Grauburgunder, Pfalz

Firriato Nero d'Avola Terre Siciliane, Sizilien

BIERE

Flensburger Pils vom Fass/Flens Frei/Alster

Weizen vom Fass/Weizen alkoholfrei

SÄFTE UND NEKTARE

Verschiedene Sorten von Niehoffs Vaihinger

KAFFEE UND TEE

Café Creme | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Milchkaffee

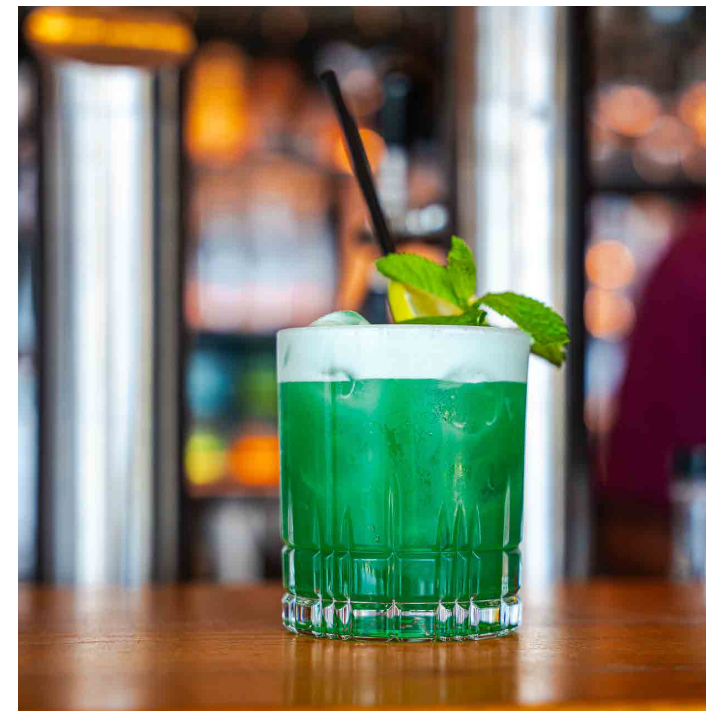
heiße Schokolade | verschiedene Sorten Tee

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka | Beefeater London Dry Gin | Johnnie Walker Red Label

Havana Club 3 años | Jägermeister | Johannsen Aquavit | Berliner Luft

Baileys | Jose Cuervo Especial Silver Tequila





APPETIZER

Für das schnelle kulinarische Intermezzo vorweg oder als Mittagspause servieren wir Ihnen unsere "Appetithäppchen".

APPETITHÄPPCHEN FÜR 1 H – EUR 15,00 p.P.

Unsere Empfehlung: Wählen Sie eine Mischung aus Canapés & Fingerfood – 3 Sorten nach Wahl.
Suchen Sie sich Ihre Lieblinge aus!

KÖSTLICHE CANAPÉS

Steinofenbaguette, liebevoll belegt mit:

- ☐ ROASTBEEF „KALT“
Rosa gegart | Sauce Remoulade
- ☐ RÄUCHERLACHS
Mit Sahne Meerrettich
- ☐ GEZUPFTER BÜFFEL MOZZARELLA 🌿
Tomatensalat | Basilikum
- ☐ FRANZÖSISCHER BRIE 🌿
Weintraube | Walnuss

FEINES FINGERFOOD

Knusprig und delikat

- ☐ TANDOORI CHICKEN SATE
Joghurt | Granatapfel
- ☐ KNUSPER GARNELE
Spicy Mayo | Sesam
- ☐ KLEINE FRÜHLINGSROLLE 🌿
Sweet Chili Sauce | Gemüsefüllung
- ☐ Noodle Stick Vegan 🌿
Nudeln | Gemüse | Teriyaki
- ☐ Blini "Flammkuchen-Style"
Crème Fraîche | Speck | Zwiebel



BUFFETS

Sie möchten Ihre Gäste mit einer vielfältigen Auswahl an Speisen überraschen? Dann ist die Wahl eines Buffets genau das Richtige! Entscheiden Sie sich für eine unserer vier Varianten – gerne als klassisches Buffet oder im 'Family-Style' Tischbuffet. Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung!

Gudlak Restaurant & Bar

- bis 30 Personen als Tischbuffet im 'Family-Style'
- ab 30 Personen als klassisches Buffet

Glücklich Strandrestaurant

- ab 10 Personen als Tischbuffet im 'Family-Style'
- auf Nachfrage auch als klassisches Buffet

□ MEDITERRANES BUFFET – EUR 89,00 p.P.

VORSPEISEN

BAGUETTE-UND DIP-AUSWAHL 
Steinofenbaguette | Aioli | Tsatsiki

GRIECHISCHER BAUERN Salat 
Schafskäse | Tomate | Gurke | Paprika | Rote Zwiebel
Kalamata Oliven | Oregano

VITELLO TARTUFO
Rosa Kalbsfleisch | Kapern | getrüffelte Thunfischsauce

CARPACCIO VOM RIND
Dünn geschnittene Rinderhüfte | Rucola | Parmesan
Kräutercreme | Balsamico

GEGRILLTES ANTIPASTI 
Zucchini | Karotten | Auberginen | Paprika

CAESAR SALAD 
Gezupfter Römersalat | Caesar Dressing | Croûtons
gehobelter Parmigiana Reggiano | Kirschtomaten

**GERÄUCHERTER SCHINKEN
& MELONE**
Dünn geschnittener Schinken | Melonenspalten

ZWISCHENGANG

FRUCHTIGE KIRSCHTOMATENSUPPE
Italienische Tomaten | Basilikum | Sahne | junger Lauch

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENES HOLSTEINER ROASTBEEF
Mit aufgeschlagener Sauce Béarnaise

GEGRILLTES LACHSFILET
In Rosmarin | Thymian | Knoblauch | Olivenöl

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DI POLLO
Vom Huhn | luftgetrockneter Schinken | Salbei | Tomate

IM OFEN GEBACKENE BIOKARTOFFELN 
In Rosmarin und Olivenöl gebacken

RATATOUILLE OFENGEMÜSE 
Buntes Gemüse | provenzalische Kräuter | Tomate

KARTOFFELGRATIN 
Kartoffeln in Béchamel | gratinierter Käse

VINO BIANCO RISOTTO 
Cremiger Arborio Reis | Pinot Bianco | Grana Padano

DESSERTS

PANNA COTTA
Gelierte italienische Sahne | Himbeer-Coulis

TIRAMISU
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao

ITALIENISCHE KÄSE-AUSWAHL
Feigensenf | Weintrauben | Nüsse

□ VEGANES BUFFET – EUR 72,00 p.P.

VORSPEISEN

BAGUETTE-UND DIP-AUSWAHL

Steinofenbaguette | vegane Aioli | Hummus mit Sesam

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Tomate | Gurke | Paprika | Rote Zwiebel
Kalamata Oliven | Oregano

CARPACCIO VON ROTER BETE

Trüffel | Walnüsse | Feigen | Rucola | Granatapfel

GEGRILLTES ANTIPASTI

Zucchini | Karotten | Auberginen | Paprika

FALAFEL ORIENTALISCH

Hummus | Sesam | Tahini | bunte Falafel | Tomatensalsa

ZWISCHENGANG

FRUCHTIGE KIRSCHTOMATENSUPPE

Aus Kirschtomaten | Basilikum | junger Lauch

HAUPTGÄNGE

ROTES GEMÜSECURRY

Variation von knackigen Gemüsesorten | pikante Sauce

GEBACKENE MISO-AUBERGINE

Panko-Knusper | Lauchzwiebel | Peperoni

OFEN-SÜSSKARTOFFEL

Mit Raz El Hanout Creme | gebratene Pilze

JASMINREIS

Mit Ananas & Erdnüssen

IM OFEN GEBACKENE BIOKARTOFFELN "PATATAS BRAVAS"

In Rosmarin und Olivenöl gebacken

RATATOUILLE OFENGEMÜSE

Buntes Gemüse | provenzalische Kräuter | Tomate

GNOCCHI

Mit Tomatensugo

DESSERTS

KOKOS PANNA COTTA

Gelierte Kokosmilch | Passionsfrucht-Coulis

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Ananas | Melone | Papaya | Kiwi | Minze

CHIAPUDDING

Chia Samen | Beeren | Ahornsirup

□ RUSTIKALES BUFFET – EUR 79,00 p.P.

VORSPEISEN

BAGUETTE-UND DIP-AUSWAHL

Steinofenbaguette | Kräuter-Schmand | Obatzda

JAUSENBRETT

Holsteiner Salami | geräucherter Schinken | kleine Frikadellen
Senf | Deichkäse | Brie | Trauben

ROASTBEEF „KALT“

Rosa Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade | Cornichons

MATJESFILET

Eingelegte Matjesfilets | Hausfrauensauce | Apfel | Zwiebel

HOLSTEINER KARTOFFELSALAT

Gekochte Eier | Mayonnaise | Frühlingslauch
Kartoffeln vom Biohof-Svensteen

NUDELSALAT

Mini-Penne | Kirschtomaten | Baby-Mozzarella | Rucola

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Champignonrahmsauce

GEGRILLTER PANNFISCH

Gegrillter Lachs | Dijon-Senfsauce

SCHNÜSCH

Kohlrabi | Erbsen | Grüne Bohnen | Möhren | Béchamelsauce

MANDELBROKKOLI & BLUMENKOHL

Gedämpfter Brokkoli | geröstete Mandelsplitter
Blumenkohl "Polnisch"

KROKETTEN

Knusprig & heiß

KARTOFFELGRATIN

Kartoffeln in Béchamel | gratinierter Käse

DESSERTS

DÄNISCHE ROTE GRÜTZE

Gekochte Beeren | Vanillesauce

CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Karamell



BBQ BUFFET

Genießen Sie ein exklusives Live-BBQ auf der Terrasse des Glückselig Strandrestaurant oder entdecken Sie die Vielfalt eines klassischen Buffets im Gudlak Restaurant & Bar.

Freuen Sie sich auf saftige Grillkreationen, zarte Fleischvariationen, köstliche Beilagen und eine Vielzahl von Gewürzen, die Ihre Geschmacksknospen zum Tanzen bringen. Unser BBQ-Buffer verspricht ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das Ihre Gäste begeistern wird. Lassen Sie uns gemeinsam die Kunst des Grillens zelebrieren und Ihrer Feier einen unvergesslichen Geschmack verleihen!

• ab 30 Personen

□ BBQ BUFFET- EUR 115,00 p.P.

VORSPEISEN

BAGUETTE-UND DIP-AUSWAHL 
Steinofenbaguette | Kräuter-Schmand | Hummus mit Sesam

FRITTIERTE SHRIMPS
Im Teigmantel gebacken | Sweet & Sour Sauce

GEGRILLTE QUESADILLA
Hühnchenstreifen | Mais | Tomatensauce | Cheddar

COLESLAW SALAD 
Amerikanischer Krautsalat

GRIECHISCHER BAUERN Salat 
Schafskäse | Tomate | Gurke | Paprika | Rote Zwiebel
Kalamata Oliven | Oregano

GEGRILLTES ANTIPASTI 
Zucchini | Karotten | Auberginen | Paprika

HOLSTEINER KARTOFFEL SALAT 
Gekochte Eier | Mayonnaise | Frühlingslauch
Kartoffeln vom Biohof-Svensteen

ITALIENISCHER NUDELSALAT 
Mini Penne | Kirschtomaten | Baby-Mozzarella | Rucola

HAUPTGÄNGE

HOMEMADE CHEESEBURGER
100% Beef Patty | Brioche Bun | Smoky Mayo
Zwiebelmarmelade | American Cheese | Tomate

LAS VEGAS SPARERIBS
Vom Bioschwein | zart geschmort | BBQ Sauce

RIB EYE STEAK
Fein marmoriertes Steak

RAS EL-HANOUT CHICKEN
Pikant eingelegte Hähnchenschenkel ohne Knochen
dunkel gegrillt

GEGRILLTES LACHSFILET
Auf Rahmspinat

MAISKOLBEN 
Gebuttert und gesalzen

TOMATES À LA PROVENÇALES 
Geröstet | Knoblauch | Olivenöl | Kräuter-Semmelbrösel

BAKED POTATO 
Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream

DESSERTS

APPLE CRUMBLE
Gebackene Äpfel | Crumble | Vanillesauce

SCHOKOLADENBROWNIES
Erdnuss | Karamell

TIRAMISU
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao



MENÜS

Wir servieren unsere Menüs als Tellergericht ab einer Personenanzahl von 10 bis maximal 35 Personen. Bitte wählen Sie Ihr Menü einheitlich. Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche vorab entgegen.

Übrigens zahlen Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren nur die Hälfte des Menüpreises. Kinder im Alter von 0 bis 5 Jahren essen sogar kostenfrei. Falls die Gerichte zu groß sind oder nicht das Passende für die Lütten dabei ist, haben wir eine Auswahl an Lieblingsspeisen zusammengestellt, damit auch die kleinen Gäste auf ihre Kosten kommen.

□ 3-GÄNGE – AB EUR 49,00 p.P.

Zzgl. individuelle Aufschläge für Upgrades Ihrer Wahl.

□ 4-GÄNGE – AB EUR 59,00 p.P.

Zzgl. individuelle Aufschläge für Upgrades Ihrer Wahl.

Wir empfehlen Ihnen, zu jeder Vorspeise oder Suppe, unser "Brot in die Mitte" zum Teilen.

□ BROT IN DIE MITTE + EUR 3,50

Steinofenbaguette | Joghurt-Knoblauch-Dip

SUPPEN

□ WALDPILZESSENZ

Kräftige Brühe | Onsen-Ei | Parmesan | Pilz-Bruschetta

□ KIRSCHTOMATENSUPPE

Tomatencremesuppe | Olivenöl | Crostini

□ FRANZÖSISCHER FISCH Eintopf

Gegrilltes Fischfilet | Fenchel
Focaccia | Sauce Rouille

□ SPARGEL SUPPE

Bärlauch | Kräuter-Croûtons

□ KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN

Mit Orange und Ingwer verfeinert

VORSPEISEN

□ BURRATINA

Cremiger Kuhmilchkäse | Bunte Tomaten
Rucola | Balsamico

□ CAESAR SALAD

Caesar Dressing | Römersalat | Kirschtomaten
Thymian-Croûtons | Grana Padano

□ ZIEGENKÄSE & ROTE BETE

Carpaccio von geschmorter Roter Bete
geflämmt Ziegenkäse

□ SCAMPI + EUR 2,50

Gegrillter Scampispiß | Zitronengras
Tomatentatar | Knoblauchbrot

□ LACHS CEVICHE

Avocado | Mango | Peperoni | Koriander | Soja

□ BEEFTATAR „KLASSISCH“ + EUR 2,50

Eigelb | Schnittlauch | Schalotte | Kapern
Cornichons | Whiskey

□ VITELLO TARTUFO

Rosa Kalbsbrust | getrüffelte Thunfischsauce | Kapern
Rucola | Parmesan

□ CARPACCIO VOM RIND + EUR 2,50

Handgeschnittene Hüfte | Honig | frische Kräuter
Bergamotte | Grana Padano

HAUPTSPEISEN

☐ GNOCCHI DI PATATE

Kartoffelgnocchi | Tomatensauce | Büffelmozzarella
Basilikum

☐ RIGATONI QUATTRO FORMAGGI

Mit Gorgonzola | Blattspinat | Sahne | Preiselbeeren
Birne | Walnuss

☐ BUNTE MÖHREN AUS DEM OFEN

Mit Harissa | Kreuzkümmel | Trüffel-Hummus | Sesam
Karottengrün

☐ GEMÜSECURRY „PINAKBET“

Acht verschiedene knackige Gemüsesorten
rote Kokos-Currysauce | Erdnüsse | Koriander

☐ TRÜFFEL TAGLIATELLE + EUR 5,00

Tagliatelle | Grana Padano | Buchenpilz | gehobelter Sommertrüffel

☐ HAMBURGER PANNFISCH + EUR 5,00

Hecht, Lachs, Kabeljau | Dijon-Senf-Sauce

☐ LABSKAUS „KLASSISCH“

Rinderbrust | Rote Bete | Saure Gurke | Spiegelei
Rollmops

☐ BIOLACHS + EUR 5,00

Pesto | Birne | Rote Bete | Crème fraîche | Feta | Dill

☐ WILDFANG KABELJAU + EUR 7,50

Sauce Barigoule | Sprossengemüse | frische Kräuter

☐ SCHOLLE "BÜSUMER ART" + EUR 5,00

Im Ganzen | Shrimps | Dill | Gurkensalat

☐ ENTENBRUST + EUR 10,00

Geräuchert & gegrillt | Jus | Kirsch-Rotkohl

☐ ROASTBEEF KALT + EUR 5,00

Rosa gegarter Rinderrücken | Sauce Remoulade | Salat

☐ RINDERFILET

200G + EUR 12,00

Sauce Béarnaise | Grüner Spargel

☐ RIB EYE „DRY AGED“

CA. 250G + EUR 10,00

Burgunderjus | Bunte Ofenkarotten | Pfifferlinge

☐ RUMPSTEAK

250G + EUR 10,00

Burgunderjus | Bunte Ofenkarotten | Pfifferlinge

☐ 48H OCHSENBÄCKCHEN + EUR 8,00

Kräftige Rotweinsauce | Rosenkohl | rote & gelbe Bete

WEITERE TOPPINGS

Auf Wunsch können Sie jedes Gericht
mit weiteren Toppings bestücken.

☐ + Falafelbällchen + EUR 6,00

☐ + Gegrillte Garnelen + EUR 6,00

☐ + Hühnerbruststreifen + EUR 6,00

BEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Beilagen aus, für jede weitere Beilage
berechnen wir + EUR 5,00 p.P.

☐ RATATOUILLE

Tomate | Aubergine | Zucchini | Paprika | Zwiebel

☐ GRÜNE BOHNEN

Knoblauch | Tomate | Zwiebel | Speck

☐ PILZE IN RAHM

Champignons | Sahne | Zwiebel | schwarzer Pfeffer

☐ SPROSSENGEMÜSE

Karotte | Porree | Zuckerschote | Balsamico

☐ MEDITERRANE KARTOFFELN

Gebackene Kartoffeln | Kräuter der Provence

☐ KARTOFFELPÜREE

Röstzwiebeln | Kräuter

☐ KARTOFFELGRATIN

Aus dem Ofen | Bio Kartoffeln | Käse

☐ BUNTER BEILAGENSALAT

Blattsalat | Hausdressing | Kirschtomate | Gurke
Radieschen | Kerne

DESSERTS

☐ APFELSTRUDEL

Gebackener Apfelstrudel | Vanilleeis | Schlagsahne
Beerenragout

☐ HOT CHOCOLATE CAKE + EUR 2,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Salzkaramelleis | Toffee

☐ PFLAUMEN/APFEL CRUMBLE

Heiß gebacken | Hafergranola | Haselnüsse

☐ PANNA COTTA

Erdbeere | Sorbet | Vanilleesopha | Weiße Schokolade

☐ TIRAMISU

Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao

☐ ROTE GRÜTZE

Gekochte Beeren | Vanillesauce

☐ CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Karamell

FÜR DIE LÜTTEN

☐ NUDELN + EUR 6,00

Mit Tomatensauce oder Butter | Parmesan

☐ DINO CHICKEN NUGGETS + EUR 8,00

Karotten-Erbsen Gemüse | Pommes Frites

☐ FISCHSTÄBCHEN + EUR 8,00

Karotten-Erbsen Gemüse | Pommes Frites

☐ ETWAS SÜSSES + EUR 5,00

Kindereisbecher mit zwei Kugeln nach Wahl
und bunten Streuseln



MITTERNACHTSSNACK

Überraschen Sie Ihre Gäste in den späteren Abend- oder frühen Morgenstunden mit einem köstlichen Mitternachtssnack, der die Sinne belebt. Servieren Sie einen heißen Genuss und setzen Sie den perfekten Schlusspunkt für eine unvergessliche Feier.

☐ *MITTERNACHTSSNACK* – EUR 12,00 p.P.

Wählen Sie Ihren Favourite.

☐ CHILI CON ODER SIN CARNE

Würziger Eintopf, dazu Baguette

☐ CURRYWURST

Currysauce | Sauerteigbrot | Pommes

☐ GULASCHSUPPE

Vom Rind „Ungarischer Art“ mit Baguette



AKTIVITÄTEN

Schaffen Sie gemeinsame Erlebnisse und nutzen Sie die vielfältigen Aktivitäten in und um Glücksburg.

Sowohl im Wasser als auch an Land bietet Ihnen die Umgebung verschiedene Möglichkeiten.

Wie wäre es mit einer Rundfahrt auf der Flensburger Förde? Einem Zwischenstopp in der Altstadt oder einem Besuch der gemütlichen Hinterhöfe Flensburgs? Auch an einer Vielzahl sportlicher Aktivitäten mangelt es nicht.

Folgende Empfehlungen haben wir für Sie:

Adventure Fjordgolf Holnis

Kontakt: +49 (0) 151 651 081 41, info@fjordgolf-holnis.de

Flensburger Brauerei & Johannsen Rum

Kontakt: +49 (0) 461 25 200, shop@johannsen-rum.de

FlensBoat, Flensburg

Kontakt: info@flensboat.de

Glücksburger Schloss

Kontakt: +49 (0) 4631 44 23 30, info@schloss-gluecksburg.de

Historischer Hafen Flensburg

Kontakt: +49 (0) 461 1829 1801, info@historischer-hafen.de

Jan Kruse Fitvibes

Kontakt: +49 (0) 151 68 444 077, info@fitvibes.de

MS Viking Fähre

Kontakt: +49 (0) 461 255 20, info@viking-schiffahrt.de

Minigolf Solitude, Flensburg

Kontakt: +49 (0) 1523 1910 291, info@minigolf-flensburg.de

Phänomenta Flensburg

Kontakt: +49 (0) 461 44 49 0, info@phaenomenta.com

Surfschule Holnis

Kontakt: +49 (0) 176 97 653 341, moin@wassersport-holnis.de



WISSENSWERTES

Selbstverständlich kann unsere Bankettmappe kein persönliches Gespräch und keine Besichtigung der Location ersetzen. Kontaktieren Sie uns – Wir beraten Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer Ideen und freuen uns auf Ihren Besuch und ein persönliches Kennenlernen.

Um sicherzustellen, dass Sie keine unerwarteten Überraschungen erleben, erhalten Sie von uns eine umfassende und transparente Auflistung sämtlicher möglicher Zusatzkosten.

Bezeichnung	Beschreibung	Pax	Kosten
Vor- und Nachbereiten der Location	Für die Bereitstellung und das Herrichten Ihrer Wunschlocation (Aufbau, Bestuhlung, Tischwäsche, Wäscherei etc.)	ab 10	EUR 125,00
		ab 30	EUR 250,00
Einsatzpauschale für Servicekräfte	Wir berechnen eine stundenbasierte Einsatzpauschale für unsere Mitarbeiter		EUR 50,00
Nachtzuschlag	Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro angefangener Stunde (max. EUR 600,00)		EUR 200,00
Reinigungspauschale	Im Falle einer übermäßig verschmutzten Räumlichkeit nach der Veranstaltung (Konfetti etc.) behalten wir uns vor, eine Reinigungspauschale in Rechnung zu stellen.		EUR 200,00

REFERENZEN





GLÜCK IN SICHT OSTSEELODGES

Viel Raum für Zeit – mitten in der Natur!
 Nur wenige Schritte vom Strand entfernt, mitten in der Natur und mit ganz viel Raum zum Entspannen, Erholen und Beisammensein! Unsere 32 elegant ausgestatteten und großzügig geschnittenen Lodges und Ferienwohnungen verfügen über riesige Panoramafenster und schaffen lichtdurchflutete Räume. Mit einer Wohnfläche von bis zu 200m² bieten Sie alles, was Ihr Herz begehrt – teils mit eigener Sauna und Blick auf die Förde. Bitte beachten Sie mögliche Mindestaufenthalte in der Hochsaison.

www.ostseelodges-gluecksburg.de

UNSERE LODGES

Kategorie	Pax	Unterkategorien	Größe	Ausstattung
Kleine Perle	bis zu 2 E.	Blätterrauschen Waldzauber Beachflair	48m ²	· 1 Schlafzimmer, 1 Badezimmer · voll ausgestattete Küche · Fußbodenheizung · teilweise überdachte Terrasse mit Blick ins Grüne
Großes Glück	bis zu 4 E. & 4 K.	Blätterrauschen Waldzauber Küstenflai Meeresrauschen	155m ²	· 2 Schlafzimmer, 2 Bäder, 1 Gäste-WC · 1 Küche · private Sauna · Fußbodenheizung · elektrischer Kamin · teilweise überdachte Terrasse
Hoch Hinaus	bis zu 6 E. & 4 K.	Blätterrauschen Meeresrauschen	203m ²	· 3 Schlafzimmer, 3 Badezimmer, 1 Gäste-WC · 2 Küchen · private Sauna · Fußbodenheizung · elektrischer Kamin · 2 teilweise überdachte Terrassen





UNSERE REETHAUS-APPARTMENTS

Kategorie	Pax	Größe	Ausstattung
Im Reethus Klee grün	bis zu 2 E.	24m ²	· Wohn- und Schlafbereich, 1 Badezimmer · voll ausgestattete Küche · Fußbodenheizung · Terrasse
Im Reethus Himmelblau oder Goldgelb	bis zu 2 E. & 1 K.	34m ²	· Wohn- und Schlafbereich, 1 Badezimmer · voll ausgestattete Küche · Fußbodenheizung · Terrasse
Im Reethus Abendrot	bis zu 4 E. & 4 K.	110m ²	· 4 Schlafzimmer, 2 Bäder, 1 Gäste-WC · Arbeitszimmer mit Schlafsofa · voll ausgestattete Küche · Fußbodenheizung · elektrischer Kamin und private Sauna · Terrasse





INTERMAR HOTEL & APARTMENTS

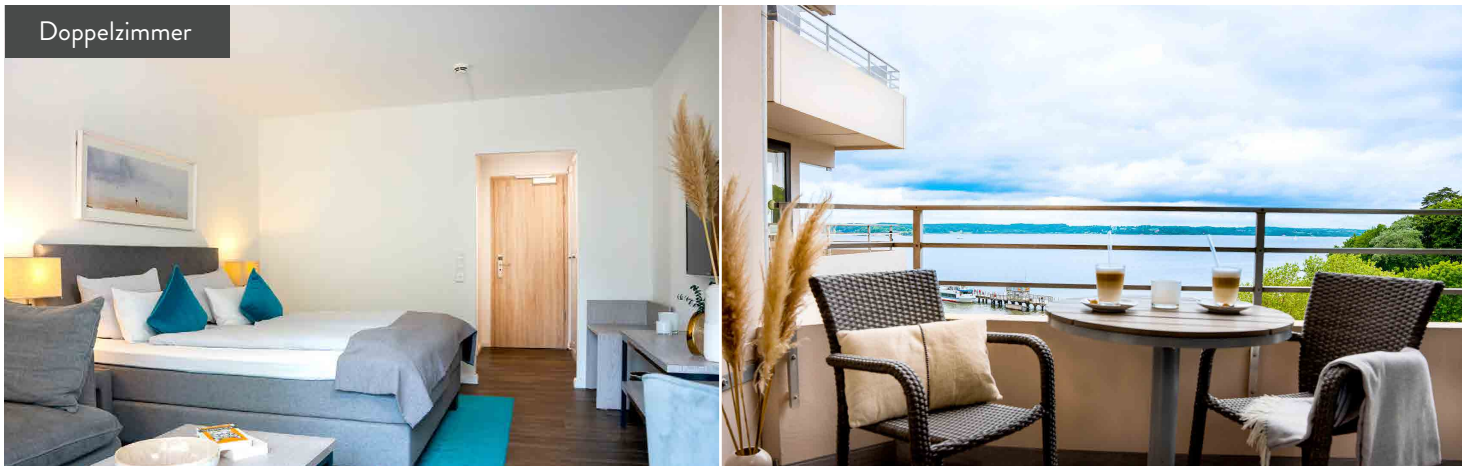
Ermöglichen Sie sich und Ihren Gästen einen einmaligen Blick auf die Flensburger Förde.
 Auf 93 Zimmern, Apartments und Suiten bieten wir im Intermar Hotel & Apartments
 spezielle Übernachtungspauschalen und exklusive Veranstaltungsraten an. Die Einrichtung eines
 Abruflkontingents mittels eines von uns erstellten Buchungslinks wird empfohlen.
 Dadurch können die Unterkünfte flexibel abgerufen und reserviert werden.

www.intermar-apartments.de

UNSER HOTEL

Kategorie	Pax	Unterkategorien	Größe	Ausstattung
Doppelzimmer	bis zu 2 E.	Landseite Fördeseite	ca. 30m ²	· King-Size-Boxspring Bett · Duschbad · Balkon, Safe · Wasserkocher, Minikühlschrank
Studios	bis zu 2 E.	Fördeseite	ca. 30m ²	· King-Size-Boxspring Bett · Duschbad · Balkon, Safe · Pantry-Küche, Minikühlschrank
Apartments	bis zu 4 E.	Landseite Fördeseite	ca. 60m ²	· 1 Schlafzimmer mit King-Size-Boxspring Bett · 1 Schlafsofa · Duschbad · Balkon, Safe · Küche und Essbereich
Suiten	bis zu 4 E.	Fördeseite	ca. 80m ²	· 1 Schlafzimmer mit King-Size-Boxspring Bett · 1 Schlafsofa · En-Suite Duschbad, Gäste WC · Balkon, Safe · Küche mit Kochinsel und Essbereich
Ferien- wohnungen	bis zu 4 E.	Fördeseite	ca. 80m ²	· 1 Schlafzimmer mit King-Size-Boxspring Bett · 1 Schlafsofa · En-Suite Badezimmer, Gäste WC · Duschbad · Terrasse, Safe · voll ausgestattete Küche, Esstisch
Penthouse Suite	bis zu 6 E.	Fördeseite	ca. 200m ²	· 2 Schlafzimmer mit King-Size-Boxspring Bett · 1 Schlafsofa · begehbare Kleiderschrank · En-Suite Badezimmer, Gäste WC, private Sauna · Duschbad · 3 Dachterrasse, Safe · voll ausgestattete Küche, Esstisch für 6 Personen

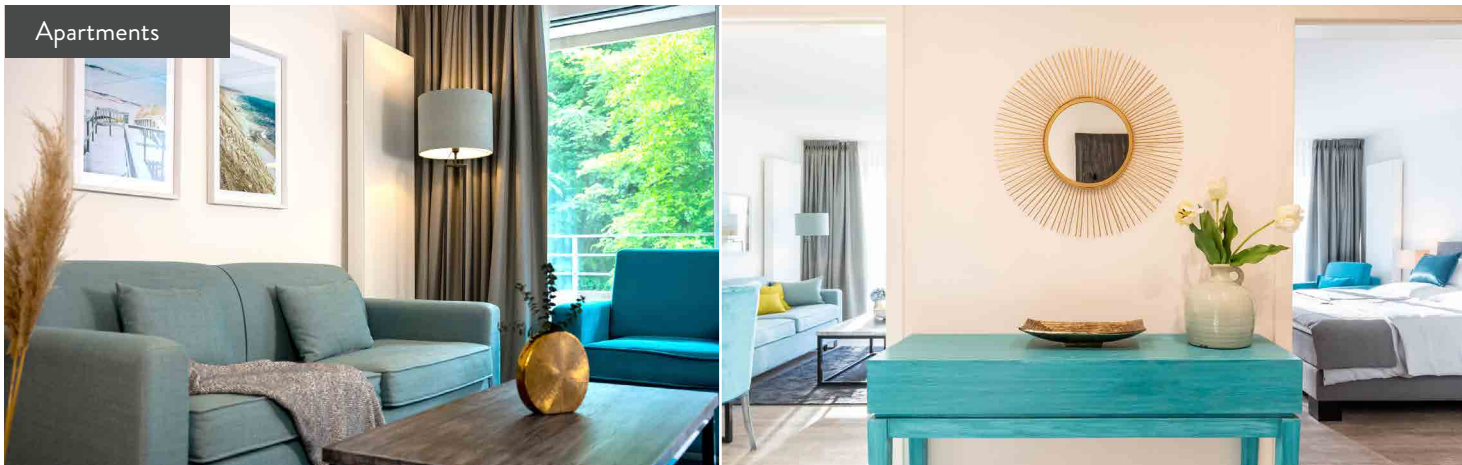
Doppelzimmer



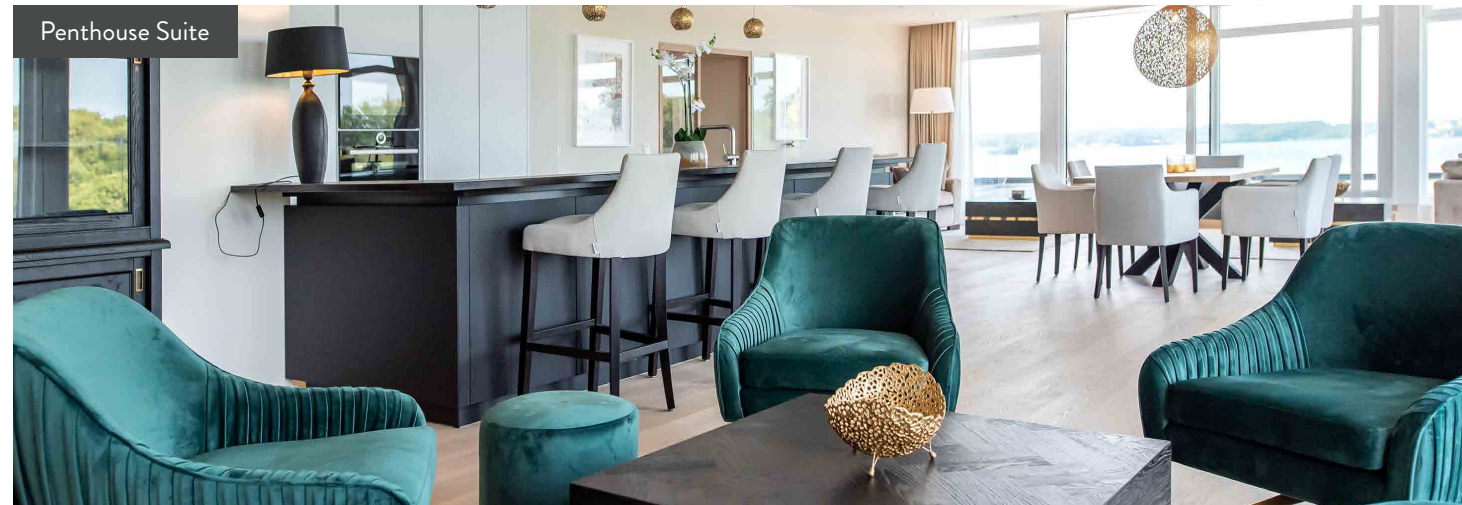
Ferienwohnungen



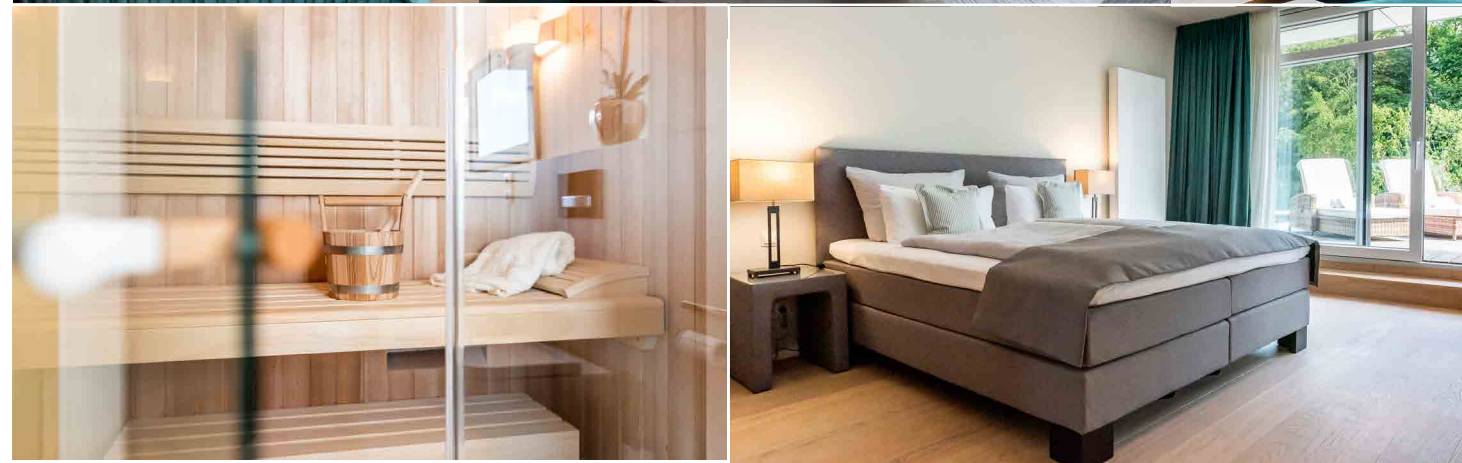
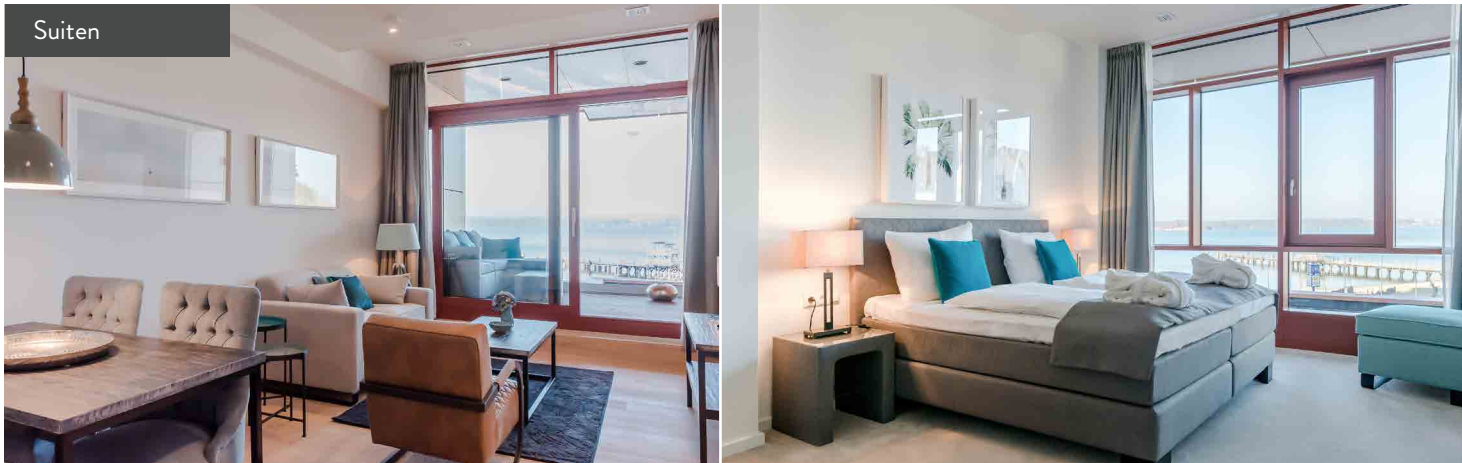
Apartments



Penthouse Suite



Suiten





©2025 Glück in Sicht Hospitality GmbH & Co.KG
Förderstraße 2-4, 24960 Glücksburg