



Wasser, Wind und Leichtigkeit

ARRANGEMENTS HOCHZEITSFEIERN

Entdecken Sie das Strandleben in Schleswig – Wo Tradition auf Moderne trifft!

Willkommen im Stadtteil „Auf der Freiheit“ – Ihrem neuen Lieblingsort seit 2003! Hier am malerischen Wasser der Schlei erwartet Sie ein unwiderstehlicher Mix aus nostalgischem Charme und modernem Lebensgefühl.

Entschleunigen Sie in einzigartiger Atmosphäre

Genießen Sie eine entspannende Auszeit, umgeben von atemberaubenden Ausblicken, die unsere lichtdurchfluteten Räumlichkeiten bieten. Bei uns können Sie den stressigen Alltag hinter sich lassen und das Leben in vollen Zügen genießen – ob bei einem ausgedehnten Frühstück, einem geselligen Mittagessen oder einem romantischen Dinner in atemberaubender Kulisse.

Unsere Philosophie: Nachhaltigkeit und Regionalität

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit! Daher arbeiten wir eng mit regionalen Partnern und Lieferanten zusammen, um Ihnen eine fantasievolle Küche zu bieten, die vorrangig auf saisonale, einheimische Produkte setzt. Mit jedem Bissen tun Sie nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern unterstützen auch die Umwelt und die lokale Wirtschaft.

Erleben Sie unsere Gastfreundschaft

Bei uns wird Gastfreundschaft gelebt! Stolz heißen wir Sie in unserem Restaurant willkommen und sorgen dafür, dass Ihre Zeit bei uns unvergesslich wird. Lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen und erleben Sie, wie gut Regionalität schmecken kann.

Besuchen Sie uns und entdecken Sie das Strandleben neu – Ihre Geschmackserlebnisse warten bereits auf Sie!

Gastgeber

Joscha Hofeldt

Betriebsleiter

Patrick Wilson



Wasser, Wind und Leichtigkeit

TRAUMHAFTE HOCHZEITEN

Arrangement Premium

Für 36 - 80 Personen

Arrangement Deluxe

Für 80 - 130 Personen

Erleben Sie Ihr Fest der Liebe in einem ganz besonderen Ambiente!

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einem unvergesslichen Ambiente mit Blick auf die schimmernde Schlei im Strandleben! Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen einen einzigartigen Rahmen, um Liebe und Freude in vollen Zügen zu genießen.

Empfang mit Eleganz

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem erfrischenden Crémant und einem alkoholfreien Prosecco von der Manufaktur Geiger auf unserer traumhaften Terrasse. Genießen Sie diesen besonderen Moment bei einem spektakulären Ausblick, der Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem macht.

Upgrade möglich - Ergänzt wird dieser unvergessliche Moment durch eine Auswahl an regionalem Fingerfood – so genießen Sie die herrliche Aussicht und den Anlass in einem einmaligen Setting!

Köstlichkeiten nach Maß

Lassen Sie sich von einer Vielzahl an erstklassigen kulinarischen Highlights verwöhnen! Ob ein exquisit gestaltetes Abendmenü, ein opulentes Buffet, ein geselliges BBQ auf der Terrasse oder unser beliebtes 3-Gänge-Tischbuffet – hier ist für jeden Gaumen etwas dabei. Teilen Sie die besten Leckerbissen mit Ihren Liebsten und schaffen Sie so bleibende Erinnerungen!

Zauberhafter Abschluss

Unsere hauseigene Patisserie kreiert ihre individuelle Hochzeitstorte – ganz nach Ihren Wünschen, mit bis zu 4 Etagen.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

Erfrischende Getränkevielfalt

Runden Sie Ihr Fest mit einer breit gefächerten Auswahl an Getränken ab. Genießen Sie unsere „Strandleben Weine“, regionale Softgetränke und erfrischende Biere. Darüber hinaus steht Ihnen eine große Auswahl an hauseigenen Cocktails und Longdrinks zur Verfügung, liebevoll zubereitet von unseren erfahrenen Barkeepern. Zudem verwöhnen wir Ihre Gäste mit unseren exquisiten Kaffee- und Teespezialitäten.

Sorglos feiern mit unserem Arrangement Premium

Unser Premium Arrangement gilt ab 12:00 Uhr und ist bis maximal 23:00 Uhr buchbar. Genießen Sie die freie Zeit, um zu lachen und das Leben zu feiern mit Ihren Liebsten!

Unvergessliche Feier bis in die frühen Morgenstunden mit unserem Arrangement Deluxe

Unser Deluxe Arrangement ist ab 14:00 Uhr buchbar und ermöglicht es Ihnen, bis maximal 04:00 Uhr zu feiern! Bitte beachten Sie, dass bei Hochzeitsfeiern mit dem Arrangement Deluxe sämtliche 16 Hotelzimmer für 2 Tage zu buchen sind.

Ein besonderes Extra für das Brautpaar im Arrangement Deluxe

Freuen Sie sich auf ein exklusives Probeessen für zwei Personen, bei dem Sie Ihre kulinarischen Wünsche und Vorlieben besprechen können. Für das glückliche Brautpaar haben wir zudem eine zauberhafte Übernachtung in unserer luxuriösen Hochzeitssuite am Tag Ihrer Feier im Angebot!

Und das Beste daran?

Arrangement Premium beginnen bereits ab 140,0 pro Person & unser Arrangement Deluxe ab 180,00 Euro pro Person!
(Die Hotelzimmer sind nicht inkludiert!)



Wasser, Wind und Leichtigkeit

Nutzen Sie unser umfangreiches Zusatzangebot, um Ihren großen Tag noch unvergesslicher zu gestalten.

Gestalten Sie Ihre Hochzeit mit uns zu einem einzigartigen Erlebnis! Kontaktieren Sie uns und lassen Sie den Zauber beginnen!

Weißer Stühle für die freie Trauung - für eine stilvolle Atmosphäre. je Stuhl 10,0

Traubogen - der perfekte Rahmen für Ihre Gelübde. einmalig 100,0



Traumhafte Candybar im weißen Marktwagen Stil, süße Leckereien und ein optisches Highlight.

pro Person 9,0

Vor-Ort Floristik – blühende Arrangements, die Ihre Feier verschönern. je nach Angebot





Wasser, Wind und Leichtigkeit

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit verführerischem Fingerfood!

Unser exquisit zusammengestelltes Fingerfood-Menü wird Ihre Gäste begeistern und für unvergessliche kulinarische Momente sorgen. Entdecken Sie eine Vielfalt an Geschmackserlebnissen, die sowohl Gaumen als auch Augen erfreuen!

Unsere Fingerfood Highlights:

Tatar vom Fjordlachs: Frisch und raffiniert, kombiniert mit Körnigem-Senf, knusprigem Kartoffel-Knusper und einem Spritzer Limette – ein Fest der Sinne!

Gegrillte Zucchini: Zart und leicht, serviert mit einer cremigen Frischkäsecreme und dem charakteristischen Backensholzer Deichkäse – perfekt für Feinschmecker!

Tatar vom BIO Galloway Rind: Edles Fleisch, verfeinert mit Bimöhler Eigelb, Kapern und knusprigen Brot-Chips – ein Hochgenuss für Fleischliebhaber!

Avocado-Mango-Tatar: Vegan und vollmundig, harmonisch abgestimmt mit Soja, Sesam und Kresse – ein frisches, aufregendes Geschmackserlebnis!

Confi von der Ochsenherz-Tomate: Eine Delikatesse mit cremiger Burratacreme und aromatischer Basilikum-Kresse – für ein Stück italienische Lebensfreude! Auf Wunsch auch VEGAN möglich!

3 Stück pro Person für 16,5

Canapés für jeden Geschmack

Tauchen Sie ein in unsere hausgemachte Brotauswahl, die perfekt zu unserer aromatischen Meierei Butter passt. Ergänzen Sie Ihr Fingerfood-Erlebnis mit.

Schinken: Zart und geschmackvoll, ein Muss für jeden Feinschmecker!

Backensholzer Käse: Kräftig und vollmundig, der perfekte Begleiter zu unseren köstlichen Snacks.

Räucherlachs: Elegant und raffiniert, der Klassiker unter den Fingerfood-Variationen.

Veganer Aufstrich: Reichhaltig und geschmacklich überzeugend, ideal für unsere veganen Gäste.

3 Stück pro Person für 13,5

Fingerfood-Menü aus Fingerfood & Canapés

5 Stück pro Person für 21,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

Hochzeitstorte

Jede Traumhochzeit verdient eine Hochzeitstorte, die nicht nur ein visuelles Highlight ist, sondern auch den perfekten Geschmack vereint. Genau aus diesem Grund freuen wir uns, euch mitteilen zu können, dass wir mit der Konditorei Kalinka aus Schuby einen regionalen Partner vom Fach an unserer Seite haben.

In der Konditorei Kalinka findet ihr die perfekte Beratung, um eure individuellen Wünsche und Vorstellungen für die Hochzeitstorte zu besprechen. Gemeinsam sorgt das Team dafür, dass unsere Torte nicht nur ein echter Genuss, sondern auch ein Kunstwerk wird, das den Tag unvergesslich macht.

Hier sind die Kontaktdaten des Konditors, falls ihr Fragen habt oder eure Auswahl besprechen möchtet.:

Kalinka Ihr Leckerbäcker
Am Ochsenweg 13
24850 Schuby
Tel: 04621-4381
E-Mail: info@baecker-kalinka.de
Instagram: [@baekerei_kalinka](https://www.instagram.com/baekerei_kalinka)



Wasser, Wind und Leichtigkeit

Der perfekte Mitternachtssnack für Ihre Feier

Beenden Sie Ihre Veranstaltung mit einem geschmackvollen Highlight, das sowohl Gaumen als auch Herzen erobert! Unser Mitternachtssnack-Angebot sorgt dafür, dass Ihre Gäste auch nach Stunden voller Feiern und Festlichkeiten nicht hungrig ins Bett gehen.

Club Sandwich á la Strandleben

Lassen Sie sich von unserem Club Sandwich verführen, das in vielfältigen Varianten kommt:

Fleisch-Variante: Zartes Bimöhler Huhn, frischer Romanasalat, knuspriger Bacon, Bimöhler Spiegelei und ein Hauch von körnigem-Senf - ein herzhaftes Festmahl, das dem nächtlichen Hunger gerecht wird!

VEGAN-Variante: Ein kreatives Zusammenspiel aus Wildkräutern, Himbeeren, Avocado und einer knusprigen Kartoffel-Kicherbsen-Rösti, die selbst Nicht-Veganer begeistern wird!

Genießen Sie dazu unsere Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes serviert mit Ketchup & Mayonnaise pro Person 12,0

Currywurst

Currywurst von der Landschlachtereier Burmeister

Genießen Sie dazu unsere Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes serviert mit Ketchup & Mayonnaise pro Person 9,0

Käseauswahl

Nordische Käseauswahl von der Meierei Backensholz

Marmelade | Brot | Trauben pro Person 15,0

Nachhaltigkeit, die schmeckt

Und das Beste: Wir setzen auf Nachhaltigkeit! Übrig gebliebenes Buffet? Kein Problem - wir peppeln es auf und stellen es Ihnen kostenlos zur Verfügung. Damit schonen wir Ressourcen und bieten Ihren Gästen eine köstliche Auswahl auch nach der Feier.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

ABENDMENÜ IN 3 GÄNGEN

Vorspeise

Tatar vom heimischen Galloway Rind | Bimöhler Eigelb | Schalotten | geröstetes Brot
Kräutercreme | Backensholzer Käse | ZKörniger-Senf

Hauptgang

Surf & Turf vom nordischen Kalb & Panko Black Tiger Garnele
Portwein | Sellerie | Dauphine Kartoffel | gegrillter grüner Spargel

Abschluss

Mousse von der Callebaut Schokolade
Zweierlei Erdbeere | Baiser | Crunch | Sorbet

pro Person 82,0

Upgrade BIO Galloway im Hauptgang + 15,0

ABENDBUFFET

Vorspeisenbuffet

Caesar Salad | Wildkräuter - Himbeer
Inka-Tomate - Büffelmozzarella - Rucola – Balsamico - Pinienkerne
Heimische Schinkenauswahl | Backensholzer Käseauswahl
Hausgemachte Focaccia Auswahl

Hauptgangbuffet

Roastbeef von der Husumer Färse, am Buffet tranchiert
Gebackenes Kalbskaree in Panko | Zitrone-Sardelle-Kaper
Supreme Cut vom Bimöhler Maishuhn, am Buffet tranchiert
Fjordlachs im Ganzen aus der Schlei
Hausgemachte Ravioli | Backensholzer Käse-Spinat Füllung
Jus | Basilikum Pesto | Weißweinsauce
Saisonales Pfannengemüse | gebratene Kräuter-Champignons
Dauphine Kartoffeln | Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Variation aus der Patisserie im Glas

pro Person 87,0

Upgrade BIO Galloway im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

BBQ AN DER SCHLEI

BBQ-Buffer

vom Holzkohlegrill

500g Steaks von der Husumer Färse, am Buffet tranchiert

Filet vom heimischen Kalb, am Buffet tranchiert

Supreme Cut vom Bimöhler Maishuhn, am Buffet tranchiert

vom Feuergrill

Filet vom Fjordlachs | Black Tiger Garnelen

Grillgemüse - grüner Spargel | Paprika | Zucchini | Portobello

Bacon-Drilling-Zwiebel-Spieß | marinierter Halloumi Käse

Hausgemachte Pasta aus dem Backensholzer Käselaiab | Basilikum Pesto

Strandsalat-Feta-Limone | Wildkräuter-Himbeer | Inka Tomate-Burratta-Balsamico

Fetakäse-Wassermelone | Pfirsich-Spinat-grüner Spargel | Caesar Salad

Hausgemachte Focaccia - Olive - Rosmarin - getrocknete Tomate

Meierei Butter | Aioli | BBQ Rauch | Steakbutter | Kräutercreme | Chmichurri

Dessertbuffet

Eisbar von der Meierei Geestfrisch

Frische Erdbeeren | Schokoladen-Früchte

Variation aus der Patisserie im Glas

pro Person 95,0

Upgrade BIO Galloway-Filet vom Grill + 19,0

Upgrade Jakobsmuscheln vom Feuergrill + 10,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

3-GÄNGE-TISCHBUFFET

Starter vom Brett

Black-Tiger-Garnele in Panko - Kräutercreme | Tatar vom Fjordlachs - Avocado
Krosse Krabbe - Bimöhler Ei - Vollkorn | Wildkräuter - Himbeer - Burratta
Vitello vom Friesiko Schwein – Rauchfischcreme | Meierei Butter | Trüffel der Saison
Tatar vom heimischen Rind - Bimöhler Ei - frischer Meerrettich | Paprika-Frischkäse
Roastbeef von der Husumer Färsen - Remoulade | Chutney der Saison
Hausgemachte Focaccia - Olive - Rosmarin - getrocknete Tomate

Hauptgang, - viele Köstlichkeiten

Tranchen vom heimischen Kalbsrücken - Café de Paris Kruste
Medaillons vom Friesiko Schwein - Salbei - Schinken
Supreme Cut vom Bimöhler Maishuhn
Filet vom Fjordlachs
Jus | Velouté
Zuckerschotten - Tomaten - Gemüse | zweierlei Zucchini - Gemüse
Waldpilz - Risotto | Dauphine Kartoffeln

Abschluss,- mmh

Creme von der Erdbeere | Küchlein von der Callebaut Schokolade
Weiße Mousse au Chocolat | Waldbeerenragout

pro Person 99,0

Upgrade BIO Galloway im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale Schlei

Softgetränke

Tafelwasser „Laut“ & „Leise“ | Steinmeier Säfte & Schorlen | Fritz Limonaden

Biere

Biere vom Fass | aus der Flasche

Weine

Strandleben Weine | Empfehlung des Hauses

Kaffee- & Teespezialitäten

Kaffee & Teespezialitäten

Getränkepauschale für 4 Stunden pro Person 29,0
jede weitere Stunde + 7,0

Upgrade auf Getränkepauschale Kap

Aperitif

Rosé Crémant | Prosecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger

Digestif

Aquavite | Baileys | Ramazzotti usw.

Getränkepauschale für 4 Stunden pro Person 39,0
jede weitere Stunde + 9,5

Upgrade auf Getränkepauschale Freiheit

Aperitif

Rosé Crémant | Prosecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger

Digestif

Aquavite | Baileys | Ramazzotti usw.

Longdrinks & 3 Wunsch Cocktails

Gin | Rum | Whisky | Vodka | 3 freie Wünsche für Cocktails

Getränkepauschale für 4 Stunden pro Person 49,0
jede weitere Stunde + 12,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

Machen Sie Ihren großen Tag im Strandleben zu einem unvergesslichen Erlebnis!
Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Traumhochzeit verwirklichen.

Feiern Sie mit uns – der perfekte Ort, um die Liebe in ihrer schönsten Form zu zelebrieren!

Verleihen Sie Ihrer Hochzeit im Strandleben einen Hauch von Eleganz!

Ansprechpartner

Patrick Wilson
Betriebsleiter

Hotel & Restaurant Strandleben | Schleibogen 6 | 24837 Schleswig

Mobil: 01523-6355580 | Tel.: 04621-3969965

Internet: www.strandleben-schleswig.de

E-Mail: p.wilson@strandleben-schleswig.de

Schauen Sie sich das Strandleben in der 360° Grad Funktion an:

strandleben-schleswig.de/fileadmin/360/