



Wasser, Wind und Leichtigkeit

FEIERLICHKEITEN

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

IHR EVENT IM NORDISCHEN FLAIR

Planen Sie Ihre nächste Veranstaltung in einem unserer einzigartigen Räume und erleben Sie, wie unvergesslich ein Event sein kann!

Raum Schlei (mit einer Größe von ca. 43 m²)

8-er Tafeln: bis zu 48 Personen // 6-er Tafeln: bis zu 36 Personen
U-Form: bis zu 26 Personen // Block: bis zu 20 Personen

Raum Freiheit (mit einer Größe von ca. 65 m²)

12-er & 8-er Tafeln: bis zu 60 Personen // 10-er & 8-er Tafeln: bis zu 54 Personen
8-er Tafeln: bis zu 48 Personen // U-Form: bis zu 38 Personen
Block: bis zu 30 Personen

Raum Schlei & Raum Kap – perfekte Kombination

Unsere kombinierbaren Räume Schlei & Kap bieten zusammen ca. 120 m² inkl. einer Buffetküche in der Mitte. Diese Option ist perfekt für Gala-Dinner oder große Workshops:

8-er Tafeln & 4-er Tafeln: Platz für bis zu 80 Personen
6-er Tafeln & 4-er Tafeln: Für bis zu 68 Personen

Flexible Gesamtlösungen

Nutzen Sie die gesamte Fläche von bis zu 186 m², um Ihre Veranstaltung auf ein neues Level zu heben.

Unsere Räume bieten Platz für individuelle Events von bis zu 120 Personen – ,ideal für jegliche Art von Veranstaltung.

„Jede Räumlichkeit verfügt über einen eigenen Zugang auf unsere Terrasse“



Wasser, Wind und Leichtigkeit

SOMMERLICHES 3 GANG MENÜ

Vorspeise

Gegrillter grüner Spargelsalat | Frisée

Gebackene Spitzpaprika | Burrata | Olivenöl | Balsamico | geröstetes Brot

Hauptgang

Medaillons vom Friesiko Schwein | Café de Paris Kruste

Jus | zweierlei vom Mais | Tomaten-Confit

Dessert

Crème Brûlée

Erdbeersorbet | Ragout

pro Person 52,0

Upgrade Medaillons vom heimischen Kalb im Hauptgang + 12,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

MENÜ IN 3 GÄNGEN

Vorspeise

Vitello vom Friesiko Schwein
Rauchfischcreme | Kapern | Limone | Rucola

Hauptgang

Medaillons vom heimischen Kalb
Pfeffer-Jus | Selleriepüree | Kräutersaitling | Dauphine Kartoffeln

Schlemmerfilet „Wolfsbarsch“
Paprika | Crumble | Krustentierschaum

Kartoffelpüree Dessert

Weißer Mousse von der Callebaut Schokolade
Zweierlei von der Himbeere

pro Person 58,0

Upgrade BIO Galloway oder Nordsee Steinbutt im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

MENÜ IN 4 GÄNGEN

Vorspeise

Mariniert Wildkräuter | Vinaigrette
gegrillter grüner Spargel | Erdbeeren | Büffelmozzarella
Rosmarin Focaccia | Balsamico

Zwischengang

Tatar vom Fjordlachs & Avocado
Soja | Sesam | Knusper | Wildkräuter | Olivenöl

Hauptgang

Tranchen vom Roastbeef Husumer Färse
Jus | Waldpilzrisotto | grüner Spargel im Bacon-Mantel | Bohnen im Speckmantel

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
Beurre Blanc | zweierlei Erbs | Macair Kartoffeln | Blutampfer

Dessert

Erdbeer-Parfait
Tatar | Crunch | Schokoladen

Menü in 4 Gängen pro Person	79,0
Menü in 3 Gängen mit Vorspeise pro Person	62,0
Menü in 3 Gängen mit Zwischengang pro Person	69,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

3-GÄNGE-TISCHBUFFET

Starter vom Brett

Black-Tiger-Garnele in Panko - Kräutercreme | Tatar vom Fjordlachs - Avocado
Wildkräuter - Himbeer - Burratta | Paprika-Frischkäse
Vitello vom Friesiko Schwein - Räucherfischcreme | Meierei Butter
Roastbeef von der Husumer Färse - Salsa-Verde | 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
Filet vom Fjordlachs - Limonenöl
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 79,0

Upgrade BIO Galloway Filet im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

BBQ AN DER SCHLEI

BBQ-Buffer

vom Holzkohlegrill

500g Steaks von der Husumer Färs, am Buffet tranchiert

Supreme Cut vom Bimöhler Maishuhn, am Buffet tranchiert

vom Feuergrill

Filet vom Fjordlachs

Grillgemüse - grüner Spargel | Paprika | Zucchini | Portobello

Bacon-Drilling-Zwiebel-Spieß | marinierter Halloumi Käse

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 | Chimichurri

Dessertbuffet

Eisbar von der Meierei Geestfrisch

Frische Erdbeeren | Schokoladen-Früchte

pro Person 59,0

Upgrade Filet vom heimischen Kalb vom Grill + 15,0

Upgrade Backensholzer Käselaiab mit hausgemachter Pasta + 15,0

Upgrade Black-Tiger-Garnelen vom Feuergrill + 10,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

MENÜ | BUFFET

Vorspeise

wird serviert

Baby-Spinat | gegrillter grüner Spargel | Pfirsich-Vinaigrette
Papenschinken | Burrata-Creme | Balsamico | geröstetes Brot

Hauptgang

Als Buffet

Roastbeef von der Husumer Färse, am Buffet tranchiert
Bimöhler Maishuhn auf Ratatouille-Gemüse
Gebackene Lachsseite unter der Kräuterkruste
Tofu-Süßkartoffel-Curry VEGAN
Beurre-Blanc | Jus | Chimichurri | Tomaten-Confit
Gartengemüse der Saison | Zuckerschotten-Radieschen-Gemüse
Dauphine Kartoffeln | Schnittlauch-Risotto

Abschluss

wird serviert

Warmes Schokoladenküchlein von der Callebaut Schokolade
Sorbet | Crunch | Berrenragout

pro Person 68,0

Upgrade Lammkarree auf Ratatouille-Gemüse im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

BUFFET

Vorspeisenbuffet

Baby-Spinat | Wildkräutersalat | Caesar Dressing | Vinaigrette
Ofencaprese - Büffelmozzarella - Basilikum-Pesto - Olivenöl - Balsamico
Focaccia Auswahl | Meierei Butter | Suppe der Saison | getrockneter Tomaten-Frischkäse

Hauptgangbuffet

Medaillons vom heimischen Kalb „Saltimbocca Art“ Salbei & Papenschinken
Supreme Cut vom Bimöhler Maishuhn, am Buffet tranchiert
Filet vom Schleibutt auf Knoblauch-Spinat | Ofentomate
Cremige Maiscreme VEGAN | Rucola | Waldpilze | Pinienkerne
Jus | Chimichurri
Tomatisiertes Gartengemüse | Waldpilze
gebackene Rosmarinkartoffeln | Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln

Dessertbuffet

Sommerliche Variation aus der Patisserie im Glas

pro Person 59,0

Upgrade regionale Schinkenauswahl in der Vorspeise + 10,0

Upgrade Räucherfischauswahl in der Vorspeise + 10,0



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



Wasser, Wind und Leichtigkeit

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

Torten & Kuchen von der Konditorei Kalinka

Himbeer-Quark Torte | Schokonuss-Sahnetorte | Apfel-Sahne-Torte
Pfirsich-Joghurt-Vanille-Sahnetorte | Mousse-au-Chocolate-Torte | Maulwurforte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte | Nuss-Marzipan | Zitronen-Sahnetorte | Himbeer-Sahnetorte
Erdbeer-Sahnetorte | Quark-Mandarine-Torte | Eierlikör-Sahnetorte | Marzipan-Kirschtorte
Friesentorte | Mandarinen-Sahnetorte | Obsttorte

Je Torte 12 Stücke 58,0

Kuchen vom Blech Je nach Saison

Apfelstreuselkuchen | Pflaumenstreusel | Kirschstreuselkuchen | Käsekuchen
Mandarinen-Creme-Schnitte | Erdbeer-Pudding-Schnitte | Fudge Brownie

Blech 95,0

Frische Saisonblumen Blumen Höft

Saisonale Blumen in kleinen Vasen Raum Schlei 75,0

Saisonale Blumen in kleinen Vasen Raum Freiheit 100,0

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kontaktieren Sie uns noch heute für eine persönliche Besichtigung und ein individuelles Angebot – wir freuen uns darauf, Ihre Vision in die Realität umzusetzen!



Wasser, Wind und Leichtigkeit

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/