



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 m<sup>2</sup>)

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 m<sup>2</sup>)

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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

# WINTERLICHES 3 GANG MENÜ

Immer vom 11.11. bis 31.01

## Suppe

Cremiges Pastinaken-Birnen-Süppchen  
Pulled von der Bimöhler Ente | Öl

## Hauptgang

geschmorte Bimöhler Entenkeule  
Orangensauce | Apfel-Rotkohl | gebackene Kartoffelklöße

## Dessert

Zimt-Parfait-Blütenschokolade  
Warmes Zwetschgen-Ragout

pro Person 49,0

Upgrade Bimöhler Gänsekeule im Hauptgang + 12,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## MENÜ IN 3 GÄNGEN

### Suppe

Suppe vom heimischen Kürbis  
Brot | Crunch | Öl

### Hauptgang

Rosa Tranchen von der Husumer Färs  
Jus | Pastinakenpüree | Flower Sprouts | Macaire Kartoffeln

Filet vom Fjordlachs unter einer Kräuterkruste  
Kartoffelpüree | Fenchel-Orangen-Salat | Körnige-Senf-Sauce

### Dessert

Heidelbeer Panna-Cotta  
Vanilleeis von der Meierei Geestfrisch | Crunch

pro Person 55,0

Upgrade Flusskrebs | Pulled vom heimischen Rind bei der Suppe + 4,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## MENÜ IN 4 GÄNGEN

### Suppe

Cremesuppe vom Winterspargel  
Brot | Crunch | Kräuter-Öl

### Vorspeise

Ragout vom heimischen Kalb  
Jus | Tagliarini | saisonaler Trüffel | Pilze

### Hauptgang

Geschmorte Bäckchen vom heimischen Rind  
Jus | Portwein-Schalotten | Buchenpilze | zweierlei Sellerie

Filet vom Ostsee Kabeljau  
Rote-Bete-Risotto | karamellierte Maronen | Beurre Blanc | Blutampfer

### Dessert

Fudge Brownie von der Callebaut Schokolade  
Ganache | Waldbeere | Vanillecreme | Sorbet

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



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## 3-GÄNGE-TISCHBUFFET

### Starter vom Brett

Feldsalat - Birnen Vinaigrette | Burrata | Kürbis-Chutney | gebackener Kürbis  
Black-Tiger-Garnele in Panko | Praline vom Ochsen | Caesar-Salad  
Suppe der Saison im Weck Glas | Kleines Club Sandwich  
„Rucola | Papenschinken | Senf-Creme | Backensholzer Deichkäse“

### Hauptgang, - viele Köstlichkeiten

Geschmorte Bimöhler Entenkeule  
Roastbeef Tranchen von der Husumer Färse | Kräutermantel  
Filet vom Fjordlachs - Limonen Öl  
Tofu-Kürbis-Curry VEGAN  
Orangensauce | Jus  
Apfel-Rotkohl | Speck-Rosenkohl  
Gebackene Kartoffelklöße | gebratene Serviettenknödel

### Abschluss,- mmh

Panna Cotta | Fudge Brownie von der Callebaut Schokolade-Ganache  
Nougat Mousse | geröstete Zwetschgen

pro Person 79,0

Upgrade Rosa Tranchen vom heimischen Hirsch im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

# MENÜ | BUFFET

## Vorspeise

wird serviert

Marinierter Feldsalat | zweierlei von der Birne  
Crunchi | Mini-Büffelmozzarella | Balsamico | Galloway Schinken

## Hauptgang

Als Buffet

Roastbeef von der Husumer Färse, am Buffet tranchiert  
geschmorte Bimöhler Maishuhnbrust  
Delikat gebratene Fischfilets  
Tofu-Kürbis-Curry VEGAN  
Körnige-Senf-Sauce | Jus  
Rosmarinkartoffeln | Dauphine Kartoffeln  
Ofenkürbis | Speckwirsing in Rahm

## Abschluss

wird serviert

Mousse von der Callebaut Schokolade & Nougat  
Karamellisierte Haselnüsse | Sahne

pro Person 64,0

Upgrade BIO Galloway im Hauptgang + 15,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

# BUFFET

## Vorspeisenbuffet

Feldsalat | Romanasalat | Birnen-Vinaigrette | Caesar-Dressing  
Mariniertes Gemüse der Saison | Meierei Butter | körniger-Paprika-Frischkäse  
Brot | Suppe der Saison

## Hauptgangbuffet

Roulade vom Galloway Rind „gepickelte Gurke | Bacon | Körniger-Senf“  
Rosa gebratene Bimöhler Entenbrust, am Buffet tranchiert  
gebratenes Zanderfilet | Kräuteröl  
Tofu-Kürbis-Curry VEGAN  
Jus | Velouté  
Apfel-Rotkohl | Rahm-Wirsing  
Macaire Kartoffeln | Dauphine Kartoffeln

## Dessertbuffet

Variation aus der Patisserie im Glas

pro Person 59,0

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



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](http://www.strandleben-schleswig.de) | E-Mail: [p.wilson@strandleben-schleswig.de](mailto:p.wilson@strandleben-schleswig.de)

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

[strandleben-schleswig.de/fileadmin/360/](http://strandleben-schleswig.de/fileadmin/360/)