



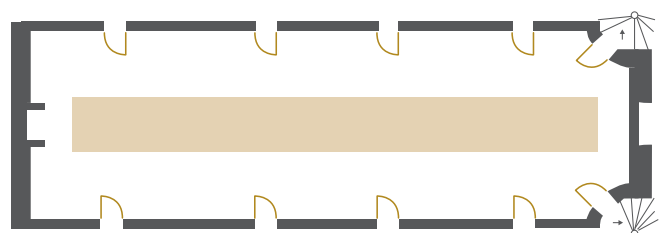
Roter Saal im Schloss Glücksburg

Der Rote Saal ist mit seinen Gewölbedecken, der historischen Einrichtung und der langen Tafel der perfekte Ort für festliche Gesellschaften und Feierlichkeiten mit hohem Anspruch an ein besonderes Ambiente. Liebevoller Details und Blickfänge wie der prunkvolle Kamin, die Kronleuchter und das Holzparkett ergeben ein stimmungsvolles Gesamtbild – ein Saal, in dem sich fürstlich speisen und feiern lässt.

Auch eine modernere Dekoration des Saals ist auf Wunsch möglich.



Raummaße	30,00 x 10,00 m
Nutzfläche	300 qm
Veranstaltung	ab 30 Personen
Tafel	bis ca. 140 Personen
Bankett	bis ca. 120 Personen





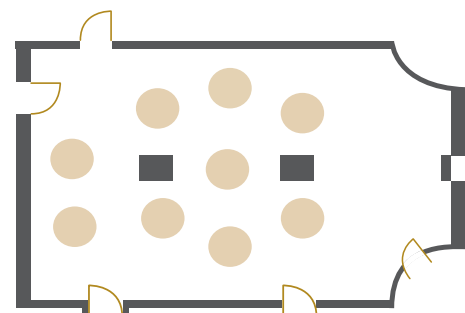
Restaurant & Café Christian IX

Dort, wo früher die Küche des Schlosses zu finden war, erstrahlt nun die Eventlocation Restaurant Christian IX im neuen Glanz. Von den Fenstern aus blicken Sie direkt auf die Wasseroberfläche des idyllischen Schloss-Sees. Durch den Eingangsbereich, der für Empfänge genutzt werden kann, geht es in den Restaurantbereich, der mit seinen Säulen und der schlosstypischen Gewölbedecke das gediegen-historische Flair des Glücksburger Schlosses verkörpert.

Neben dem Restaurant befindet sich der Rittersaal. Mit runden Tischen für insgesamt bis zu 70 Gäste und dem hellen und freundlichen Ambiente bietet er eine schöne Abwechslung zu den übrigen Sälen.



Raummaße	13,50 x 8,50 m
Nutzfläche	115 qm
Veranstaltung	ab 30 Personen
Bankett	bis ca. 70 Personen



Die Personenzahlen beziehen sich auf den Rittersaal im Restaurant Christian IX. Gerne stellen wir Ihnen im persönlichen Gespräch weitere Möglichkeiten vor.

Fingerfood

Mini-Galantiene von der Hähnchenbrust „Mediterran“ **2,90 €**

Cocktailgebäck (Wurst im Schlafrock, Schinken-Croissant, Käse-Quiche, Blätterteigtasche mit Pesto) **3,30 €**

Cube von Thunfischmousse **2,70 €**

Garnele im Kartoffelmantel **1,50 €**

Mini-Carré von der Entenbrust „süß-sauer“ **2,80 €**

Mini-Schnitte von Tafelspitzsülze **2,80 €**

Party-Kalbsfrikadelle **1,80 €**

Dattel/Aprikose im Speckmantel **2 St. 1,90 €**

Saté-Spieße vom Huhn **2 St. 2,30 €**

Getränkepauschale

(gültig für 7 Stunden)

Prosecco, Sekt, Flaschenbier,
Hauswein rot/weiß,
Softgetränke, Filterkaffee
und Tee

45 € p. P.

Longdrinkpauschale

(gültig für 4 Stunden)

Treffen Sie eine Auswahl an
3 unterschiedlichen Longdrinks

22,50 € p. P.

UNSER
TIPP FÜR:

Roter Saal &
Christian IX

3-Gänge-Menü

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Zupfsalat

Filet vom Landschwein im Speckmantel mit Tomatensugo und Gemüse-Tagliatelle

Cheesecake im Glas mit getrockneter Banane und Bitterschokolade

38 € p. P.

4-Gänge-Menü

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum-Nocken

Kräuter-Zupfsalat mit gebeiztem Lachsfilet und Granatapfel

Tranchen vom Husumer Rinderrücken mit gespießter Garnele,
Szechuanpfeffer-Sauce und Kartoffel-Edelpilz-Gemüse

Crème brûlée von der Vanille mit Waldbeeren

54 € p. P.

Buffets

Classic Buffet

Reichhaltige Salatbar mit Toppings und Dressings
Matjes mit Apfel, Zwiebel und Hausfrauensauce
Flammkuchen-Wraps mit Speck und Frühlingslauch
Kartoffel-Lauch-Salat und Nudelsalat mit Erbsen
Husumer Rostbraten mit Trüffelremoulade
Rustikales Brot mit Butter

Getrüffelte Selleriesuppe mit Croûtons

Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen,
Möhren und Butterreis

Rinderrouladen mit Portweinjus, Selleriestampf
und Prinzessbohnen

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Toppings

Rote Grütze mit Vanillesauce

Crème brûlée

34 € p. P.

Mediterranes Buffet

Reichhaltige Salatbar mit Toppings und Dressings
Grillgemüse, Oliven, Grissini und gefüllte Peperoni
Bruschetta-Salat mit Basilikumcreme und Babymozzarella
Mediterraner Nudelsalat mit Grana Padano
Oliven-Ciabatta mit Butter, Olivenöl und Meersalz

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Tortellini in Gorgonzolasauce mit Salbei
und gerösteten Mandeln

Kräuter-Hähnchenbrust mit geschmolzenen
Rispentomaten und Basilikum-Parmesan-Sauce

Rotbarbenfilet mit Ratatouille und Gnocchi

Pannacotta von der Vanille

Tiramisu mit Beeren

38 € p. P.

UNSER
TIPP FÜR:

Orangerie,
Roter Saal &
Christian IX



Typisch nordisches Buffet

Reichhaltige Salatbar mit Toppings und Dressings

Gebrannter Ziegenkäse mit Kürbissalat und gerösteten Kürbiskernen

Räucherfischplatte mit Meerrettich und Honig-Senf

Holsteiner Spezialitäten mit Sauerfleisch, geräuchertem Schinken und Wurst

Heringsalate und Krabbensalat

Husumer Rostbraten mit Kräuterremoulade

Rustikales Brot mit Butter und Meersalz

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Kabeljaufilet in grober Senfsauce mit Petersilien-Kartoffeln, Birne, Bohnen und Speck

Krustenbraten in Burgundersauce mit Kartoffelgratin und Buttergemüse

Grießpudding mit Waldfrucht

Mädchenröte

42 € p. P.