HOCHZEIT

Ihre Feiern in außergewöhnlichem Ambiente!

INHALT

	Seite
Ihre Hochzeitsfeier direkt am Meer	
Begrüßung	1-2
Locations	
Glückselig Strandrestaurant	3-6
Gudlak Restaurant & Bar	7-10
Drinks & Food	
Getränkepauschalen	11-14
Appetizer	15-16
Buffets	17-22
Mitternachtssnacks	23
Kaffee & Kuchen	24
Menüs	25-30
Übernachtungen	
Glück in Sicht Ostseelodges	31
Intermar Hotel & Apartments	32
Standorte & Übersicht	33-34
Wissenswertes	
Das JA Wort	35-36

MOIN LIEBES BRAUTPAAR

Wir haben für Sie einen Logenplatz direkt am Ufer der Ostsee reserviert und freuen uns über Ihr Interesse, Ihren großen Tag an diesem einzigartigen Ort feiern zu wollen.

Herzlich willkommen in Glücksburg, der nördlichsten Stadt Deutschlands.
Unser Bankett-Angebot lässt keine Wünsche offen – von einer intimen Hochzeitsgesellschaft bis zur großen Feier mit der ganzen Familie und Ihren Freunden. In unseren Restaurants erwartet Sie nicht nur ein exzellentes Service-Team, sondern auch vielfältige Möglichkeiten für Ihre Traumhochzeit.

Sie versprechen ewige Liebe, wir versprechen, dass es der schönste Tag in Ihrem Leben wird!

Lassen Sie uns gemeinsam eine schöne Zeit verbringen.
Ihr Glück in Sicht Team

GLÜCKSELIG STRANDRESTAURANT

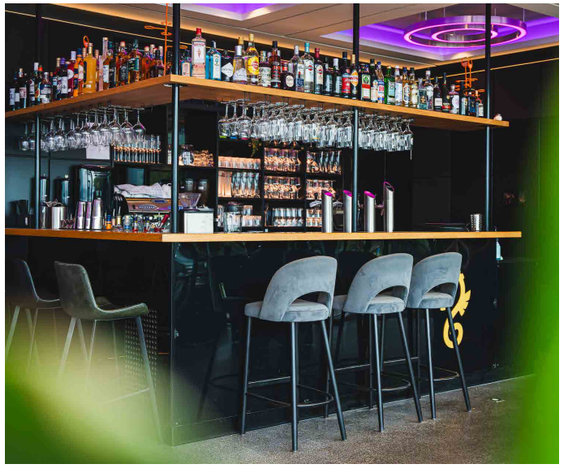
GLÜCKSELIG IST, WER GLÜCKSELIG ISST!

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

Mit Platz für bis zu 100 Gästen laden wir Sie auf eine kulinarische Reise ein. Egal, ob Sie sich für vegetarische Köstlichkeiten, frischen Fisch oder delikates Fleisch entscheiden – wir haben Ihnen bereits fantastische Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.

Unser modular aufgebautes Angebot wurde mit dem Ziel konzipiert, Ihre Planung zu erleichtern und ein rundum sorgloses Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.

www.gluecklich.de

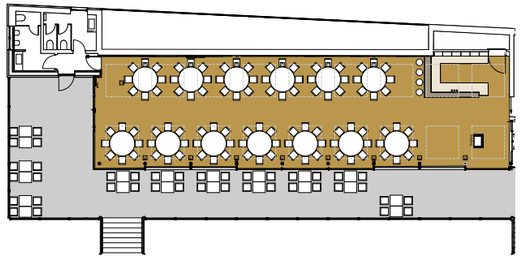


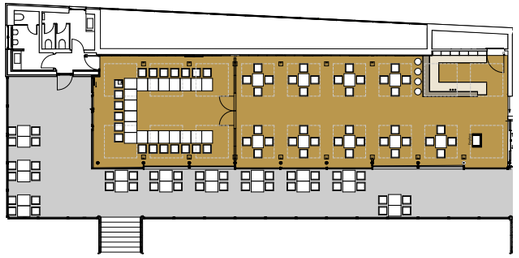
ÜBERSICHT

Für das passende Ambiente und den perfekten Rahmen Ihrer Hochzeit stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Neben technischem Equipment bieten wir Ihnen auch die passende Tischwäsche an. Unser Team berät Sie gerne. Übrigens sind alle Räumlichkeiten ebenerdig und barrierefrei.

RAUM	PAX	AUSSTATTUNG	*MIND. UMSATZ NEBENSAISON	*MIND. UMSATZ 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, elektrischer Vorhang und Sichtschutz, eigene Terrasse	EUR 5.000	EUR 10.000

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN





*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

KULINARISCHE MEISTERWERKE UND FRISCHE MEERLUFT

Herzlich willkommen im Gudlak Restaurant & Bar – einem Ort, der Ihre Hochzeitsträume wahr werden lässt und Ihnen eine bezaubernde Kulisse für den Beginn Ihrer gemeinsamen Reise bietet.

Mit einem Blick auf die Ostsee und einer Atmosphäre, die Liebe und Wärme ausstrahlt, laden wir Sie ein, den schönsten Tag Ihres Lebens bei uns zu feiern.

Genießen Sie kulinarische Meisterwerke, die mit frischen, lokalen Zutaten zubereitet werden – unsere Menü- und Buffetvorschläge lassen viel Raum, um das für Sie passende Dinner zusammenzustellen.

Unser professionelles Team steht Ihnen bei jedem Schritt zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Hochzeit unvergesslich schön wird.

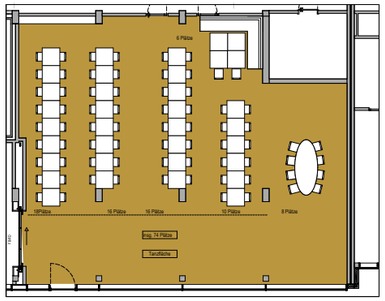
www.gudlak-restaurant.de

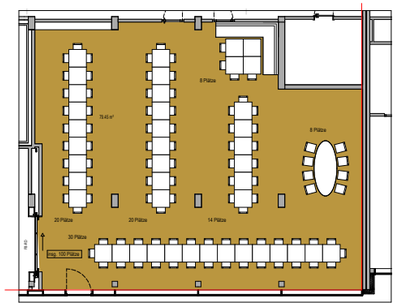
ÜBERSICHT

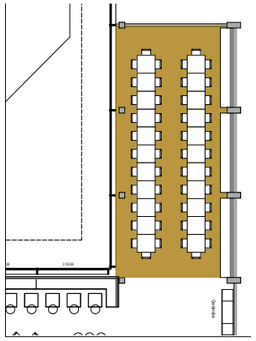
Für das passende Ambiente und den perfekten Rahmen Ihrer Hochzeit stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Neben technischem Equipment bieten wir Ihnen auch die passende Tischwäsche an. Unser Team berät Sie gerne. Übrigens sind alle Räumlichkeiten ebenerdig und barrierefrei.

RAUM	PAX	AUSSTATTUNG	*MIND. UMSATZ NEBENSAISON	*MIND. UMSATZ HOCHSAISON
kleiner Flügel	40	bodentiefe Fenster, lichtdurchfluteter Raum gemütliches Ambiente	EUR 1.500	EUR 4.000
großer Flügel	100		EUR 4.500	EUR 6.500
Disco	100	zubuchbare Räumlichkeiten für die Party nach dem Essen, eigene Bar, Loungemöbel, Tanzfläche	EUR 300	EUR 300

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN







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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Entscheiden Sie sich für eine unserer vielfältigen Getränkepauschalen – dies vereinfacht Ihre Planung, ohne versteckte Kosten. Ob Empfang, Dinner-, Exclusive-, oder Premium 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 16,50 p.P.

- ab 10 Personen

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

☐ EMPFANG FÜR 2 H – EUR 32,50 p.P.

- ab 10 Personen

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

DINNER PACKAGE
□ FÜR 6 H – EUR 52,00 p.P.
□ FÜR 9 H – EUR 72,00 p.P.

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.

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

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 CANAPÈS

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

UNSERE 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

Glückselig 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 BAUERNSALAT
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 KÄSEAUSWAHL
Feigensenf | Weintrauben | Nüsse

□ *VEGANES BUFFET – EUR 72,00 p.P.*

Unser Family-Style oder als klassisches Buffet.

VORSPEISEN

BAGUETTE-UND DIP-AUSWAHL
Steinofenbaguette | vegane Aioli | Hummus mit Sesam

GRIECHISCHER BAUERNSALAT
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

GEMÜSESALAT SÜSS & SAUER
Karotte | Gurke | Rettich | Kohl | Mirin | Quinoa

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– EUR 115,00 p.P.

Im Glückselig Strandrestaurant als exklusives Live BBQ auf der Terrasse - im Gudlak Restaurant & Bar als klassisches Buffet.

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

GEGRILLTES ANTIPASTI
Zucchini | Karotten | Auberginen | Paprika

HOLSTEINER KARTOFFELSALAT
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 PROVENÇALE
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

MITTERNACHTSSNACK

☐ MITTERNACHTSSNACK – EUR 12,00 p.P.

Servieren Sie Ihren Gästen später am Abend oder in den frühen Morgenstunden einen Mitternachtssnack.
Wählen Sie Ihren Favouriten.

☐ CHILI CON/SIN CARNE
Würziger Eintopf | Baguette

☐ CURRYWURST
Currysauce | Sauerteigbrot | Pommes

☐ GULASCHSUPPE
Vom Rind „Ungarischer Art“ mit Baguette

KAFFEE & KUCHEN

☐ 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 UND KUCHEN

☐ ERDBEERE/RHABARBER-STREUSEL

☐ MOHN-STREUSEL

☐ DOUBLE-CHOCOLATE-KUCHEN

☐ BIENENSTICH

☐ KIRSCH-KÄSE-SAHNE-TORTE

☐ SCHOKO-COCOS-KUCHEN

☐ BEEREN-SKYR-SCHNITTE
Glutenfrei

☐ TIRAMISU-SCHNITTE

☐ ERDBEERE-BUTTERMILCH-TORTE

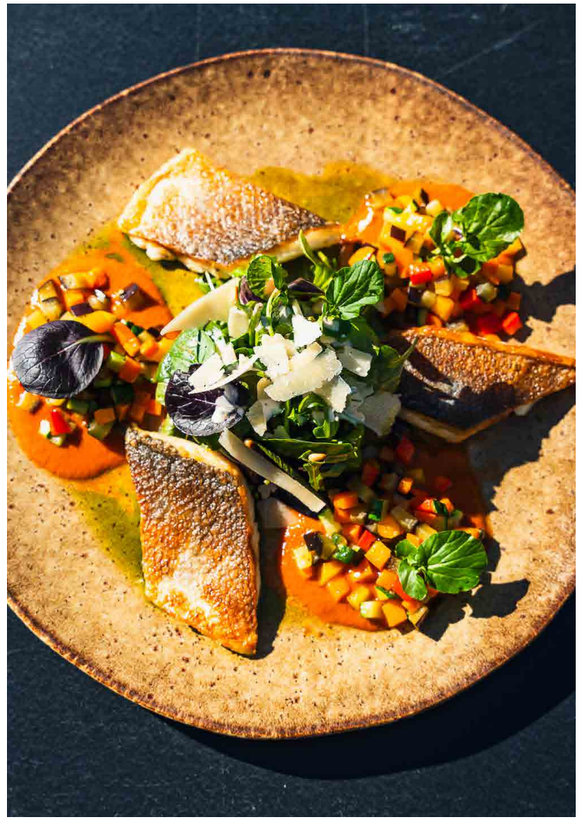
☐ KÄSEKUCHEN

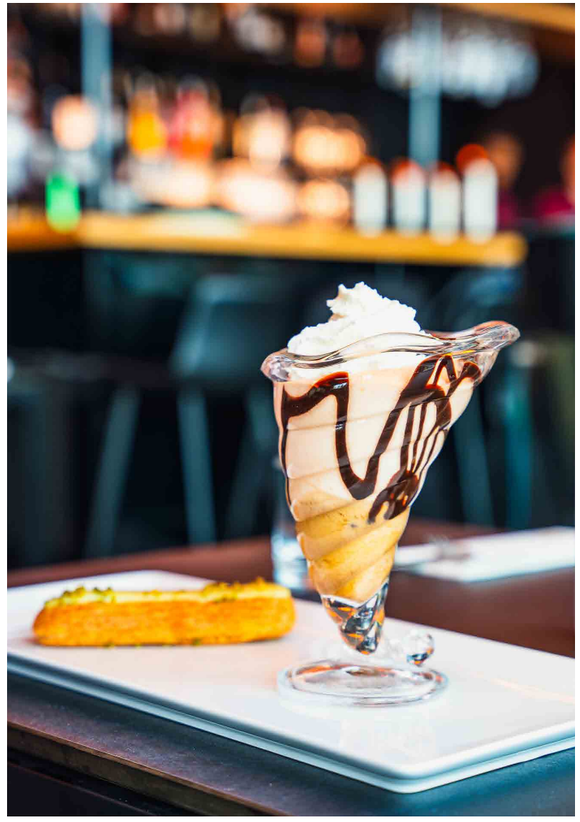
☐ MANGO-JOGHURT-CRUNCHTORTE

☐ APFELKUCHEN Vegan

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

MENÜ





IHR INDIVIDUELLES MENÜ

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 – ob Gluten-/ Laktoseintoleranz oder Allergien, unser Küchenteam ist auf alles vorbereitet.

☐ *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
Steinofenbaguette | Joghurt-Knoblauch-Dip + EUR 3.5

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 | geflämmter Ziegenkäse

☐ SCAMPI + EUR 2.5
Gegrillter Scampispieß | Zitronengras | Tomatentatar | Knoblauchbrot

☐ LACHS CEVICHE
Avocado | Mango | Peperoni | Koriander | Soja

☐ BEEFTATAR „KLASSISCH“ + EUR 2.5
Eigelb | Schnittlauch | Schalotte | Kapern | Cornichons | Whiskey

☐ VITELLO TARTUFO
Rosa Kalbsbrust | getrüffelte Thunfischsauce | Kapern | Rucola
Parmesan

☐ CARPACCIO VOM RIND + EUR 2.5
Handgeschnittene Hüfte | Honig | frische Kräuter | Bergamotte
Grana Padano

SUPPEN

☐ WALDPILZ-ESSENZ
Kräftige Brühe | Onsen-Ei | Parmesan | Pilz-Bruschetta

☐ KIRSCHTOMATENSUPPE
Tomatencremesuppe | Olivenöl | Crostini

☐ FRANZÖSISCHER FISCHEINTOPF
Gegrilltes Fischfilet | Fenchel | Focaccia | Sauce Rouille

☐ SPARGELSUPPE
Bärlauch | Kräuter-Croûtons

☐ KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN
Mit Orange und Ingwer verfeinert

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 | Hummus | Sesam
Karottengrün

☐ GEMÜSECURRY „PINAKBET“
Acht verschiedene knackige Gemüsesorten
rote Kokos-Currysauce | Erdnüsse | Koriander

☐ TRÜFFEL TAGLIATELLE + EUR 5
Tagliatelle | Grana Padano | Buchenpilz | gehobelter Sommertrüffel

☐ HAMBURGER PANNFISCH + EUR 5
Hecht, Lachs, Kabeljau | Dijon-Senf-Sauce

☐ LABSKAUS „KLASSISCH“
Rinderbrust | Rote Bete | Saure Gurke | Spiegelei
Rollmops

☐ BIOLACHS + EUR 5
Pesto | Birne | Rote Bete | Crème fraîche | Feta | Dill

☐ WILDFANG KABELJAU + EUR 7.5
Sauce Barigoule | Sprossengemüse | frische Kräuter

☐ SCHOLLE "BÜSUMER ART" + EUR 5
Im Ganzen | Shrimps | Dill | Gurkensalat

☐ ENTENBRUST + EUR 10
Geräuchert & gegrillt | Jus | Kirsch-Rotkohl

☐ ROSTBEEF KALT + EUR 5
Rosa gegarter Rinderrücken | Sauce Remoulade | Salat

☐ RINDERFILET 200G + EUR 12
Sauce Béarnaise | Grüner Spargel

☐ RIB EYE „DRY AGED“ CA. 250G + EUR 10
Burgunderjus | Bunte Ofenkarotten | Pfifferlinge

☐ RUMPSTEAK 250G + EUR 10
Burgunderjus | Bunte Ofenkarotten | Pfifferlinge

☐ 48H OCHSENBÄCKCHEN + EUR 8
Kräftige Rotweinsauce | Rosenkohl | rote & gelbe Bete

BEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Beilagen aus, für jede weitere Beilage berechnen wir EUR 5 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

☐ MIDITERRANE KARTOFFELN
Gebackene Kartoffeln | Kräuter der Provence

☐ KARTOFFELPÜREE
Röstzwiebeln | Kräuter

☐ KARTOFFELGRATIN
Aus dem Ofen | Bio Kartoffeln | Käse

☐ BUNTER BEILAGENSALAT
Blattsalat | Hausdressing | Kirschtomate | Gurke
Radieschen | Kerne

WEITERE TOPPINGS

Auf Wunsch können Sie jedes Gericht mit weiteren Toppings bestücken.

☐ + Falafelbällchen + EUR 6
☐ + Gegrillte Garnelen + EUR 6
☐ + Hühnerbruststreifen + EUR 6

DESSERTS

☐ APFELSTRUDEL
Gebackener Apfelstrudel | Vanilleeis | Schlagsahne
Beerenragout

☐ HOT CHOCOLATE CAKE + EUR 2.5
Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Salzkaramelleis | Toffee

☐ PFLAUMEN/APFEL CRUMBLE
Heiß gebacken | Hafergranola | Haselnüsse

☐ PANNA COTTA
Erdbeere | Sorbet | Vanilleespuma | Weiße Schokolade

☐ TIRAMISU
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao

☐ ROTE GRÜTZE
Gekochte Beeren | Vanillesauce

☐ CRÈME BRÛLÉE
Vanille | Karamell

FÜR DIE LÜTTEN

Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren zahlen die Hälfte des Menüpreises, während Kinder im Alter von 0 bis 5 Jahren kostenfrei essen können. 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 Hochzeitsgäste auf ihre Kosten kommen.

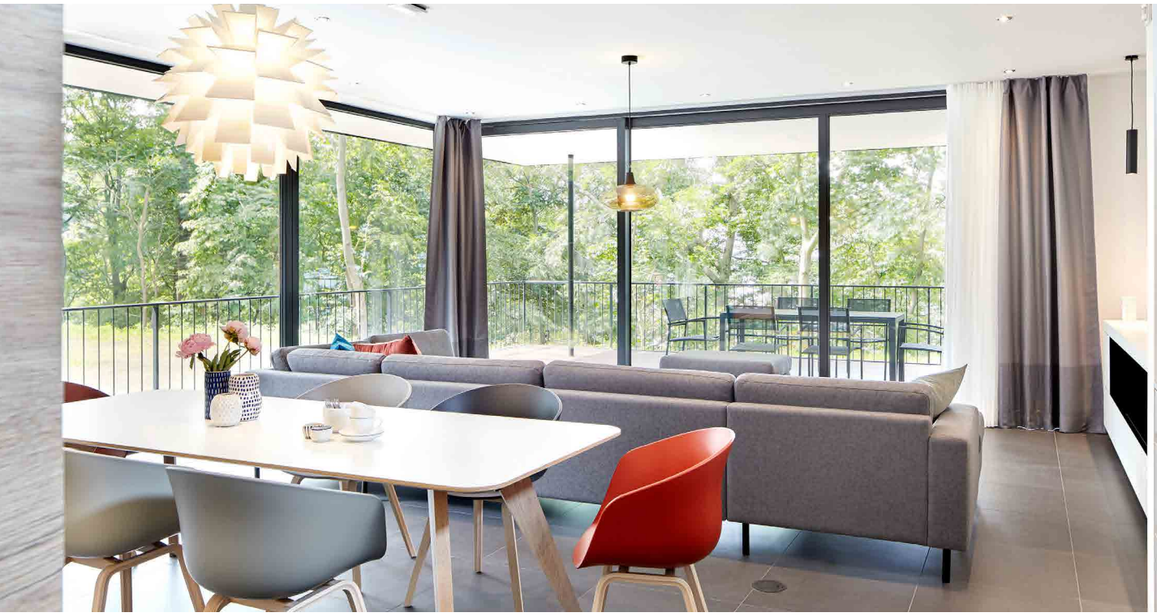
☐ NUDELN + EUR 6
Mit Tomatensauce oder Butter | Parmesan

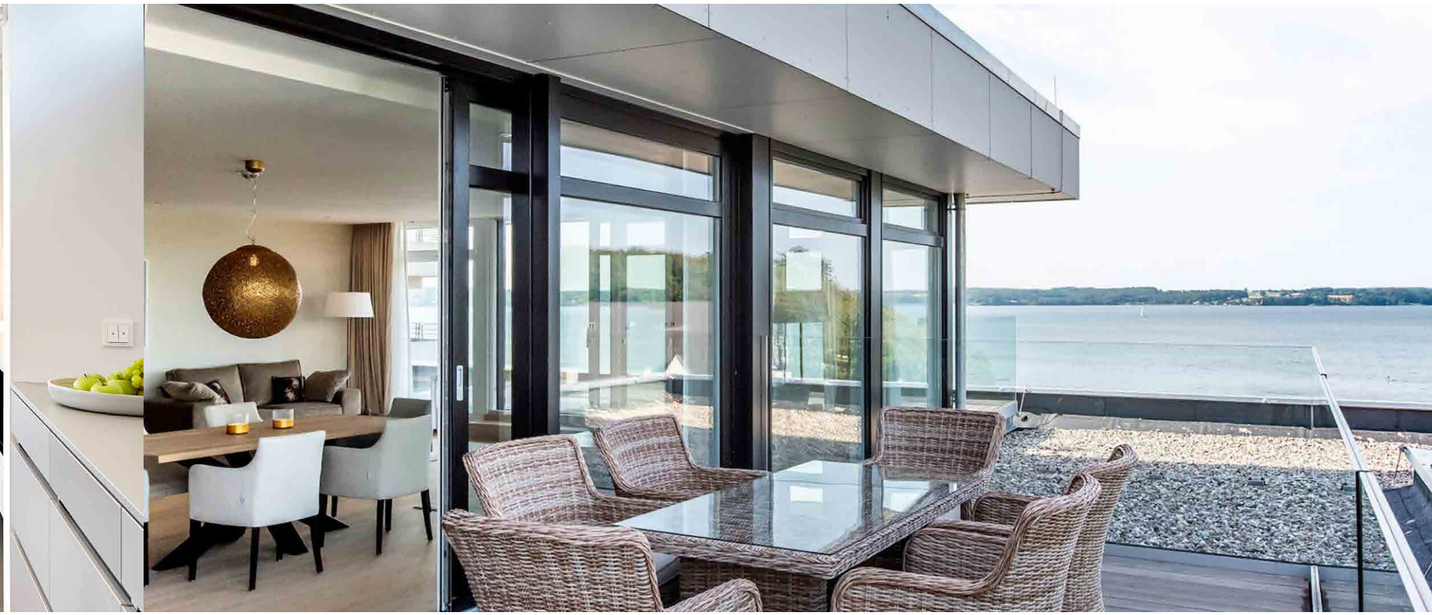
☐ DINO CHICKEN NUGGETS + EUR 8
Karotten-Erbsen Gemüse | Pommes Frites

☐ FISCHSTÄBCHEN + EUR 8
Karotten-Erbsen Gemüse | Pommes Frites

☐ ETWAS SÜSSES + EUR 5
Kindereisbecher mit zwei Kugeln nach Wahl
und bunten Streuseln

IHRE UNTERKUNFT





GLÜCK IN SICHT OSTSEELODGES

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.glueck-in-sicht.de

INTERMAR HOTEL & APARTMENTS

Ermöglichen Sie sich und Ihren Gästen einen einmaligen Blick auf die Flensburger Förde. Für die Unterbringung Ihrer Hochzeitsgesellschaft bieten wir im Intermar Hotel & Apartments spezielle Übernachtungspauschalen und exklusive Veranstaltungsraten an. Die Einrichtung eines Abrufkontingents mittels eines von uns erstellten Buchungslinks wird empfohlen. Dadurch können die Unterkünfte flexibel abgerufen und reserviert werden.

www.intermar-apartments.de

STANDORTE UND ANSCHRIFT

Glückselig Strandrestaurant
Schwennaustraße 41, 24960 Glücksburg
www.gluecksselig.de
info@gluecksselig.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
Schwennaustraße 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

LIEBE HOCHZEITSGÄSTE

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)		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

DAS JA-WORT

Hochzeit ist nicht gleich Hochzeit! Ob standesamtliche, kirchliche oder freie Trauung:
Es gibt so viele Möglichkeiten, sich das JA-Wort zu geben.

Kirchliche Trauungen

Konfessionsungebunden: SCHLOSSKAPELLE GLÜCKSBURG
Entfernung: 2,2 km / Fahrzeit: 7 Minuten
Kontakt: +49 (0) 4631 442330, info@schloss-gluecksburg.de

Evangelisch-Lutherisch: AUFERSTEHUNGSKIRCHE GLÜCKSBURG
Entfernung: 2,6 km / Fahrzeit: 8 Minuten
Kontakt: +49 (0) 4631 7865, gluecksburg@kirche-slfl.de

Katholisch: ST. MARIEN – SCHMERZHAFTE MUTTER FLENSBURG
Entfernung: 11 km / Fahrzeit: 25 Minuten
Kontakt: +49 (0) 461 1440 910, gt-flensburg@pfarrei-stella-maris.de

Standesamtliche Trauungen

STANDESAMT GLÜCKSBURG:
Entfernung: 2,2 km / Fahrzeit: 7 Minuten
Kontakt: +49 (0) 461 8524 08, standesamt@flensburg.de

STANDESAMT FLENSBURG:
Entfernung: 9,1 km / Fahrzeit: 20 Minuten
Kontakt: +49 (0) 461 8524 08, standesamt@flensburg.de

Freie Trauung

Als Alternative zur kirchlichen Trauung bietet die freie Trauung Brautpaaren die Möglichkeit,
ihre Liebe auf individuelle Art und Weise zu feiern – in der Region finden Sie rahlreiche Trauredner.

Glück in Sicht
HOSPITALITY

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

CHECKLISTE

IHRE CHECKLISTE ZUM ANKREUZEN

Was brauchen Sie unbedingt, woran gilt es zu denken und wann sollten Sie sich darum kümmern? Mit unserer Checkliste für Ihre Ihre Hochzeit bewahren Sie von Anfang an den Überblick über die wichtigen Schritte der Vorbereitung.

Sicher sehnen Sie schon voller Vorfreude Ihren großen Tag herbei - damit in der Aufregung nichts in Vergessenheit gerät, stehen wir Ihnen selbstverständlich auch persönlich mit Rat und Tat zur Seite.

12 bis 6 Monate vor der Trauung

- ☐ Hochzeitsdatum festlegen
- ☐ Festlichen Rahmen definieren
- ☐ Termin mit Standesamt / Pfarramt
- ☐ Vorläufige Gästeliste definieren
- ☐ Hochzeitsbudget festlegen
- ☐ Trauzeugen definieren
- ☐ Locations sichten

6 Monate vor der Trauung

- ☐ Eheschließung beim Standesamt anmelden
- ☐ Pfarramt anmelden
- ☐ Brautoutfits anprobieren
- ☐ Musik (Band, DJ) & Fotograf festlegen
- ☐ Gästeliste finalisieren
- ☐ Hochzeitseinladungen versenden
- ☐ Flitterwochen planen
- ☐ Budget überprüfen

4 Monate vor der Trauung

- ☐ Traugespräch vereinbaren
- ☐ Menü mit uns absprechen
- ☐ Mit Floristen Blumenschmuck definieren
- ☐ Trauringe aussuchen

3 Monate vor der Trauung

- ☐ Tisch- und Menükarten bestellen
- ☐ Tanzkurs buchen

2 Monate vor der Trauung

- ☐ Friseurtermin Probe Brautfrisur vereinbaren
- ☐ Termin für das Probe Make-up vereinbaren
- ☐ Hochzeitstorte bestellen
- ☐ Sitzordnung definieren
- ☐ Gastgeschenke planen
- ☐ Tischdekoration abstimmen

1 Monat vor der Trauung

- ☐ Polterabend planen
- ☐ Letzte Anprobe der Hochzeitsoutfits
- ☐ Finale Absprachen mit uns tätigen
- ☐ Trauringe abholen
- ☐ Ablaufplan mit uns finalisieren

2 Wochen vor der Trauung

- ☐ Letzte Rücksprachen mit Konditor, Friseur Florist, Musiker, Fotograf und uns halten
- ☐ Termin für Maniküre buchen
- ☐ Friseurtermin für Bräutigam buchen

24 Stunden vor der Trauung

- ☐ Festtagskleidung zurechtlegen
- ☐ Hochzeitstag noch mal durchsprechen
- ☐ Ringe und Papiere bereitlegen
- ☐ Täschchen mit Ersatzstrumpfhose, Make-Up, Taschentüchern und Kleingeld vorbereiten
- ☐ entspannt den Abend ausklingen lassen und zeitig schlafen gehen

Am Tage der Trauung

- ☐ Durchatmen
- ☐ Heiraten
- ☐ Spaß haben und genießen!

Nach der Trauung

- ☐ Namensänderung kommunizieren
- ☐ Danksagungen verschicken
- ☐ Fotos als Erinnerung genießen!