

# Orangerie Glücksburg

FEIERN. TAGEN. AUSSTELLEN.

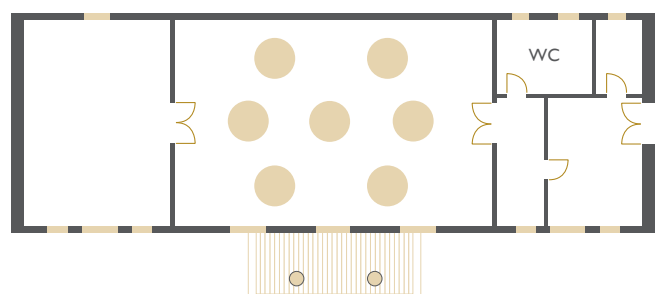
## Orangerie Glücksburg

Eingebettet in den Schlosspark, direkt am See, liegt die lichtdurchflutete Orangerie. Die außergewöhnliche Atmosphäre der Räumlichkeit mit Blick auf den herrlich gestalteten Barockgarten gibt Familienfesten, Jubiläen, Hochzeiten, aber auch Tagungen und Ausstellungen einen ganz besonderen Rahmen und hinterlässt bei Veranstaltern und Gästen bleibende Eindrücke. Der von Palmen gesäumte Platz vor der Orangerie kann mit Zelten, Stehtischen und Lounge-Möbeln erweitert werden. Die Einzigartigkeit und Ruhe des Veranstaltungsortes und das kulinarische Angebot werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

Buchen Sie für Ihren festlichen Anlass zusätzlich Optionen aus unserem reichhaltigen Catering-Service. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für diese Location keine Menüs anbieten können.



Raummaße	16,00 x 7,50 m
Nutzfläche	122 qm
Veranstaltung	ab 30 Personen
Empfang	bis ca. 100 Personen
Bankett	bis ca. 70 Personen



Die Personenzahlen beziehen sich auf den Hauptraum der Orangerie. 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.**

# 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.**