

Orangerie Glücksburg

FEIERN. TAGEN. AUSSTELLEN.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ORANGERIE VON SCHLOSS GLÜCKSBURG

Eingebettet im Schlosspark, direkt am See, liegt die lichtdurchflutete Orangerie. Die außergewöhnliche Atmosphäre der Räumlichkeit mit Blick auf den herrlich gestalteten Barockgarten gibt Familienfesten, Jubiläen und Hochzeiten, aber auch Tagungen und Ausstellungen einen ganz besonderen Rahmen und hinterlässt bei Veranstaltern und Gästen bleibende Eindrücke.

Der von Palmen eingerahmte Platz vor der Orangerie kann mit Zelten, Stehtischen oder Loungemöbeln erweitert werden. Open Air-Veranstaltungen und Outdoor-Ausstellungen sind im Schlosshof oder Park möglich.

Die Einzigartigkeit und Ruhe des Veranstaltungsortes und das kulinarische Angebot werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

KONTAKT für Buchung der Orangerie und der zusätzlichen Räumlichkeiten des Schlosses

(Roter Saal, Weißer Saal und Esszimmer)

Schloss Glücksburg · 24960 Glücksburg

Mo -Fr von 8.30 bis 13.30 Uhr

Tel.: +49 (0)46 31 - 44 23 30

Fax: +49 (0)46 31 - 44 23 329

Mail: info@schloss-gluecksburg.de

www.schloss-gluecksburg.de



Festlich illuminiert: Fassade und Vorplatz der Orangerie



Festlich dekoriert, der Hauptraum der Orangerie von 1827

DIE ORANGERIE IN ZAHLEN

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Raummaße | 16,00 x 7,50 m |
| Raumhöhe | 5,00 m |
| Nutzfläche | 122 qm |
| Tagesmiete & Reinigung | pauschal 585,- Euro |
| Ausstattung (Tische & Stühle) | pauschal 150,- Euro |
| Logistikpauschale | ab 5,- Euro pro Person |
| Veranstaltung | ab 30 Personen |
| Empfang | bis ca. 100 Personen |
| Stuhlreihen | bis ca. 90 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.

KONTAKT für das Catering

Strandhotel Glücksburg

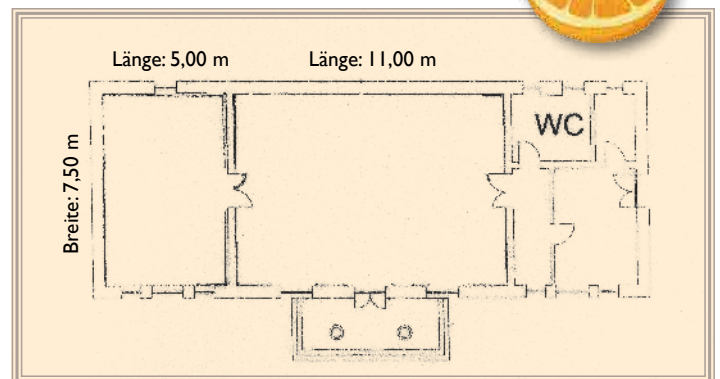
Kirstenstraße 6, 24960 Glücksburg

Tel.: +49 (0)4631 - 6141-411 und -0

Fax: +49 (0)4631 - 6141-11

Mail: info@strandhotel-gluecksburg.de

www.strandhotel-gluecksburg.de



Eine der bedeutendsten Schlossanlagen Nordeuropas:
Das Wasserschloss in Glücksburg

DAS LEIBLICHE WOHL

Das Strandhotel Glücksburg ist Partner von Schloss Glücksburg und exklusiver Caterer. Von vielseitigen Buffets und individuellen Menüs bis hin zu kreativem Fingerfood und kulinarischen Pausen für Ihren Geschäftsstermin – das Strandhotel Glücksburg bietet Ihnen den erstklassigen Service seines Hauses auch in allen weiteren Räumen von Schloss Glücksburg. Das gastronomische Team steht Ihnen dabei jederzeit beratend zur Seite – von den ersten Planungsschritten bis zum erfolgreichen Abschluss Ihrer Veranstaltung.



**FAMILIEN-
& FIRMENFEIER
KONFIRMATION
GEBURTSTAG
HOCHZEIT
EMPFANG
PRÄSENTATION
TAGUNG
FINGERFOOD
FINE & DINE
BUFFETKREATIONEN
COCKTAILBAR
LOUNGE OPEN AIR
ZELTVARIATIONEN
LICHTEFFEKTE
FEUERAKROBATIK
NATURROMANTIK**
... und vieles mehr

Sprechen Sie mit uns
über die Möglichkeiten.

Gern unterbreiten wir Ihnen
ein maßgeschneidertes Angebot
für Ihren Anlass.

Strandhotel Glücksburg
Kirstenstraße 6
24960 Glücksburg

Tel.: +49 (0)4631 - 6141-411
oder -0

Fax: +49 (0)4631 - 6141-11

Mail: info@strandhotel-gluecksburg.de
www.strandhotel-gluecksburg.de

Zum Beispiel ein köstliches BUFFET

Roastbeef mit Remouladensauce
Vitello von der Putenbrust mit Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Pochiertes Lachsfilet auf Kräuterschmand
Antipasti mit Olivenöl und Knoblauch
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brot- und Butter-Variation

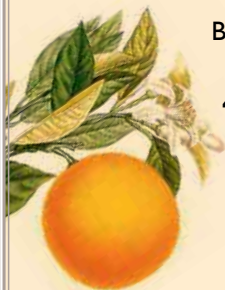
Tomatencremesuppe mit Grappa

Roastbeef vom friesischen Ochsen am Stück
gebraten mit verschiedenen Chutneys
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaum
mit Blattspinat und Röstkartoffeln
Gebratene Nudeln mit asiatischem
Wokgemüse und Pinienkernen

Käseauswahl mit Trauben

Schokomousse mit Beerenragout
Rote Grütze mit Vanillesauce
Bananenküchlein

42,- Euro p.P.



Zum Beispiel ein 3-gängiges MENÜ

Rahmsuppe von Gorgonzola
und Kopfsalat mit
Parmaschinken-Grisinnis

Sanft gegartes Filet vom
Angeliter Jungschwein mit
Kräuterveloutée, Wirsing à la Creme
und Sahnekartoffeln

Mousse von Karamell
mit Sauerkirschen und Vanillesauce
32,00 Euro p. P.

FEIER- PAUSCHALE

**köstliches Partybuffet ab
79,00 Euro p. P.**

inkl. Prosecco, Weiß- und
Rotwein, Bier,
alkoholfreie Getränke,
Kaffee und Tee.

Dieses Arrangement
ist ab 50 Personen buchbar –
die Getränke sind für
eine Dauer von 7 Stunden
ab Empfangsbeginn
inkludiert.