



HERBST- UND WEIHNACHTSPROGRAMM 2020

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste & Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen



*... mit Sicherheit
gut ausgehen und
mit Abstand genießen!*

Vorschau 2021

Wir wünschen allen Gästen eine angenehme Vorweihnachtszeit, frohe und besinnliche Festtage und einen guten Rutsch in ein gesundes und glückliches Jahr 2021! Ab Freitag den 8. Januar sind wir gerne wieder für Sie da.

Wir bedanken uns schon jetzt für die vielen Buchungen für 2021, das wird ein sehr gutes Hochzeits-, Geburtstags- und Veranstaltungsjahr. Da gibt es einen großen Nachholbedarf von 2020. So hoffen wir mal.

Wie wir unsere sehr beliebten Veranstaltungen in 2021 durchführen können steht in den Sternen. Ob wir unser beliebtes Jazzfrühstück mit Jazzbreeze am 10. Januar gestalten können oder auch nicht kann ich heute leider noch nicht sagen. Sehr schade ist, dass unsere mega Theatervorstellungen (immer 1 Jahr vorher ausgebucht) mit der Super Truppe Hambödtler Speeldeel leider ausfallen müssen. Auf alles andere freuen wir uns, sollte das nicht klappen, ist die Vorfreude für 2022 noch größer. Natürlich werden wir Ihnen Veranstaltungen nach Corona Regeln anbieten, wir haben schon sehr schöne Veranstaltungen in der Planung. Lassen Sie sich überraschen.

Öffnungszeiten

Für Feiern und Veranstaltungen sind wir fast immer für Sie da!

Montag bis Mittwoch geöffnet für Gesellschaften
Donnerstag bis Samstag ab 17:00 Uhr - Küchenschluss 20:30 Uhr
Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr.
Küche von 12:00 bis 14:30 und von 17:00 bis 20:00 Uhr –
Beachten Sie bitte unsere Weihnachtsbuffettage im Dezember.

Über die Feiertage und dem Jahreswechsel haben wir geänderte Öffnungszeiten.

Am 27. Dezember geschlossen, vom 28. bis 30. Dezember freuen wir uns auf Ihre Feier/Veranstaltung kein ala carte Betrieb und vom 1. Januar bis einschl. 7. Januar bleibt unser Restaurant geschlossen.
Gerne ändern wir für Sie unsere Öffnungs- und Küchenzeiten wenn es denn passt!

RESTAURANT STREHL
Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg
Tel.: 04102 412 61 · Mail: info@restaurantstrehl.de
www.restaurantstrehl.de

2020 Silvester-Gala-Abend 2021

„Gut gestärkt in das neue Jahr“



Einlass ab 19.00 Uhr
Feiern in festlicher Atmosphäre

Kaltes- und warmes Gala Festbuffet

Große Anti Pasti Auswahl: gefüllte Gemüse, marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Melone mit Schinken; Räucherfischspezialitäten, Garnelen Variationen, Edelfischsalate, Vitello Tonato vom Hirsch, Wildschinken, leckeres aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, knackige Salate, gemischter Brotkorb
...
Herzhafte Suppen
...

Gedünstete und oder gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen, Riesengarnelen aus der Pfanne, Roastbeef warm, rosa gebraten; Schweinefilet, Gänse- und oder Flugentenbrust, Spezialitäten vom Hirsch und Wildschwein nach Förster Art mit vielen Beilagen
...

Kaltes, heißes und fruchtiges Dessertbuffet
(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)
...

23:59 Cremant weiß und rose
zum Anstoßen auf das Neue Jahr

Unsere Getränkeauswahl für Sie: Empfangscocktail, ausgesuchte edle Weine zum Festbuffet und danach, alkoholfreie Getränke heiß und kalt, Fassbier, Schnäpschen und Longdrinks

Karten nur im Vorverkauf!
Pro Pers. 111,00 € inklusive Getränke
(Änderungen und Überraschungen im Programm vorbehalten)

Unser guter Vorsatz für das neue Jahr „Tu was Gutes“ und damit fangen wir gleich an, wir laden die Gäste unseres Silvester-Gala-Abends zu Berliner, Wiener Würstchen, Kaffee und weiteren Getränken bis 01:00 ein.

(Wenn kein Taxi vorhanden – bringt Sie unser Fahrdienst gut und sicher im Umkreis von ca. 10 km um Ahrensburg nach Hause, weitere Touren auf Anfrage)

Seien Sie an den Festtagen unser Gast in Ihrem Restaurant Strehl: Reservieren Sie bitte rechtzeitig denn auf Grund der Corona Abstandsregeln sind unsere Plätze dieses Jahr sehr begrenzt!

Bestellen Sie Ihr gemeinsames Wunschmenü für Ihre Familie vor, wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und Zusammenstellung der leckeren Speisen, oder wählen Sie eines unserer Festtagsangebote.

Festtagsbuffet

Wir freuen uns Sie am 25.12. von 11:30 bis 14:00, von 14:30 bis 17:00 und von 18:00 bis 20:30; und am 26.12. von 11:30 bis 14:00 und von 14:30 bis 17:00 mit unserem Festtagsbuffet verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie weihnachtliche Spezialitäten vom Buffet: Suppen, Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Salate und Dessertauswahl für nur 36,50 € pro Pers.. Wir empfehlen sehr rechtzeitige Reservierung!

Festtagsgans für 4 Personen

(nur auf Vorbestellung)

Weihnachtliche Kraftbrühe mit Klößchen
...

1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen dazu servieren wir Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.
...
Festtags Dessertteller Für 4 Pers. 183,00 €



Für den 24. Dezember empfehlen wir Ihnen als Weihnachtsgeschenk ein Geschenkgutschein von Ihrem Restaurant Strehl: vielleicht für ein leckeres Verwöhnmenü, oder oder, gute Gründe gibt es genug.

Unser Weihnachts- Wild- und Geflügelverkauf findet wie jedes Jahr am 23.12. von 12.00 bis 14.00 Uhr statt! Achtung letzter Bestelltermin ist der 11. Dezember! Bestellzettel bei uns im Restaurant.

Unser Weihnachtsbuffet !

Der Klassiker, von Tradition aus GUT!

An folgenden Montagen und Mittwochen in den Adventswochen: 30. November/ 2. / 7. / 4. / 9. / 14. / 16. und 21. Dezember jeweils von 18:00 bis 20:30 Uhr. In stimmungsvoll weihnachtlich dekorierten Räumen präsentieren wir Ihnen:

Zwei leckere Süppchen, mal sehen was in unseren Töpfen steckt
...

Gedünstete und oder gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen
...

Steakhüfte nach Roastbeef Art gebraten warm, Schweinemedallions und Flugentenbrust
...

Wildspezialitäten vom Hirschkalb und Jungwildschwein
...

Dazu servieren wir die passenden Soßen, verschiedenste Gemüse- und Kartoffelbeilagen, sowie ein knackiges farbenfrohes Salatbuffet
...

Zum Schluss ein eisiges, fruchtiges, cremiges und heißes Dessertbuffet

(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)
Pro Pers. zum günstigen Vorweihnachtspreis von nur 33,50 €.
An den Weihnachtsbuffettagen servieren wir kein a la carte, gerne aber vorbestellte Speisen und Menüs!

Unsere Klassiker für Abholer ab 4 Pers. in Wärmegeräten verpackt

Nur während unser Küchenöffnungszeiten - Vorbestellung mindestens 24 Stunden vorher – früher Vogel fängt den Wurm – denn unsere Kapazitäten sind begrenzt - für die Weihnachtstage empfehlen wir eine sehr rechtzeitige Reservierung! Ganz einfach: Heute abgeholt und am nächsten Tag bringen Sie die Wärmegeräte bis 12:00 Uhr zurück!

Haxen vom 17.09. bis 18.10. ½ Grillhaxe 13,50 €, Riesenhaxe 18,50 € mit Bratensoße, Weißkraut, Semmelknödel und Senf.

Grünkohl nach original Holsteiner Art vom 30.10. bis 21.12. mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln oder goldgelbe Bratkartoffeln, Senf und Zucker 18,90 €.

„Försterplatte“ vom 17.09 bis 21.12 und 25. und 26.12 von 16:00 bis 17:00 Uhr mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln Früchte und Preiselbeeren 23,90 €.

„Gans für Vier“ 30.10. bis 21.12. und 25. und 26.12 von 16:00 bis 17:00 Uhr. Wir servieren Ihnen ganze Gänse "frisch gebraten - schmeckt besser". Sonntags von 17:00 bis 20:00, montags und donnerstags von 17:00 bis 20:30 Uhr zum Sonderpreis von 129,00 €. An allen anderen Tagen für 135,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

Martinsgansplatte 30.10. bis 21.12 und 25. und 26.12 von 16:00 bis 17:00 Uhr. Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 31,50 €; sonntags von 17:00 bis 20:00, montags und donnerstags für nur 29,50 €. Nur auf Vorbestellung!

Verehrte Gäste

mit Sicherheit gut ausgehen, genießen Sie eine schöne Zeit mit ihrer Familie / Gruppe mit Abstand zu anderen Gästen. Wir arbeiten nach unserem Hygienekonzept zu ihrer und unserer Sicherheit.

Reservieren Sie bitte rechtzeitig, auf Grund der Corona Abstandsregeln sind unsere Plätze zur Zeit sehr begrenzt.

Feiern mit bis zu 50 Personen können wir zur Zeit anbieten. Ob sie ein schönes Menü wünschen oder lieber ein festliches warm- und kaltes Buffet, alles ist möglich. Zur Zeit dürfen Sie nicht singen und tanzen.

Auf den Wegen in unserem Haus tragen Sie bitte ein Mund- und Nasenbedeckung, an Ihrem Tisch können Sie die Maske abnehmen. Bei Feiern und Gesellschaften können sie sich in ihrer Veranstaltung frei ohne Maske bewegen.

Alles was hier geschrieben steht, ist Stand 20.09.2020 und kann morgen oder in den nächsten Tagen und Wochen schon anders sein.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Strehl und Team



Oktoberfest-schmankerl

dazu original Oktoberfestbier vom Fass und Büble Hefeweizen aus der Bügelflasche. Donnerstag 17. September bis Sonntag 25. Oktober

Zur Oktoberfestzeit präsentieren wir Ihnen unser Haxen- und Entenfestival. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung. Es lohnt sich!
Vorbestellte ½ Grillente 21,90 € a la carte 23,90 €
Vorbestellte ½ Grillhaxe 13,50 € a la carte 15,50 €
Vorbestellte Riesenhaxe 18,50 €
Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Knödel!

Oktoberfestschmankerlplatte

Genießen Sie die Spezialitäten des Münchner Oktoberfestes üppig auf dem Tisch serviert:

Grillhaxenfleisch, Nürnberger Rostbratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Weißkraut, Wurstsalat, Radi, Brezn, Obazda und zweierlei Senf - als Dessert: kleines Gläschen Bayrische Himbeercreme mit Vanilleseose.
Ein „bayrisches Drei -Gang- Menü“ zum freundlichen Oktoberfestpreis von nur 22,90 € pro Pers.. – nur auf Voranmeldung, ab 2 Pers. buchbar!
Lassen Sie es sich gut gehen!



Wildwochen – absolut Wild

Ab Donnerstag dem 17. September

Endlich wieder Wild genießen. Seien Sie richtig Wild auf Wild! Wir servieren Ihnen in diesen Wochen edles Wildbret aus unseren heimischen Wäldern. Wählen Sie aus einer interessanten Auswahl verschiedenster Wildgerichte und Wildplatten a la carte. Guten Appetit – Wir empfehlen Tischreservierung!

Unsere wilden Tipps:

„Hubertusplatte“ Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsoße, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 26,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 28,50 €

„Försterplatte“ mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 23,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 25,90 €.

Wildbuffet

am 03.10. und 11.10. von 12:00 bis 14:00 Uhr

Warme Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein mit reichhaltigen Beilagen, Wildsüppchen und leckerer Dessertauswahl für nur 33,90 €! Dieses Schnäppchen gibt es aber nur auf Vorbestellung!



Gänse und Enten Festival

ab Freitag 30. Oktober

Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseeschmalz bieten wir auch zum Außer-Haus-Verkauf an – solange der Vorrat reicht!

„Gans für Vier“

Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung denn: „frisch gebraten – schmeckt besser!“
Sonntags von 17:00 bis 20:00, montags und donnerstags von 17:00 bis 20:30 Uhr zum Sonderpreis von 129,00 €.

An allen anderen Tagen für 135,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

½ Flugente knusprig gebraten (mit gleichen Beilagen wie für die Gans) für 25,50 €.
Sonntags von 17:00 bis 20:00 Uhr, montags und donnerstags für 23,50 €.

Martinsgansplatte ab 2 Pers.

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 31,50 €; sonntags von 17:00 bis 20:00 Uhr, montags und donnerstags für nur 29,50 €. Nur auf Vorbestellung!

Die Sonderpreise für Sonntagabend, Montag und Donnerstag gelten nicht an den Weihnachtsfeiertagen!



„Gans für Vier“ und Martinsgansplatte

08.11. und am 15.11. von 12:00 bis 14:00 Uhr und abends bei Kerzenschein von 17:00 bis 20:00 Uhr.

Die „Gans für Vier“, zu unseren Sonderpreisen von 129,00 € und für die Martinsgansplatte pro Pers. 29,50 € – nur auf Vorbestellung!

Grünkohlernte

ab Freitag 30. Oktober

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, und auf Wunsch auch mit Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 20,50 € – für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 18,90 €!

Grünkohltag

nur Sonntag 01.11. und 22.11. von 12:00 bis 14:30 und 17:00 bis 20:00 Uhr

Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 18,90 €!
Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

An allen Aktionstagen im Oktober und November wie Wildtage, Grünkohltag, Gänsefestival usw. bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Spezialitäten a la carte serviert!
Bitte reservieren Sie vorher, Danke!



Unsere Familien- und Gruppenangebote in der Zeit vom 26. November bis 21. Dezember und 25. und 26. Dezember

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung (in dieser Zeit bieten wir keine ala carte Küche)

Holsteiner Bauernplatte

Hausgemachtes Sauerfleisch, Matjesfilet mit Hausfrauensöße und rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, dazu goldgelbe Bratkartoffeln und ein knackigen Salatteller 23,50 €.

Grillplatte Stormarn

Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und goldgelbe Bratkartoffeln 27,50 €.

Tunneltalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Früchte und Preiselbeeren 29,50 €.

Schloßherrnplatte

Hirschkalbskeule, Gänsebrust und Schweinemedallion, mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße, Früchte und Preiselbeeren 29,50 €.

Daraus lässt sich auch ein leckeres Menü zaubern mit Vorspeise und oder Suppe vorweg und einem köstlichem Dessert hinterher. Gerne stellen wir Ihre „Lieblingsplatte“ nach Ihren Wünschen zusammen sprechen Sie uns bitte an.