

## Unser Weihnachtsbuffet !

Der Klassiker, von Tradition aus GUT!

An folgenden Montagen und Mittwochen in den Adventswochen: 3., 5., 10., 12., 17. und 19. Dezember

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 Flugentenbrüste

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

Pro Pers. zum günstigen Vorweihnachtspreis von nur 30,90 €.

(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten).  
An den Weihnachtsbuffettagen servieren wir kein a la carte, gerne aber vorbestellte Speisen und Menüs!

Unser Weihnachts- Wild- und Geflügelverkauf findet wie jedes Jahr am 23. Dezember von 12.00 bis 14.00 Uhr statt. Achtung letzter Bestelltermin ist der 11. Dezember! Bestellzettel bei uns im Restaurant.

## Seien Sie an den Festtagen unser Gast in Ihrem Restaurant Strehl

Bestellen Sie Ihr 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. Dezember von 11.30 bis 14.00 Uhr, von 14.30 bis 17.00 Uhr und von 18.00 bis 20.30 Uhr; und am 26.12. von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 14.30 bis 17.00 Uhr mit unserem Festtagsbuffet verwöhnen zu dürfen.

Genießen Sie weihnachtliche Spezialitäten vom Buffet: Suppen, Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Salate und Dessertauswahl für nur 34,00 € pro Pers.

## Festtagsgans für 4 Pers..

(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. 175,00 €

Achtung, wir empfehlen sehr rechtzeitige Reservierung!



### Öffnungszeiten

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

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)

Dienstag und Mittwoch geschlossen  
Sonntag von 11.30 bis 15.00 und ab 18.00 Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 17.00 bis 20.00 Uhr

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 und vom 1. Januar bis einschl. 10. Januar bleibt unser Restaurant geschlossen.

Gerne ändern wir für Sie unsere Öffnungs- und Küchenzeiten wenn es denn passt!

## 2018 Silvesterball 2019

Einlass ab 19.00 Uhr  
Feiern in festlicher Atmosphäre

Kaltes- und warmes Gala Festbuffet von ca. 20.00 bis ca. 21.30 Uhr:

Große Anti Pasti Auswahl, Räucherfischspezialitäten, Garnelen Variationen, kalte Braten, Leckerer 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

ca. 00.00 bis 00.30 Uhr  
Mitternachtssuppe Berliner und Kaffee

Unser DJ Karsten Hitz sorgt wie immer für gute Unterhaltung und klasse Stimmung

Karten nur im Vorverkauf!  
Pro Pers. 81,00 €  
exklusive Getränke.

(Änderungen und Überraschungen im Programm vorbehalten)

(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)

## Vorschau 2019

Ab Freitag 11. Januar sind wir wieder für Sie da.

13. Januar Jazzfrühstück mit Jazzbreeze Große Band 11.00 bis ca. 14.00 Uhr. Karten nur im Vorverkauf! Ein Super-Start in das Neue Jahr – gönnen sie sich das Vergnügen. 11.00 bis 12.00 Uhr reichhaltiges Frühstücksbuffet, 12.00 bis 14.00 Uhr Jazz-Konzert. Frühstücksbuffet und Konzert für nur 27,50 € pro Pers. Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung, in den letzten Jahren war diese Veranstaltung immer vorher ausgebucht. Gut gestärkt und mit klasse Stimmung starten wir in das neue Jahr.

Nach dem großen Erfolgen in den letzten Jahren präsentieren wir Ihnen auch 2019 wieder unsere Theaterstage in ihrem Restaurant Strehl. Die Hambödlers Speeldeel präsentiert Ihnen ihr aktuelles Bühnenstück „Keen Geld för Dösbaddels“.

Wir präsentieren Ihnen ein Warmes- und kaltes Buffet mit Holsteiner Spezialitäten und leckeren Desserts.

Samstag 02.02.19 ab 17.30 Uhr, Einlass, 18.00 Uhr warm- kaltes Buffet ca. 19.30 Theater;  
Sonntag 03.02.19 ab 12.30 Uhr, Einlass, 13.00 Uhr warm- kaltes Buffet ca. 14.30 Uhr Theater;  
Karten nur im Vorverkauf! Beide Theaterstage sind seit Monaten ausgebucht, sichern Sie sich Ihre Chance und lassen sich auf unsere Warteliste schreiben.



Für den 24.12. empfehlen wir Ihnen als Weihnachtsgeschenk ein Geschenkgutschein von Ihrem Restaurant Strehl: vielleicht für ein leckeres Verwöhnmenü, ein Tischbuffet, das Jazzfrühstück, für einen netten Theaterabend, oder oder, gute Gründe gibt es genug!



HERBST- UND WEIHNACHTSPROGRAMM 2018

## RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste & Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

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



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein





## Wildspezialitäten

Bevor es bei uns **ab dem 4. Oktober** richtig Wild wird, servieren wir Ihnen **ab 6. September**: **Hirschkalbskeule** mit Preiselbeerahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 19,90 €.

## Heimische handgemachte Spezialitäten im Restaurant Strehl

**Donnerstag 6. bis Sonntag 16. September**

Warum weit fahren, wenn der gute Dithmarscher Kohl auch zu Ihrem Restaurant Strehl rollt? – Wir präsentieren Ihnen **Kohlrouladen**, herzhafter Weißkohl mit leckerer Füllung von Schleswig-Holsteiner Schweine- und Rinderhack, dazu servieren wir Bratensoße mit feinen Speckstreifen und Petersilienkartoffeln.

Oder genießen Sie **Birnen, Bohnen und Speck** klassisch zubereitet und dazu serviert Annabell-Kartoffeln. Genießen Sie die bodenständige Heimatküche mit kleinem süßen Dessertgläschen hinterher für nur 14,90 €.

## Oktoberfestschmankerl

Dazu **original Oktoberfestbier und Erdinger Hefeweizen vom Fass!**  
**Donnerstag 20. September bis Mittwoch 3. Oktober (03.10. abends geschlossen)**

Zur Oktoberfestzeit präsentieren wir Ihnen unser Haxen- und Entenfestival. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung.  
Es lohnt sich!  
Vorbestellte ½ Grillente 18,90 € a la carte 21,50 €  
Vorbestellte ½ Grillhaxe 12,30 € a la carte 14,30 €  
Vorbestellte Riesenhaxe 16,90 €  
Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Knödel!

## Oktoberfestschmankerlplatte

Genießen Sie die Spezialitäten des Münchner Oktoberfestes üppig auf dem Tisch serviert: Grillhaxenfleisch, geschmorte Entenbrust, Nürnberger Rostbratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Weißkraut, Radi, Brezn und zweierlei Senf – als Dessert: Bayrische Vanillecreme mit Kirschen.  
Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen Oktoberfestpreis von nur 20,90 € (praktisch ein Drei-Gang - Menü) nur auf Voranmeldung!  
Lassen Sie es sich gut gehen!

## Feiertagsbuffet

**am 3. und 31. Oktober von 12.00 bis 14.00 Uhr (abends geschlossen)**

Wir präsentieren Ihnen viele Leckereien aus der Jahreszeit, unser großes „Erntedankbuffet“. Lassen Sie sich von unseren Saisonspezialitäten verwöhnen mit heißen Suppen, kalten bunten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und Dessertvariationen zum Dahinschmelzen für nur 28,50 € aber nur auf Vorbestellung.

## Spezialitäten –Tischbuffet

**vom 5. Oktober bis 22. Dezember**

Wir servieren Ihnen in drei Gängen ein abwechslungsreiches Tischbuffet mit ausgewählten Vorspeisen – Hauptgerichten der Saison – und einer vielfältigen Dessertauswahl.  
Buchbar ab 4 Pers. zum Preis von 45,00 € pro Pers. Auf Wunsch auch mit Getränkepauschale für dreieinhalb Stunden, Empfangscocktail, edler Wein, Fassbier, alkoholfreie Getränke, Verteiler und Kaffeespezialitäten für nur 19,90 € pro Pers.

## Wildwochen

**Ab Donnerstag den 4. Oktober**

Endlich wieder Wild genießen. Seien Sie richtig Wild auf Wild! Von unseren Jägern erlegt – von

unseren Köchen für Sie lecker zubereitet, von unseren Restaurantfachfrauen freundlich serviert auf den Tisch. Wir servieren Ihnen in diesen Wochen das Beste aus unseren heimischen Wäldern. Wählen Sie aus einer großen 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 25,50 €.  
Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung!  
A la carte 27,50 €.

### Försterplatte

mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 22,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 24,90 €.

## Wildbuffet

**am Sonntag den 21. Oktober und 04. November von 12.00 bis 14.00 Uhr**

Warme und kalte Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein mit reichhaltigen Beilagen, Wildsüppchen und leckeren Desserts für nur 29,90 €!  
Nur auf Vorbestellung!

## Gänse und Enten Festival

**ab Donnerstag 1. November**

Unser beliebtes selbst gemachten 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!! „frisch gebraten – schmeckt besser!“. Sonntags von 18.00 bis 20.30 Uhr, Montags und Donnerstags von 18.00 bis 21.00 Uhr zum Sonderpreis von 123,00 €. An allen anderen Tagen für 129,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5kg 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 23,90 €. Sonntags von 18.00 bis 20.30 Uhr, sowie Montags und Donnerstags, für 21,90 €.

### Martinsgansplatte (ab 2 Pers.)

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 29,90 € pro Pers.; Sonntags von 18.00 bis 20.30 Uhr, Montags und Donnerstags für nur 27,90 € pro Pers..  
Nur auf Vorbestellung!

Die Sonderpreise für Sonntagabend, Montag und Donnerstag zählen nicht: Montags im Dezember, und an den Weihnachtstagen!

„Gans für Vier“ und Martinsgansplatte bei Kerzenschein am **Martinstag 11. November ab 17.00 Uhr**

Zu unseren Sonderpreisen 123,00 € für die Gans für Vier, und 27,90 € für die Martinsgansplatte pro Pers. – Nur auf Vorbestellung!

## Grünkohlernte

**ab 1. November**

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 18,90 €. Für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 17,50 €!

## Grünkohltag

**nur Sonntag 18. November und 25. November. von 12.00 bis 20.00 Uhr durchgehend**

Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 17,50 €!  
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!!!

Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher, Danke!