



HERBST- UND WEIHNACHTSPROGRAMM 2020

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten



- Feste und Feiern •
- Deutsche Küche •
- Veranstaltungen •

Öffnungszeiten

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

Montag bis Mittwoch
geöffnet für den besonderen Anlass

Donnerstag bis Samstag
ab 17:00 Küchenschluss 20:00

Sonntag von 11:30 bis 15:00 und ab 17:00;
Küche von 12:00 bis 14:30 und von 17:00 bis 19:30

Beachten Sie bitte unsere Weihnachtsbuffette
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

Vorschau 2022

Ab Samstag den 8. Januar sind wir gerne wieder für Sie da.

9. 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 33,00 € pro Pers..

Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung – in den letzten
Jahren war diese Veranstaltung immer vorher ausgebucht!

18. Februar
KRIMINAL DINNER
Einlass ab 18:30 Uhr – Das Stück:

„Eine Leiche im Louvre“

verspricht reichlich Spannung!

Wir servieren dazu ein dem Anlass entsprechendes
Festmenü – Karten nur im Vorverkauf über
www.das-kriminal-dinner.de direkt zu buchen.
Der Preis pro Karte beträgt 79,90 € exklusive Getränke.

5. und 6. März
Nach dem großen Erfolgen in den ganzen letzten Jahren
präsentieren wir Ihnen auch 2022 wieder unsere THEATER-
TAGE in ihrem Restaurant Strehl.
Die HAMBÖTLER SPEELDEEL
präsentiert Ihnen das Stück:



„Kuukuuk röppt dat ut lütten Priel“

Wir servieren Ihnen ein Warmes- und kaltes Buffet mit
Holsteiner Spezialitäten und leckeren Desserts
Samstag 05.03.22 ab 17:30 Einlass,
18:00 warm- kaltes Buffet, ca. 19:30 Uhr Theater
Sonntag 06.03.22 ab 12:30 Uhr Einlass,
13:00 warm- kaltes Buffet, ca. 14:30 Uhr Theater
Karten nur im Vorverkauf!

Beide Theatertage sind immer schnell ausgebucht, sichern
Sie sich rechtzeitig die begehrten Karten. Theater und Buffet
für nur 37,00 € pro Pers. exklusive Getränke.

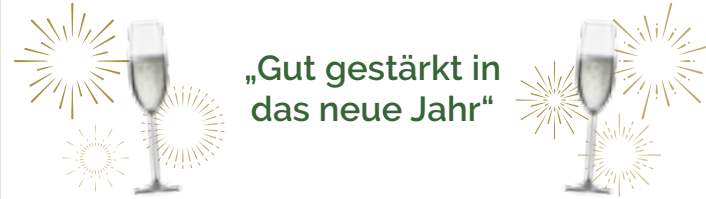
Wir wünschen allen Gästen eine
angenehme Vorweihnachtszeit,
frohe und besinnliche Festtage und
einen guten Rutsch in ein gesundes
und glückliches Jahr 2022!

Wir bedanken uns für die vielen
Buchungen für 2022, das wird ein sehr
gutes Hochzeits-, Geburtstags-
und Veranstaltungsjahr.
Es gibt wohl einen großen
Nachholbedarf von 2020 und 2021.

 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. 



2021 Silvester-Gala-Abend 2022



„Gut gestärkt in
das neue Jahr“

Einlass ab 19.00 Uhr
Feiern in festlicher Atmosphäre

Kaltes- und warmes Gala Festbuffet
von ca. 20:00 bis ca. 21:30:

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

ca. 00.00 bis 00.30 Mitternachtssuppe,
Berliner und Kaffee

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

Karten nur im Vorverkauf!
Pro Pers. 95,00 € exklusive Getränke

(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

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 Festtags-
buffet verwöhnen zu dürfen.

Genießen Sie weihnachtliche Spezialitäten vom Buffet:
Suppen, Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Salate und
Dessertauswahl für nur 39,00 € pro Pers.
Achtung, 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 Apfelrahmsoupe, Rosenkohl,
Rotkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und
Schmoräpfeln.

Festtags Dessertteller Für 4 Pers. 196,00 €

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.



Verehrte Gäste!

Für Ihre und unsere Sicherheit begrüßen wir zurzeit nur „3G“ Gäste – geimpft, genesen und getestet – bitte bringen Sie Ihren Impfnachweis, aktuelles Testergebnis oder andere Nachweise mit, vielen Dank. Beachten Sie bitte aktuelle Veränderungen des „Landes Schleswig-Holstein“.

Wir freuen uns auf Sie
Familie Strehl und Team



Oktoberfest-Schmankerl

dazu original Oktoberfestbier vom Fass
und Büble Hefeweizen aus der Bügelflasche.
Donnerstag 16. September bis Sonntag 24. Oktober

Zur Oktoberfestzeit präsentieren wir Ihnen unser Haxen- und Entenfestival. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung. Es lohnt sich!

Vorbestellte ½ Grillente 23,90 € a la carte 25,90 €
Vorbestellte ½ Grillhaxe 13,90 € a la carte 15,90 €
Vorbestellte Riesenhaxe 18,90 €
Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Knödel.

Oktoberfestschmankerlplatte

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

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 Vanillesoße.

Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen Oktoberfestpreis von nur 23,90 € (praktisch ein Drei-Gang-Menü) nur auf Voranmeldung!
Lassen Sie es sich gut gehen!

Bayrisches Schmankerl-Buffer

am Sonntag 10. Oktober.
von 12:00 bis 14:00 Uhr:

Viele Spezialitäten aus unserem bayrischen Schmankerl Programm und mehr. Pro Pers. 25,00 €. Nur auf Voranmeldung!

Wildwochen – absolut Wild!

Ab Donnerstag den 30. 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 nur 27,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 29,50 €.

„Försterplatte“ mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 24,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 26,50 €.

Wildbuffet

am 17. Oktober. von 12:00 bis 14:00 Uhr

Als Vorspeise gibt es knackige herbstliche Salate mit und ohne Wild. Zwischendurch ein leckeres Wildsüppchen. Im Hauptgang freuen wir uns auf warme Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein mit reichhaltigen Beilagen. Eine leckere Dessertauswahl rundet unser wildes Vergnügen ab. Das alles für nur 36,90 € exklusiv Getränke. Dieses wilde Schnäppchen gibt es aber nur auf Vorbestellung! Achtung begrenzte Teilnehmerzahl – der frühe Vogel fängt den Wurm!

Gänse und Enten Festival

ab Freitag 29. Oktober

Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseschmalz 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 und donnerstags von 17:00 bis 19:30 Uhr zum Sonderpreis von 135,00 €. An allen anderen Tagen für 139,00 €.

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 27,50 €. Donnerstags und sonntags von 17:00 bis 19:30 Uhr für 25,50 €.

Martinsgansplatte

ab 2 Pers.

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 33,50 €; sonntags von 17:00 bis 20:00 Uhr, donnerstags für nur 31,50 €. Nur auf Vorbestellung!

Achtung: Die Sonderpreise für Sonntagabend und Donnerstag gelten nicht an Feiertagen!

Grünkohlernte

ab Freitag 29. Oktober

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst und auf Wunsch auch mit Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 21,50 €* für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 19,90 €*.

Grünkohltag

nur Sonntag 07. und 14. November
von 12:00 bis 14:30 und 17:00 bis 19:30 Uhr

Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 19,90 €!
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!

*Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher, Dankeschön!

Vom 27. November bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche. Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie und oder den anderen netten Anlass, ein einheitlich vorbestelltes Menü, Buffet oder einfach nur den Hauptgang. Selbstverständlich bieten wir nach Absprache auch Angebote für Vegetarier und Veganer. Genauso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung Einige Vorschläge für den Hauptgang

Holsteiner Bauernplatte

Hausgemachtes Sauerfleisch, Matjesfilet mit Hausfrauensoße und rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, dazu goldgelbe Bratkartoffeln und ein knackigen Salatteller 24,50 €.

Grillplatte Stormarn

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

Tunnelalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Früchte und Preiselbeeren 30,50 €.

Schloßherrplatte

Hirschkalbskeule, Gänsebrust und Schweinemedallion, mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße, Früchte und Preiselbeeren 30,50 €.

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 einfach an!



Unser Weihnachtsbuffet !

Der Klassiker – von Tradition aus GUT!

An folgenden Montagen und Mittwochen in den Adventswochen 29. November, 6., 8., 13., und 20. Dezember jeweils von 18:00 bis 20:30 Uhr

In stimmungsvoll weihnachtlich dekorierten Räumen präsentieren wir IHNEN:

Salatauswahl, Tomate Mozzarella, marinierte Anti Pasti Gemüse

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 35,00 €.

An den Weihnachtsbuffettagen servieren wir kein a la carte, gerne aber vorbestellte Speisen und Menüs!