



# Hüttengaudi an der Ostsee



## Erleben Sie Hüttengaudi an der Ostsee

Unsere Eventlocation Alm steht für rustikales Flair an der Ostseeküste und verleiht Ihren Veranstaltungen das gewisse Etwas. Ob Firmenevents, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, ein rustikales Abendessen oder einfach nur so – in der Alm wird jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis, untermalt mit bayrischem Charme und frischer Ostseebrise.

### Es erwartet Sie:

- Echtes Hüttengaudi-Feeling
- Urige Dekoration
- 260 m<sup>2</sup> großer Saal
- Bierzeltgarnitur für jeweils 8 – 10 Personen
- Platz für bis zu 150 Personen
- Eine Tanzfläche
- Eine Musikanlage sowie eine Leinwand
- Bayrische Schmankerl bis hin zur holsteinischen Küche
- Und vieles mehr



### Fondue-Abende

Genießen Sie einen traditionellen Fondue-Abend in der Alm. Sie haben die Wahl zwischen Fondue mit Öl, Fondue mit Rinderbrühe und Käsefondue. Auf Wunsch mit Fleisch oder vegetarisch. Ein Begrüßungscocktail ist inklusive.

Weitere Informationen erhalten Sie [online](#).



*Kontaktieren Sie mich gerne*

**Silke Saathoff**

Bankett-Managerin

+ 49 4361 55 26 04

s.saathoff@weissenhaeuserstrand.de

Seestraße 1 | 23758 Weissenhäuser Strand

www.weissenhaeuserstrand.de



Der **Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand** ist eine der **größten und beliebtesten Ferienanlagen** Deutschlands. Hier gibt es für jedes Wetter und zu jeder Jahreszeit den passenden Freizeitspaß. Gehen Sie geschützt vor Wind und Wetter im **Abenteuer Dschungelland** auf Safari, fahren Sie Wakeboard und Wasserski am **WaWaCo-Lift** oder erleben Sie Rutschvergnügen und Badespaß bei tropischen Temperaturen im **Subtropischen Badesparadies**. Gemütliche Restaurants, Bars und Bistros laden zu leckeren Speisen und Getränken ein.



## Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand

Seestraße 1 | 23758 Weissenhäuser Strand

04361 55 0

info@weissenhaeuserstrand.de

www.weissenhaeuserstrand.de



Stand 10/2022

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Für mögliche Falschangaben wird keine Haftung übernommen. Nachträgliche Änderungen bleiben vorbehalten.

QR-Code scannen  
für mehr Infos



## Große Vielfalt am Buffet

Unsere drei unterschiedlichen Buffets bieten alles, was das Herz begehrt. Wählen Sie zwischen bayrischen Schmankerl, unterschiedlichen Fleisch- und Fischvariationen oder norddeutschen Gerichten.

### Buffet I: „Viva Bavaria“

ab 50 Personen buchbar

Bier-Check:

Die kleine Bierprobe zur Einstimmung

\*\*\*

Bayrische Schmankerl wie Obazda, Bierbeißer, Landjäger und Bierkugel an knackigen Radieschen und saurem Gemüse auf dem Holzbrett angerichtet, dazu wird Holzofenbrot und Griebenschmalz serviert

\*\*\*

Weißwürste in der Löwenkopfterrine mit süßem Händlmaier-Senf und ofenfrischen Brez'n

\*\*\*

Im Ofen gebackener Bayerischer Leberkäse, vor dem Gast tranchiert, mit Braunbiersauce und Kartoffelsalat

\*\*\*

Für den späten Hunger:

Gewürfelter Bayerischer Bergkäse mit Salzgebäck auf Ihren Tischen eingesetzt

**Preis auf Anfrage**



Produktbeispiel

### Buffet II: „Gaumen-Gaudi“

ab 30 Personen buchbar

Begrüßungs-Trunk „Küstennebel“

(Jugendliche erhalten eine alkoholfreie Alternative)  
dazu Holsteiner Küstenknacker mit Laugengebäck

\*\*\*

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Rotwein-Vinaigrette und Sauerrahm-Dressing

\*\*\*

Regionale Brotsorten mit Butter

\*\*\*

Deftige Gulaschsuppe nach Art des Hauses (Fleisch vom Deichrind mit Paprika und Tabasco)

\*\*\*

Knusprig gebratene Keule vom Holsteiner Milchferkel, vor dem Gast tranchiert, mit Braunbiersoße, Kartoffelgratin und überbackenem Blumenkohl

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Rahmspinat und Butterreis

\*\*\*

Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße

**Preis auf Anfrage**



**Zusätzlich buchbar für Buffet II und III:**

30 Liter Fass Benediktiner Weißbier für 220,00 €



Produktbeispiel

### Buffet III: „Heftig – Deftig“

ab 30 Personen buchbar

Knackige Blatt- und Rohkostsalate wie Eichblatt, Endivie- und Radicchio-Salat mit Joghurt-Dressing und Zwiebel-Vinaigrette, Katenrauchschinken mit saurem Gemüse, Schweinemett mit frischen Zwiebeln, Kieler Sprotten, Pfeffer- und Zwiebelmakrele

\*\*\*

Rustikale Brotsorten im Weidenkorb mit Fass-Butter

\*\*\*

Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage

\*\*\*

Rahmbraten vom Schweinenacken mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkraut

\*\*\*

Gegrillte Schollenfilets mit geröstetem Speck und gebratenen Zwiebeln, dazu gebratenes Gurkengemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Sahne  
Holsteiner Käsespezialitäten

**Preis auf Anfrage**



Produktbeispiel