



STILVOLL FEIERN

VON HERZEN MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL



HERZLICH WILLKOMMEN

Das Vitalhotel Alter Meierhof begrüßt Sie ganz herzlich an der Ostsee. Das privat geführte Haus mit 54 Zimmern liegt direkt am Ufer der Flensburger Förde. Kein Zimmer gleicht dem anderen, jedes ist ein echtes Unikat und bietet mit viel Liebe zum Detail hohen Komfort und zeitlose Eleganz.

Für nahezu jeden Anlass bieten wir die perfekten Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen auf insgesamt 183 m², aufgeteilt in vier helle modulare Räume. Wir begeistern Sie im luxuriösen Ambiente, mit unvergleichlichem Ausblick auf die Flensburger Förde, gelebter Gastlichkeit und erstklassiger Küche.



Kontakt

Sophie von Oepen
Tel. +49 4631 6199-402
bankett@alter-meierhof.de



LIEBE GÄSTE,

Ihr besonderer Anlass ist uns eine wahre Herzensangelegenheit. Ob Sie ein großes Fest oder lieber im kleinen Kreis feiern möchten – wir verzaubern Sie und Ihre Gäste und arrangieren jede Veranstaltung mit Raffinesse, Individualität und viel Liebe zum Detail. Erleben Sie professionelle Organisation und Service auf höchstem Niveau.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Gastgeber

Uta Krause-Junk & Dirk Luther
mit dem gesamten Meierhof-Team



APERITIF

SEKT UND CHAMPAGNER

SEKT

Riesling Sekt Brut
Weingut Prinz Salm, Nahe

0,75 l € 36

PROSECCO

Ru Prosecco di Valdobbiadene
Spumante Extra Dry
Fratelli Bortolin, Veneto

0,75 l € 48,50

CHAMPAGNER

Champagne Brut Reserve
Taittinger, Reims

0,75 l € 110

Champagne Brut Prestige Rosé
Taittinger, Reims

0,75 l € 125

ALKOHOLFREI

N.V. Wilhelmina Traubensecco
Weingut Wilhelmshof, Pfalz

0,75 l € 32

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Grauburgunder Kabinett
Edition Alter Meierhof
Weingut Wilhelmshof, Pfalz

0,75 l € 33

Weißer Burgunder QbA trocken
Weingut Hofmann, Rheinhessen

0,75 l € 33

Cuvée Rosé
Weingut Werther Windisch, Rheinhessen

0,75 l € 35

Riesling vom Rotliegenden
Edition Alter Meierhof
Weingut Korrell, Nahe

0,75 l € 36

ROTWEIN

Tozara Tinto Tempranillo VdT
Hacienda Villarta
Vino de La Tierra de Castilla, Toledo

0,75 l € 27

Roter Satz
Rotwein Cuvée
Weingut Rings, Pfalz

0,75 l € 38

Bourgogne Passetoutgrain AC
Domaine Forey, Burgund

0,75 l € 38

Slowine Shiraz
Villiersdorp Cellar
Western Cape

0,75 l € 33,50

Chianti Classico DOCG
Lamole di Lamole, Toskana

0,75 l € 49

Saboteur Rotwein Cuvée trocken
Luddite Wines, Walker Bay

0,75 l € 58

WEINGUT WILHELMSHOF



Der Wilhelmshof in der Südpfalz ist eines der höchstprämierten Weingüter in Deutschland und blickt auf eine weitreichende Tradition von über 300 Jahren Erfahrung zurück. In einer exklusiven Edition wird für den Alten Meierhof ein Grauburgunder von Spitzenqualität angebaut.



GETRÄNKE

À LA CARTE

MINERALWASSER

San Pellegrino	0,75 l	€ 9
Acqua Panna	0,75 l	€ 9

ALKOHOLFREI

Granini Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,80
Fanta, Sprite, Coca Cola,	0,2 l	€ 3,80
Coca Cola light, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon		

BIER

Flensburger Pilsener	0,3 l	€ 4
Erdinger	0,5 l	€ 6
Kristallweizen, Hefeweizen hell, Hefeweizen dunkel, Alkoholfrei		

LONGDRINKS

Rum Cola	€ 9
Havana Club 3 Year's, Kuba (40 %), Coca Cola	

Wodka Orange	€ 10
Wodka Absolut, Schweden (40 %), Orangensaft	

Gin Tonic	€ 14
Bombay Sapphire, England (40 %), Limette, Thomas Henry	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	€ 3
Kännchen Kaffee	€ 5
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,50
Cappuccino	€ 4
Latte Macchiato	€ 5,50

TEESPEZIALITÄTEN

serviert im Kännchen

Darjeeling Springtime	€ 6,80
Assam Bari	€ 6,80
Classic English Tea	€ 6,80
Earl Grey	€ 6,80
Vanilla Rooibos	€ 6,80

CROSTINI & CANAPÉS

CROSTINI

Crostini mit Tomaten, Pinienkernen und Basilikum	€ 3,30
--	--------

Crostini mit gebratenen Pilzen und Aioli	€ 3,90
--	--------

Crostini mit Ziegenkäse, Oliven und Pesto	€ 3,90
---	--------

Crostini mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	€ 4,70
--	--------

Crostini mit Avocadomousse und Thunfischtatar	€ 4,90
---	--------

Crostini mit Rindertatar und Wachtelei	€ 4,90
--	--------

CANAPÉS

Canapé mit Frischkäse und Radieschen	€ 3,40
--------------------------------------	--------

Canapé mit Tatar vom Matjes	€ 3,70
-----------------------------	--------

Canapé mit Kalbstafelspitz und Olivencreme	€ 3,90
--	--------

Canapé mit hausgebeiztem Lachs und Schwedischer Sauce	€ 4,80
---	--------

Canapé mit Büsumer Krabben und Dill-Crème-Fraîche	€ 5,90
---	--------

PIANIST



Zum Empfang empfehlen wir die Begleitung durch einen Pianospielder und sind gern bei der Organisation behilflich.

Alle Preise pro Stück und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Produkten.



GANZJAHRESMENÜS

MENÜ I

Rahmsüppchen von Kräutern
mit pochierten Fischwürfeln, Tomatenconfit
und gerösteten Croûtons

Rosa gebratene Kalbssteakhälfte
mit Rotweinjus, Waldpilzen und Blumenkohl
mit Kräutertapenade

Panna Cotta
mit Beerenragout und hausgemachtem Vanilleeis

€ 59

MENÜ III

Feldsalat mit Pinienkernvinaigrette,
gebratener Entenleber und Apfelkompott

Geschmorte Deichlammschulter
mit Kräutern gratiniert, Fenchelgemüse
und Oliven-Kartoffelschaum

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Orangenkompott

€ 69

MENÜ II

Samtsuppe von der Freiland-Poularde
mit Gemüserauten und kleinen Poulardenklößchen

Rosa gebratene Rindersteakhälfte
mit Sauce Béarnaise, breiten Bohnen und Kartoffelgratin

Limonen-Joghurtcreme
mit Kompott von frischen Früchten

€ 63

FRÜHLINGSMENÜ I

Salat mit sonnengereiften Flaschentomaten,
eingelegten Artischocken, Pesto und Kartoffelstroh

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit weißem Zwiebelpüree, glasierten jungen Möhren
und Gratin Dauphinois

Weißer Mokka-Crème brûlée
mit Erdbeeren und Süßholzeiscreme

€ 65

FRÜHLINGSMENÜ II

Lauwarmes Filet vom Seesaibling
auf marinierten Zuckerschoten, mit Avocado-creme,
Kräutersalat und aufgeschäumter Vinaigrette

Samtsuppe von Frühlingskräutern
mit Poulardenklößchen, kleinem Gemüse
und geröstetem Brioche

Rosa gebratenes Husumer Roastbeef
mit Rotweinjus, Waldpilzen à la crème und breiten Bohnen

Buttermilchmousse mit marinierten Beeren
und Basilikumsorbet

€ 89

FRÜHLINGSMENÜS

FRÜHLINGSMENÜ III

Filet vom Yellow Fin Tuna
im Pfeffermantel mit Koriander-Mayonnaise
und Glasnudelsalat

Samtsuppe von Zuckerschoten
mit Minze und Hummercroustillant

Filet von der Dorade Royal
mit Jus von Wildkräutern, Ingwer-Chinakohl
und Kirschstrauchtomatenkompott

Rücken vom Salzwiesen-Lamm
mit ligurischer Olivenkruste, Estragonjus,
breiten Bohnen und Auberginenpüree

Mousse, Eis und Tarte von der Edelkuvertüre
mit Ananasragout

€ 126



SOMMERMENÜS

SOMMERMENÜ I

Sommerliche Blattsalate und junge Kräuter
mit Pesto, gerösteten Pinienkernen
und Knoblauchcroûtons

Filet vom Ostsee-Dorsch auf Badische Art
mit Blattspinat, Tomatenconfit und
kleinen neuen Butterkartoffeln

Rote Grütze mit Crème anglaise
und Vanilleeis

€ 59

SOMMERMENÜ II

Variation vom Kaninchen
mit Brunnenkressesalat, marinierten Pilzen,
Rosmarinvinaigrette und frittierten Streichholzkartoffeln

Gazpacho mit ihrer Einlage
und zweierlei Crostini

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef
mit Rotweinjus, cremigem Lauch und Kartoffelgratin

Karamellierte Sauerrahmtarte
mit Tahiti-Vanilleeis und frischen Erdbeeren
vom Erdbeerhof Jensen

€ 89

SOMMERMENÜ III

Salat von der Wachtel
mit Aiguillettebohnen, Chicorée und Trüffelvinaigrette

Aufgeschäumtes Bouillabaissesüppchen
mit Sauce Rouille

Filet vom Zander mit krosser Haut Grenobler Art
und Püree von jungen Erbsen

Gebatene Rehkeule
mit Pomeroljus, Pfifferlingen,
Perlzwiebeln und jungem Spitzkohl

Geeistes Champagnersüppchen
mit frischen Beeren und Holunderblütensorbet

€ 128



HERBSTMENÜS

HERBSTMENÜ I

Herbstliche Blattsalate mit Pistou,
Walnussvinaigrette und gebackenem Bio-Ei

Pochiertes Kabeljaufilet
mit Pommery-Senfschaum, Wurzelgemüse,
Blattspinat und kleinen Kartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Rumeis

€ 59

HERBSTMENÜ II

Lauwarmes Filet vom Seesaibling
auf marinierten Zuckerschoten mit Kräutersalat
und aufgeschäumter Vinaigrette

Samtsuppe von der Bouchot-Muschel
mit Curry, Blattspinat und Gemüserauten

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef
mit Schalottenjus, Waldpilzen und Wirsing à la crème

Gâteau von der weißen Schokolade
mit Zwetschgenragout und Tahiti-Vanilleeis

€ 89

HERBSTMENÜ III

Angeräucherte Gelbflossenmakrele
mit Fenchel und Kompott von Strauchtomaten

Samtsuppe vom kanadischen Hummer
mit Champagner, Estragon
und geröstetem Blumenkohl

Filet von der Dorade Royal
mit Zitronen-Thymianschaum,
Auberginenpüree und Paprika

Rosa gebratener Rehrücken
mit Rotweinjus, Perlzwiebeln,
Schwarzwurzeln à la crème
und Kartoffelschaum

Dessertvariation
Alter Meierhof

€ 149



WINTERMENÜS

WINTERMENÜ I

Winterliche Blattsalate mit Pesto, eingelegtem Muskatkürbis, Pinienkernen und gerösteten Croutons

Brust und Keule vom Stubenküken mit Rosmarinjus, Wirsing à la crème, Vanille-Möhren und Kartoffel-Selleriepüree

Gefüllte Rotweinbirne mit Schokoladeneis

€ 59

WINTERMENÜ II

Marinierter Feldsalat mit pochiertem Seesaiblingsfilet, Hüttenkäse, Rote Bete Scheiben und Kartoffelstroh

Samtsuppe vom Muskatkürbis mit pochiertem Dorschfilet, Paprika und Dill

Rosa gebratenes Pommersches Roastbeef mit Rotweinjus, Kräutersaitlingen, winterlichem Gemüse und Petersilien-Kartoffelpüree

Parfait vom Ahornsirup mit Kumquatragout

€ 93

WINTERMENÜ III

Lauwarmes Label Rouge Lachsfilet mit Saiblingskaviar, mariniertem Kohlrabi-Radieschensalat, Crème fraîche und geröstetem Brioche

Essenz von Waldpilzen mit Sherry, Gemüserauten und Grießklößchen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rotweinjus, zweierlei Kohl, Trompetenpilzen und Rosmarin-Polenta

Parfait und Mousse von Nougat-Rumfrüchten

€ 94

VORSPEISEN

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich (Makrelen-, Forellen- und Heilbuttfilet, Kieler Sprotten)

Hausgeräucherter Stremellachs mit Limonenschaum, Gurkenchutney und Saiblingskaviar

Cocktail von Grönlandshrimps mit Paprika, Dill und Eisbergsalat

Sülze vom Rindertafelspitz mit Sauce Tartare und Kartoffelchips

Hauchdünn geschnittener Holsteiner Katenschinken mit Prinzessbohnen-Salat und eingelegten roten Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce, Mixed Pickles und Kartoffelchips

Verschiedene Blattsalate mit jungen Kräutern, Balsamicovinaigrette und mariniertem Gemüse mit Pesto

SUPPE

Passierte Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, krossem Speck und gerösteten Croûtons

HAUPTGERICHTE

Sautiertes Filet vom Ostsee-Dorsch mit Senfkörner-Estragonschaum, jungem Blattspinat, Wurzelgemüse und Pilaw-Reis

Freiland-Poularde in Barolo geschmort mit Rosé Champignons, Gemüsecausoulet und Gratin Dauphinois

DESSERTS

Grütze von roten Beeren mit Tahiti-Vanilleeis

Topfenmousse mit frischem Obst

Weißer Mokka-Crème brûlée mit Mangoragout

BUFFETVARIATION I

AB 25 PERSONEN



€ 65 pro Person

Alle Preise pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Produkten.

BUFFETVARIATION II

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN

Sautierte Garnelenschwänze
mit Tomatenpesto und kaltem Ratatouille

Filet vom Loup de mer mit Kräutern gratiniert
und ligurischem Oliven-Farfallesalat

Salat vom Felsenoctopus
mit Paprika und Schafskäse, Piment d'Espelette

Tatar vom Bio-Lachs
mit Schnittlauchcreme und Fenchelsalat

Luftgetrockneter italienischer Landschinken
mit Charentais-Melone

Carpaccio von Fisch und Fleisch
mit Kräutervinaigrette und Paprikakompott

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Sardellen, Kapern und marinierten Artischocken

Coppa di Parma
mit marinierten dicken Kräuterbohnen und Rucolasalat

Kirschstrauchtomatensalat
mit Basilikum und Mozzarellakugeln

Verschiedene marinierte Gemüse
mit altem Balsamicoessig und Extra Vergine Olivenöl

SUPPE

Minestrone mit Spaghetti,
kleinem Gemüse und Pestocrostini

HAUPTGERICHTE

Sautierte Dorade Royal
mit Zitronen-Thymianschaum, Ingwer-Chinakohl,
Tomatenconfit und gebratenen Rosmarinkartoffeln

Ossobuco von der Kalbshaxe
mit Gremolatajus, provenzalischem Gemüse und Salbeipolenta

DESSERTS

Auswahl von italienischem Käse mit Trauben,
Rotwein- sowie Feigenmarmelade, dazu Grissinigeback

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu mit Beerenkompott und Stracciatella-Eis

Espresso-Parfait mit frischen Früchten

Zitronentarte mit Zitrusfrüchtekompott

€ 89 pro Person

VORSPEISEN

Variation von Nordseekrabben mit Dillschmand

Mousse und Geräuchertes vom Stör
mit Schnittlauchsahne

Dreierlei vom irischen Lachs
mit seinem Kaviar

Cocktail vom kanadischen Hummer
mit Chicorée-Champignonsalat

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb
mit Frankfurter Sauce, Broccoli-Blumenkohlsalat
und gerösteten Pinienkernen

Carpaccio vom Schleswig-Holsteiner Kalbsfilet
mit Feldsalat

Tatar vom Husumer Rind
mit seinen Beilagen und geröstetem Brot

Entenleberterrine
mit Waldorfsalat und Apfelkompott

Salat niçoise
mit Thunfisch à la plancha

SUPPE

Samtsuppe vom Hecht
mit Hecht-Dillklößchen, Riesling und
Rauten vom jungen Lauch

HAUPTGERICHTE

Filet vom Zander
mit glasierten Trauben, Champagnerkraut
und Schnittlauch-Kartoffelschaum

Rosa gebratenes Husumer Roastbeef im Ganzen
mit Sauce béarnaise, Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln

KÄSE

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
mit verschiedenen Beilagen und knusprigem Baguette

DESSERT

Variation
Alter Meierhof

BUFFETVARIATION III

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN

Variation von Nordseekrabben mit Dillschmand

Mousse und Geräuchertes vom Stör
mit Schnittlauchsahne

Dreierlei vom irischen Lachs
mit seinem Kaviar

Cocktail vom kanadischen Hummer
mit Chicorée-Champignonsalat

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb
mit Frankfurter Sauce, Broccoli-Blumenkohlsalat
und gerösteten Pinienkernen

Carpaccio vom Schleswig-Holsteiner Kalbsfilet
mit Feldsalat

Tatar vom Husumer Rind
mit seinen Beilagen und geröstetem Brot

Entenleberterrine
mit Waldorfsalat und Apfelkompott

Salat niçoise
mit Thunfisch à la plancha

SUPPE

Samtsuppe vom Hecht
mit Hecht-Dillklößchen, Riesling und
Rauten vom jungen Lauch

HAUPTGERICHTE

Filet vom Zander
mit glasierten Trauben, Champagnerkraut
und Schnittlauch-Kartoffelschaum

Rosa gebratenes Husumer Roastbeef im Ganzen
mit Sauce béarnaise, Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln

KÄSE

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
mit verschiedenen Beilagen und knusprigem Baguette

DESSERT

Variation
Alter Meierhof

€ 119 pro Person

Alle Preise pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Wir informieren Sie gern über allergene
Zutaten in unseren Produkten.



MITTERNACHTSSNACK

VARIATIONEN

Lauchquiche
mit Crème fraîche

€ 6,50

Bayerische Weißwürste
mit süßem Senf und Brezeln

€ 6,80

Currywurst
mit scharfer Sauce und Pommes Frites

€ 7,90

Passierte Kartoffelsuppe
mit Wiener Würstchenscheiben und Schnittlauch

€ 9,80

Gulaschsuppe
mit Baguette

€ 10,50

Chili con Carne
mit Taco-Chips

€ 10,50

Auswahl an Rohmilchkäse
mit Trauben und Baguette

€ 11

Meatballs und Nürnberger Würstchen
mit Ketchup, Senf und Brötchen

€ 11,50

Vesperplatte
mit verschiedenen Brotsorten

€ 18,50

ORGANISATORISCHES

Verleihen Sie Ihrem Fest eine ganz persönliche Note.
Wir empfehlen:

MENÜKARTEN & NAMENSKARTEN

Gern beraten wir Sie individuell.

ab € 1,50

STUHLHUSSEN

in elegantem Weiß

€ 4,50

TISCHDEKORATION

Unsere Floristin freut sich über Ihre persönlichen Farb- und Gestaltungswünsche und erstellt ein Angebot nach Ihren Vorstellungen.

ab € 14,50 pro kleinem Blumenbouquet

TANZFLÄCHE

Parkett 4 x 6 m

€ 96

SERVICEAUFWAND

Wir berechnen ab 1 Uhr eine Servicegebühr.

ab € 38 pro Mitarbeiter/Stunde

Alle Preise pro Stück, Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
Wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Produkten.

KUCHEN & TORTEN



3-stöckig im klassischen Stil
ab € 6,50



CATERING

Ein Catering ist stets so individuell wie Ihre Vorstellung der perfekten Veranstaltung. Gern übernehmen wir die Organisation für Ihr Fest und kalkulieren die Leistung in Form einer Aufwandspauschale (zzgl. Transport).

In Abstimmung mit Ihnen und unseren Eventpartnern besprechen wir die benötigte Ausrüstung vor Ort, z. B.:

BESTECK & PORZELLAN

Besteck	ab € 0,60
Teller	ab € 1,50
Kaffeaset (Tasse und Untertasse)	ab € 1,50

GLAS

Weinglas	ab € 0,60
Bierglas	ab € 0,60
Sektglas	ab € 0,70
Wasserglas	ab € 0,70

TISCHWÄSCHE

Serviette	ab € 1
Tischüberzug	ab € 28
Tischumrandung	ab € 36

MOBILIAR

Stuhl	ab € 8
Tisch	ab € 10
LED Floorspot	ab € 15
Stehstisch	ab € 30
Bierzeltgarnitur	ab € 35
(1 Tisch und 2 Bänke inkl. Hussen)	
Pagode & Faltzelt	ab € 2.000

SONNTAGSLUNCH-BUFFET

Unsere Klassiker genießen: Immer sonntags bei Live-Pianomusik. Wir servieren jahreszeitliche Delikatessen wie kalte und warme Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Fleischgerichte, köstliche Desserts, frische Säfte, Kaffee- und Teespezialitäten sowie ein Glas Sekt zum Aperitif.

12 – 15 Uhr • ab € 45



Alle Preise pro Stück und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



SPA, BEAUTY & WELLNESS

Verwöhnen Sie Ihre Füße nach einer durchtanzten Nacht mit einer wohltuenden Fußmassage, oder lassen Sie sich vor Ihrem besonderen Event von unseren Profis für Haare und Make-Up perfekt stylen.

FUSSMASSAGE

30 Min. € 55

FUSSREFLEXZONENMASSAGE

30 Min. € 60

MANIKÜRE ODER PEDIKÜRE

inkl. Lack **60 Min. € 65**
inkl. French-Lack **70 Min. € 75**

BRAUT MAKE-UP

inkl. Generalprobe

€ 90

BRAUTFRISUR

inkl. Generalprobe

ab € 120

RUNDUM PERFEKT

Braut Make-Up und Brautfrisur
inkl. Generalprobe und Prosecco

ab € 200



ALTER MEIERHOF
vital hotel

Vitalhotel Alter Meierhof

Uferstraße 1
D-24960 Glücksburg

Tel. +49 4631 6199-0
Fax +49 4631 6199-99

info@alter-meierhof.de
www.alter-meierhof.de