



Kulinarische Termine August 2024 - Januar 2025

Hotel zur Treene | An der Treene 5 | 25876 Schwabstedt | Tel. 04884-210 | buchung@hotelzurtreene.de

Kulinarische Termine August 2024

05.08.24	Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 14,00 €	05.08.24	Schnitzel und Cordon bleu geht immer...*
11.08.24	Italienisches Buffet* von Burrata bis Zuppa Inglese von Saltimbocca bis Tiramisu 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 35,00 €	12.08.24	Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel dazu verschiedene Beilagen
18.08.24	Steakplatte „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 35,00 €	19.08.24	
25.08.24	Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 33,50 €	26.08.24	17 ⁰⁰ bis 20 ³⁰ pro Person 22,50 €
		06.08.24	Dienstags Menü Jeden Dienstag gibt es ein regionales, saisonales 3- Gänge Menü.
		13.08.24	Vorspeise: eine vegetarische Variante
		20.08.24	Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch
		27.08.24	Dessert: Überraschungsdessert 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		07.08.24	
		14.08.24	Rinder- und Schweine Ribs*
		21.08.24	mit hausgemachten Salaten und Baguette 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		28.08.24	
		01.08.24	
		08.08.24	Burger-Essen*
		15.08.24	Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper´s
		22.08.24	17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 22,50 €
		29.08.24	

Kulinarische Termine September 2024

02.09.24	Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 14,00 €	02.09.24	Schnitzel und Cordon bleu geht immer...*
08.09.24	Italienisches Buffet* von Burrata bis Zuppa Inglese von Saltimbocca bis Tiramisu 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 35,00 €	09.09.24	Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel dazu verschiedene Beilagen
13.09.24	Nordisches Wagyu vom Grill „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 75,00 €	16.09.24	
15.09.24	Mehlbeutel Essen* Herzhaft und Süß 12 ⁰⁰ bis 15 ⁰⁰ pro Person 25,50 €	23.09.24	17 ⁰⁰ bis 20 ³⁰ pro Person 22,50 €
27.09.24	Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden Sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 33,50 €	30.09.24	
29.09.24	Grünkohl und Rübenmus Buffet* mit vielen verschiedenen Beilagen 12 ⁰⁰ bis 17 ⁰⁰ pro Person 29,50 €	03.09.24	Dienstags Menü Jeden Dienstag gibt es ein regionales, saisonales 3- Gänge Menü.
		10.09.24	Vorspeise: eine vegetarische Variante
		17.09.24	Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch
		24.09.24	Dessert: Überraschungsdessert 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		04.09.24	
		11.09.24	Rinder- und Schweine Ribs*
		18.09.24	mit hausgemachten Salaten und Baguette 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		25.09.24	
		05.09.24	Burger-Essen*
		12.09.24	Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper´s
		19.09.24	17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 22,50 €
		26.09.24	

Kulinarische Termine Oktober 2024

06.10.24	Italienisches Buffet* von Burrata bis Zuppa Inglese von Saltimbocca bis Tiramisu 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 35,00 €	27.10.24	Candle-Light-Dinner 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif ab 18 ⁰⁰ pro Person 44,50 €
07.10.24	Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 14,00 €	04.10.24	
13.10.24	Vietnamesischer-Sushi-Abend Verschiedene Sushi Variationen mit Fisch, Fleisch und Vegetarisch ab 17 ⁰⁰ pro Person 35,00 €	11.10.24	Steakplatte „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 35,00 €
18.10.24	Großes Haxen-Essen „satt“* Lamm, Schwein und Kalb mit verschiedenen Beilagen 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 22,50 €	18.10.24	
19.10.24	Flensburger Pils trifft Fleisch vom Grill verschiedene Biere der Flensburger Brauerei treffen auf Fleischspezialitäten vom Grill mit Salatbuffet. 19 ⁰⁰ bis 22 ⁰⁰ pro Person 39,00 €	25.10.24	
20.10.24	Großes Rouladen-Essen „satt“* Verschiedene Rouladen mit leckeren Beilagen 12 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 29,50 €	07.10.24	Schnitzel und Cordon bleu geht immer...*
25.10.24	Großes Muschel-Essen „satt“* Muscheln in verschiedenen Variationen von klassisch bis vietnamesisch ist alles dabei. 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 25,00 €	14.10.24	Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel dazu verschiedene Beilagen
26.10.24	Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 33,50 €	21.10.24	
		28.10.24	17 ⁰⁰ bis 20 ³⁰ pro Person 22,50 €
		01.10.24	Dienstags Menü Jeden Dienstag gibt es ein regionales, saisonales 3- Gänge Menü.
		08.10.24	Vorspeise: eine vegetarische Variante
		15.10.24	Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch
		22.10.24	Dessert: Überraschungsdessert 17 ⁰⁰ bis 20 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		29.10.24	
		02.10.24	
		09.10.24	Rinder- und Schweine Ribs*
		16.10.24	mit hausgemachten Salaten und Baguette 17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 27,50 €
		23.10.24	
		30.10.24	
		03.10.24	Burger-Essen*
		10.10.24	Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper´s
		17.10.24	17 ⁰⁰ bis 21 ⁰⁰ pro Person 22,50 €
		24.10.24	
		31.10.24	am 03.10.24 + 31.10.24 von 12⁰⁰ bis 20⁰⁰

Bei allen Veranstaltungen gilt, wenn nicht anders angegeben ist,
die 3 Tage vor der Veranstaltung durchgegebene Personenzahl
wird zur Abrechnung gebracht.

Karten im Vorverkauf sind vom Umtausch und Rücknahme ausgeschlossen.
Karten im Vorverkauf werden NICHT reserviert!
Gerne senden wir die Karten auch mit der Rechnung zu.

* Bei diesen Veranstaltungen gibt es eine Kinderregelung
(Bitte auch das Alter der Kinder bei der Reservierung bekannt geben.)

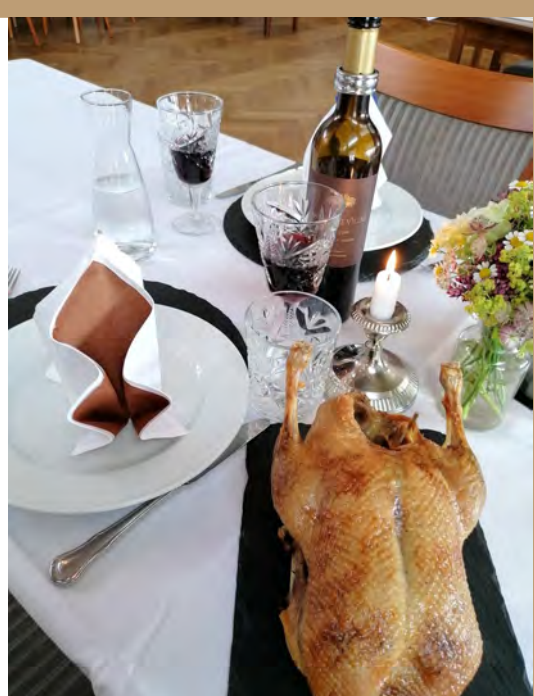
Kinder von 0-5 Jahren erhalten 100% Nachlass
Kinder von 6-11 Jahren erhalten 50% Nachlass
Kinder ab 12 Jahren sind Vollzahler

Änderungen Vorbehalten

Feiern im Hotel zur Treene

Es soll ein besonderes Fest werden?
Unsere Räumlichkeiten verfügen über Plätze
von 15 bis 200 Personen – guter Service ist selbstverständlich.
Der nächste Geburtstag, Confirmation, Hochzeit, Jubiläum,
Betriebsfest, Weihnachtsfeier – wir freuen uns auf Sie.





Kulinarische Termine November 2024 - Januar 2025

Hotel zur Treene | An der Treene 5 | 25876 Schwabstedt | Tel. 04884-210 | buchung@hotelzurtreene.de

Kulinarische Termine November 2024

<p>KÜCHEN-PARTY 19⁰⁰-24⁰⁰ in der WAK – Husum Flensburger Chaussee 30</p> <p>01.11.24 • Hofküche Backensholz 02.11.24 • Hotel zur Treene • Hotel Aquarium</p> <p>pro Person 129,00 € Karten nur im Vorverkauf! Eintrittskarten erhaltet Ihr in den teilnehmenden Betrieben.</p> <hr/> <p>04.11.24 Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 14,00 €</p> <hr/> <p>09.11.24 Musical Dinner „Mamma-Mia-Spezial“ inkl. 3-Gänge-Menü und Aperitif pro Person 99,00 € KARTEN NUR IM VORVERKAUF!</p> <hr/> <p>15.11.24 Steakplatte „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 35,00 €</p> <hr/> <p>16.11.24 Candle-Light-Dinner 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif ab 18⁰⁰ pro Person 44,50 €</p> <hr/> <p>17.11.24 Großes Muschel-Essen „satt“* Muscheln in verschiedenen Variationen von Klassisch bis Vietnamesisch ist alles dabei. 12⁰⁰ bis 15⁰⁰ + 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 27,50 €</p> <hr/> <p>23.11.24 Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 33,50 €</p>	<p>24.11.24 Mehlbeutel Essen* Herzhaft und Süß 12⁰⁰ bis 15⁰⁰ pro Person 25,50 €</p> <hr/> <p>29.11.24 Bauernente und Wildente „satt“* mit verschiedenen Beilagen 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 39,00 €</p> <hr/> <p>30.11.24 Vietnamesisches Fondue* Ihr habt Euern eigenen Fondue-Topf auf dem Tisch mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch und Gemüse 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 33,50 €</p> <hr/> <p>04.11.24 Schnitzel und Cordon bleu geht immer...* 11.11.24 Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, 18.11.24 Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel 25.11.24 dazu verschiedene Beilagen 17⁰⁰ bis 20³⁰ pro Person 22,50 €</p> <hr/> <p>Dienstags Menü 05.11.24 Jeden Dienstag gibt es ein regionales, 12.11.24 saisonales 3- Gänge Menü. 19.11.24 Vorspeise: eine vegetarische Variante 26.11.24 Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch Dessert: Überraschungsdessert 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 27,50 €</p> <hr/> <p>06.11.24 Rinder- und Schweine Ribs* 13.11.24 mit hausgemachten Salaten und Baguette 20.11.24 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 27,50 € 27.11.24</p> <hr/> <p>07.11.24 Burger-Essen* 14.11.24 Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ 21.11.24 mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper’s 28.11.24 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 22,50 €</p>
--	--

Jetzt schon vormerken!

11.11.24 bis 23.12.24 **Martinsgangs „Meisterlich zubereitet“**
mit Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Nordstrander
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen
Nur auf Vorbestellung - mind. 7 Tage
pro Person 52,50 €

Weihnachtsfeier schon geplant?

Wir haben die passende Location für 2-140 Personen
Fragt gleich Euren Termin an.

Kulinarische Termine Dezember 2024

<p>01.12.24 Advents-Frühstück* mit leckeren regionalen Speisen mit Schokobrunnen, inkl. Kaffeespezialitäten von Buffet 9⁰⁰ bis 12⁰⁰ pro Person 24,50 €</p> <hr/> <p>02.12.24 Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 26,00 €</p> <hr/> <p>07.12.24 Steakplatte „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 35,00 €</p> <hr/> <p>08.12.24 Adventsgrillen* Großes Adventsgrillen inkl. einem Punsch vorweg. 16⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 39,50 €</p> <hr/> <p>15.12.24 Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 33,50 €</p> <hr/> <p>22.12.24 Candle-Light-Dinner 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif ab 18⁰⁰ pro Person 44,50 €</p> <hr/> <p>23.12.24 Ente „to go“ Weihnachten keine Lust selbst zu kochen – wir machen das für Euch –</p> <hr/> <p>24.12.24 Geschlossen!</p> <hr/> <p>25.12.24 Weihnachtsbrunch* Unser Traditioneller Weihnachtsbrunch mit vielen regionalen Speisen inkl. Filterkaffee, Frühstückssaft und Kaffeespezialitäten vom Buffet. 26.12.24 11⁰⁰ - 14³⁰ pro Person 42,00 € Karten NUR im Vorverkauf! Ab 15.00 Uhr ist das Restaurant geschlossen!</p>	<p>28.12.24 Flammkuchen „satt“* Verschiedene Variationen von klassisch bis asiatisch, Herzhaft und Süß 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 22,50 €</p> <hr/> <p>29.12.24 Omas Tafelspitz* Tafelspitz in verschiedenen Variationen braune Sauce, Meerrettichsauce 12⁰⁰ bis 15⁰⁰ + 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 27,50 €</p> <hr/> <p>31.12.24 Silvester-Regionales-Gala-Buffet Großes-Gala-Buffet mit regionalen Speisen inkl. Aperitif (Buffet von 19⁰⁰ bis 21⁰⁰) 18⁰⁰ - 22⁰⁰ pro Person 65,00 € Karten nur im Vorverkauf! Ab 22.00 Uhr ist das Restaurant geschlossen!</p> <hr/> <p>02.12.24 Schnitzel und Cordon bleu geht immer...* 09.12.24 Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, 16.12.24 Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel 23.12.24 dazu verschiedene Beilagen 30.12.24 17⁰⁰ bis 20³⁰ pro Person 22,50 €</p> <hr/> <p>Dienstags Menü 03.12.24 Jeden Dienstag gibt es ein regionales, 10.12.24 saisonales 3 Gänge Menü. 17.12.24 Vorspeise: eine vegetarische Variante Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch Dessert: Überraschungsdessert 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 27,50 €</p> <hr/> <p>04.12.24 Rinder- und Schweine Ribs* 11.12.24 mit hausgemachten Salaten und Baguette 18.12.24 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 27,50 €</p> <hr/> <p>05.12.24 Burger-Essen* 12.12.24 Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ 19.12.24 mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper’s 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 22,50 €</p>
---	--

Reserviere deinen Tisch
gleich Online



www.hotel-zur-treene.de/tischreservierung www.giggle.tips/de/hotel-zur-treene

www.hotelzurtreene.de

  [hotelzurtreene](https://www.instagram.com/hotelzurtreene)

Kulinarische Termine Januar 2025

<p>01.01.25 Kater-Frühstück* mit leckeren regionalen Speisen mit Schokobrunnen, inkl. Kaffeespezialitäten von Buffet 10⁰⁰ - 14⁰⁰ pro Person 25,50 €</p> <hr/> <p>03.01.25 Schnitzelbuffet* Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel dazu verschiedene Beilagen 17⁰⁰ bis 20³⁰ pro Person 23,50 €</p> <hr/> <p>05.01.25 Frühstück für die ganze Familie* Leckerer Regionales Frühstück mit Schokobrunnen, inkl. Kaffeespezialitäten von Buffet 9⁰⁰ - 12⁰⁰ pro Person 25,50 €</p> <hr/> <p>06.01.25 Essen in Gemeinschaft 11.30 Uhr pro Person 14,00 €</p> <hr/> <p>10.01.25 Steakplatte „satt“* mit vielen verschiedenen Beilagen 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 35,00 €</p> <hr/> <p>19.01.25 Vietnamesisches Buffet* Unsere Vietnamesen Tru, Tung, Linh und Hung kochen für Sie Speisen aus der Heimat. Dabei werden Sie unterstützt von unseren Auszubildenden aus dem Service. 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 34,50 €</p> <hr/> <p>24.01.25 Candle-Light-Dinner 3-Gang-Menü inkl. Aperitif ab 18⁰⁰ pro Person 44,50 €</p>	<p>25.01.25 Musical Dinner „Azzurro“ inkl. 3-Gang-Menü und Aperitif pro Person 99,00 € KARTEN NUR IM VORVERKAUF!</p> <hr/> <p>06.01.25 Schnitzel und Cordon bleu geht immer...* 13.01.25 Buffet mit Schweineschnitzel „Wiener Art“, 20.01.25 Cordon bleu und vegetarischem Schnitzel 27.01.25 dazu verschiedene Beilagen 17⁰⁰ bis 20³⁰ pro Person 23,50 €</p> <hr/> <p>Dienstags Menü 07.01.25 Jeden Dienstag gibt es ein regionales, 14.01.25 saisonales 3 Gänge Menü. 21.01.25 Vorspeise: eine vegetarische Variante 28.01.25 Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder Vegetarisch Dessert: Überraschungsdessert 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ pro Person 28,50 €</p> <hr/> <p>01.01.25 08.01.25 Rinder- und Schweine Ribs* 15.01.25 mit hausgemachten Salaten und Baguette 22.01.25 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 28,50 € 29.01.25</p> <hr/> <p>02.01.25 09.01.25 Burger-Essen* 16.01.25 Wahlweise Rind, Huhn oder Vegetarisch „satt“ 23.01.25 mit Pommes, Süßkartoffelpommes oder Dipper’s 30.01.25 17⁰⁰ bis 21⁰⁰ pro Person 23,50 €</p>
--	---