

Landhaus Carstens – Ihr Privathotel am Timmendorfer Strand

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Landhaus Carstens. Auf den kommenden Seiten informieren wir Sie über die gastronomischen Angebote unseres Hotels, von der Familien- oder Hochzeitfeier bis hin zur kleinen Klausursitzung. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Was machen wir anders

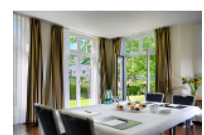
- Wir stellen den Wunsch nach Individualität in den Mittelpunkt unserer Überlegung. Dabei zwingen wir Sie nicht in das Korsett einer standardisierten Offerte, sondern erarbeiten Ihre Vorstellung für Ihre Veranstaltung Schritt für Schritt.

Was müssen Sie über das Landhaus Carstens wissen

- Das es über 32 Zimmer und Suiten verfügt und 10 davon in der Landhaus Carstens Dependance liegen. Das alle Zimmer mit Bad oder Dusche, WC und LAN-Internetanschluss ausgerüstet sind. Dass darüber hinaus eine Tiefgarage mit 32 Stellplätzen direkt am Hotelstandort vorhanden ist.
- Das die Gastronomie aus dem Restaurant, im Sommer mit der angeschlossenen Gartenterrasse; dem altem Brauhaus; dem Kaminzimmer mit historischer Balkendecke; dem Landhaus Stübchen, einem Raum für die elegante Speisefolge im kleinen Gästekreis und drei modernen, tageslichtdurchfluteten Besprechungszimmern in der Dependance besteht. Fotos finden sie zu allen Räumen auf unserer neuen Internetseite www.landhauscarstens.de unter Rubrik Galerie.

Die Räume und Ihre Gestaltungsmöglichkeiten

	Salon I	Salon II	Salon III	Salon I & II	Kaminzimmer	Stübchen	Terrasse	Brauhaus	Restaurant
Raumfläche in qm	25	35	25	60	90	45	280	54	210
Raumhöhe in m	3,80	3,80	3,80	3,80	2,75	2,60	--	2,80	2,80
Empfang	--	--	--	--	90	30	200	--	--
Bankett	--	--	--	--	60	24	70	32	80
Parlamentarisch	12	16	24	28	--	--	--	--	--
U-Form	12	16	8	24	--	--	--	--	--
Stuhlreihen	24	35	24	40	--	--	--	--	--
Blocktafel	16	20	12	36	26	18	--	--	--
Bereitstellungskosten für den ganzen Tag	150,-	200,-	150,-	300,-	--	--	--	--	--



HOTEL . RESTAURANT
LANDHAUS CARSTENS

Landhaus Carstens – die Familienfeier

Wir stehen zu unserem Credo, nicht alle Individualität schon am Anfang zu ersticken. Aber Sie auf den Geschmack bringen, das muss erlaubt sein. Unser Küchenchef Konstantin Schulze-Pellengahr und sein Team haben sich die nachfolgenden Beispiele für aufregende Menüs ausgedacht.

Menüs in drei und vier Gängen

Terrine von der Tomate und Mozzarella
an feinem Kräutersalat

Filet vom Saibling mit Fenchel-
Gemüse, Salzkartoffeln und
Safranschaum

Panna Cotta von Schokolade & Vanille

32,00 € / Person

Cremesuppe von Gartenkräutern mit
hausgemachten Parmesan-Ravioli

Mit Krabben gefüllte Schollenröllchen auf
Blattspinat mit tournierten Kartoffeln

Creme-Brulee mit frischen Beeren und
Himbeersorbet

30,00 € / Person

Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccola
Salat mit gehobeltem Grana Padano

Aufgeschäumtes Waldpilzsüppchen mit
geräuchertem Hirsch und Sahnehaube

Garnelen in der Perlhuhnbrust
gebraten an getrüffeltem
Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse
und Kräuter-Jus

Schokoladen-Himbeer-Tarte mit
gebackener Lychee und Joghurteis

45,00 € / Person

Triologie vom Ostsee-Lachs
mit Melone und Fenchel
an Passionsfrucht-Vinaigrette

Garnelen-Ravioli mit Passe-Pierre-
Algen und Hummerschaum

Zweierlei vom Kalb
mit gebratenen Waldfrüchten,
feinem Gemüse und Schnittlauch-
Kartoffelstampf

Variation von Zitrone und Erdbeere

55,00 € / Person

Sommer und Winter verändern unser Haus

Was im Winter das Abendessen am illuminierten Kamin ist, kann im Sommer ein Sektempfang auf der blühenden Gartenterrasse sein. Es gibt viele schöne Ecken im Landhaus Carstens, lernen Sie diese in einem persönlichen Ortstermin kennen.

Wir wollen Ihre Gedankenstütze sein

Wer ist ihr Ansprechpartner vor Ort, werden Tisch- oder Menükarten erstellt, gibt es eine Gästeliste mit Sitzplan, wie gestaltet sich der Blumenschmuck, wie werden die Räumlichkeiten vorbereitet, wann erfolgt eine Abrechnung, müssen Abbestellungsfristen beachtet werden – bei allen diesen Fragen und mehr stehen wir mit Rat und Tat an Ihrer Seite.



HOTEL · RESTAURANT
LANDHAUS CARSTENS

Landhaus Carstens – der schönste Tag im Leben

Die Hochzeitslocation mit Meeresbrise und Strandlage, so stellen wir das Landhaus Carstens unseren Hochzeitspaaren beim ersten Kennenlernen vor. Fast immer ist das die Einleitung zu einer gut vorbereiteten Hochzeit und einem anschließenden, rauschenden Fest.

Hochzeitspauschale des Landhaus Carstens

Für einen Gästekreis von mindestens 20 bis maximal 40 Personen, in der Zeit von sechs Uhr abends bis zwei Stunden nach Mitternacht in unserem Kaminzimmer. Alle unten aufgeführten Leistungen sind im Pauschalpreis enthalten.

- Empfang der Gäste mit Prosecco und verschiedenen Crostini auf der Gartenterrasse oder in unserer Kaminlounge.
- Das Landhaus Carstens Büffet oder das Landhaus Carstens Viergangmenü.
- Jeweils zwei ausgesuchte Weiß- und Rotweine des Landhaus Carstens sowie Bier, Weizenbier, Mineralwasser, Säfte oder Softgetränke.
- Kaffee, Espresso oder andere Heißgetränke mit gefüllten Schokoladenpralinen aus der Landhaus Carstens Patisserie sowie jeweils zwei ausgesuchte Spirituosen
- Blumenschmuck von unserem Gärtner, Kerzenleuchter, Tischläufer und Menükarten für die Dekoration der Hochzeitstafel und der Tische.
- Landhaus Carstens Brautstrauß für die Braut, Blume am Revers für den Bräutigam, Erinnerungsfoto mit dem Sie begleitenden Team des Landhaus Carstens

Hochzeitspauschale € 97,50 Preis pro Gast

Landhaus Carstens Viergangmenü (Aus der Hochzeitspauschale)

Amuse bôuche mit
Geflügelgalantine
im Paprikamousse

Triologie vom Ostseelachs
mit Gurke und Saiblingskaviar

Hochzeitssuppe
mit Gemüsestreifen und Celestine

Gebratenes Schweinefilet mit
Zitrusaromen an glasierten
Fingermöhren, Speckbohnen
und Herzoginkartoffeln

Variation von
Vanille und Schokolade

Landhaus Carstens Büffet (Aus der Hochzeitspauschale)

Verschiedene Laugenbrötchen im Brotrad
Salzbutter und Olivenpaste

Variation von Räucherfischen
Ganzer gedämpfter Ostseelachs mit Saiblingskaviar
Kartoffel-Pilz-Terrine an feinen Salaten & Speckchips
Anti Pasti mit Oliven, Paprikaschoten, Weinblättern,
Tomate & Mozzarella, Parmesan und Schinken
Tacchino Tonnato mit Ruccola & Thunfisch-Dip

Karotten-Ingwer-Creme mit gebratener Garnele

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Speckbohnen und
Apfel-Kartoffel-Gratin

Röllchen von der Scholle mit zweierlei Reis und
Marktgemüse
Kräuterpenne mit Kirschtomaten

Tiramisu von Waldbeeren
Creme Caramell mit Kirschkompott
Panna Cotta von Schokolade und Mocca
Beerensuppe mit Vanillesauce

