



H O C H Z E I T S E X P O S É

2024

DAS STRANDHOTEL KURHAUS JUIST

lädt mit 70 Suiten und Appartements zum Entspannen und Erholen ein.



- Über ca. 380 m² erstreckt sich der Weiße Saal in seiner denkmalgeschützten Pracht und bietet für bis zu 125 Personen Platz zum Feiern
 - Die direkte Strandlage in der 1. Reihe bietet einen atemberaubenden Ausblick über die gesamte Insel
 - Ein Wellnessbereich, der keine Wünsche offen lässt
 - Kinderbetreuung:
Damit Sie entspannt feiern können. Für die Kleinen ist gesorgt.
- Ebenso ein kleiner Saal für Ihre Feierlichkeiten mit bis zu 40 Gästen



FESTLICHE DEKO

Nennen Sie uns gerne Ihre Wünsche und wir gestalten Ihre
Feier ganz individuell!





SEKTEMPFANG IN DER KUPPEL

Lassen Sie sich von der wundervollen Aussicht in unserer Kuppel verzaubern.
Es gibt viele Möglichkeiten, Ihren Tag perfekt zu gestalten. Wir machen ihn jedoch außergewöhnlich!



P R E I S E

SEKTEMPFANG IN DER KUPPEL ODER AUF DER NORD-TERRASSE ZUR MEERSEITE

Exklusive Miete für	2-20 Personen	350,00 €
	ab 21 Personen	450,00 €
Sekttempfang	Fl. Kurhaus Sekt	0,75 l 24,00 € pro Person
	Fl. Veuve Clicquot	0,75 l 36,00 € pro Person
	Wird nach Verbrauch berechnet.	
Fingerfood / Flying Buffet	Je nach Auswahl p.P.	ab 10,00 €
Service- und Equipmentpauschale am Strand		650,00 €
Miete für den kleinen Saal		400,00 €



U N T E R S T Ü T Z U N G B E I D E R P L A N U N G

Wir haben ein breit gefächertes Angebot, um Ihre Hochzeit unvergesslich zu machen.
Sprechen Sie uns gerne an.

Ein Empfang in der Kuppel, auf der Nord-Terrasse oder am Strand
Picknick in den Strandkörben
Flying Buffet mit Meerblick
Mit der Kutsche am Meer entlang
Mit dem Schiffskutter zu den Seehundbänken
Eine Inselfahrt mit der Rikscha
Am Abend ein festliches Menü im prachtvollen Weißen Saal



HOCHZEITSMENÜ IM WEISSEN SAAL

Lassen Sie sich von unseren saisonalen Hochzeitsmenüs inspirieren



H O C H Z E I T S M E N Ü S

J A N U A R - M Ä R Z

H O C H Z E I T S M E N Ü I

Cremesuppe von roten Linsen
Cumin, Fenchel und gebratene Garnele

*

Rosa gebratene Entenbrust
Honigjus, Wirsing, Ingwer und Süßkartoffelpüree

*

Quarktörtchen
Rhabarber, Biskuit, weiße Schokolade und Minze

59,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Gebackener Picandou
Mango, Chilli, Erbse und Kräutersalat

*

Pastinakensuppe
Zitrone, Croûtons und Petersilie

*

Geschmorte Rinderschulter
Rotweinjus, Schalotten, junger Lauch und gebratene Kartoffelterrine

*

Mousse au Chocolate
Hell und Dunkel, Baiser und marinierte Sauerkirschen

75,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

J A N U A R - M Ä R Z

H O C H Z E I T S M E N Ü I I I

Süß sauer mariniertes Gemüse
Schalottenvinaigrette, Pinienkerne und confierter Lachs

*

Selleriesuppe
Grüner Apfel, Buttermilch und Jakobsmuschel

*

Geschmorte Ochsenbacke
Cassisjus, grünes Gemüse, Schnittlauch und Kartoffelpüree

*

Pralinenmousse
Sablé, Blutorange, Haselnuss und Campari

82,00 €





„DIE EHE IST NICHT NUR DIE
VERBINDUNG ZWEIER HERZEN,
SONDERN AUCH DAS EWIGE
BÜNDNIS ZWEIER SEELEN.“

JULIA STARKEY



H O C H Z E I T S M E N Ü S

A P R I L - J U N I

H O C H Z E I T S M E N Ü I

Bärlauchsuppe

Zitrone, Tomate und confiertes Spanferkelbäckchen

*

Gekräuterte Maispoulardenbrust

Portweinjus, Radieschen, grünes Gemüse und gebratene Kartoffel

*

Joghurtschnitte

Rhabarber, Biskuit, Vanille und Waldmeister

59,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Spargelsalat

Mispeln, Himbeeressigcreme, Ei und Schnittlauch

*

Fenchelsuppe

Limone, Jakobsmuschel und Oliven

*

Zweierlei Kaninchen

Estragonjus, Couscous, Bärlauch und Zucchini

*

Beerentörtchen

Topfen, Vanille, Schokolade und Baiser

79,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

A P R I L - J U N I

H O C H Z E I T S M E N Ü I I I

Kalbstatar

Spargel, Sauerampfer, Brioche und Sonnenblumenkerne

*

Spargelsuppe

Zitrone, Nordseekrabben und Kräuteröl

*

Gebratenes Lachsfilet

Rieslingsauce, cremiges Spargelragoût und Tomate

*

Tranche vom Kalbsrücken

Sauce Hollandaise, Stangenspargel und Petersilienkartoffeln

*

Marinierte Erdbeeren

Basilikum, grüner Pfeffer und Mürbeteig

99,00 €

Als 4 – Gangmenü ohne Kalbstatar: 89,00 €

(Es kann witterungsbedingt zu Ernteverzögerungen kommen)



HOCHZEITSMENÜS

APRIL - JUNI

HOCHZEITSMENÜ IV

Marinierte Nordseekrabben
Cantaloupmelone, Sauerampfercreme, Rucola und Gurke

*

Kerbelsuppe
Ei, Calamari, Rettich und Croûtons

*

Warm gebeizter Saibling
Zitronensauce, zweierlei Erbse und Kresse

*

Rosa gebratene Entenbrust
Balsamicojus, glasiertes Gemüse und Bärlauchrisotto

*

Mandelschnitte
Tonkabohne, Waldmeister, Stachelbeere und Amaretto

99,00 €

Als 4 – Gangmenü ohne Nordseekrabben: 82,00 €





„EIN TROPFEN LIEBE IST MEHR
ALS EIN OZEAN AN WILLE UND
VERSTAND.“

BLAISE PASCAL



H O C H Z E I T S M E N Ü S

J U L I - S E P T E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I

Karottensuppe

Orange, Ingwer, Estragon und Pinienkerne

*

Gebratene Perlhuhnbrust

weiße Portweinsauce, Ratatouillegemüse, Oliven und gebackene

Kichererbsen

*

Stachelbeere

Baiser, getränkter Biskuit, Madeira und weiße Schokolade

59,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Süß sauer mariniertes Ratatouillesalat

Lavendel, Comte, Kaisergranat und Kresse

*

Tomatenconsommes

Basilikum, Pinienkerne und Fenchelgrissini

*

Tranche vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz

Sherryessigius, Aubergine, Paprika und Arancini

*

Schokoladenganache

Blaubeere, Knusperboden, Zitronenmelisse und

Joghurt 89,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

J U L I - S E P T E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I I I

Sommerlicher Blattsalat

Aprikose, Ingwer, Kerne und Croûtons

*

Geeiste Cantaloupmelonensuppe

weißer Portwein, Estragon, Limette und Nordseekrabben

*

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Chorizosauce, Orangenfenchel, Kaiserschoten und Rosmarinkartoffeln

*

Pfirsichtörtchen

Champagner, Himbeere, Pistazie und Lavendel

75,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I V

Tomaten-Gurken-Salat

Schalottenvinaigrette, Pinienkerne, Basilikum und gebackener Picandou

*

Grüne Erbsensuppe

Minze, Zitrone, grüner Apfel und Jakobsmuschel

*

Geschmorte Kalbsschulter

Spätburgunderjus, cremige Bohnen, Tomate und Kartoffelgratin

*

Johannisbeerschnitte

Kakao, Passionsfrucht, Vanille und Krokant

79,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

O K T O B E R - N O V E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I

Kartoffelcremesuppe

Majoran, Haselnuss und Nordseekrabben

*

Tranche vom Duroc Schweinerücken

Thymianjus, cremige Bohnen, getrocknete Tomate und gebratene Polenta

*

Joghurt

Beerenkompott, Müslikrokant, Baiser und Vanille

59,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Herbstlicher Salat

Kürbis, Ingwer, Kartoffeldressing und Croûtons

*

Pastinakensuppe

Zitrone, Petersilie und Seelüftschinken

*

Gebratenes Doradenfilet

Pastissauce, Orangenfenchel, Zuckererbsen und Rosmarinkartoffeln

*

Zwetschgen

Gewürzkuchen, Rotwein, Kürbiskerne und Schokolade

79,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

O K T O B E R - N O V E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I I I

Geschmorter Chicorée

Orange, Kerbel, Pinienkerne und warm gebeizter Lachs

*

Muskatkürbissuppe

Birne, Ingwer, Kürbiskernöl und Jakobsmuschel

*

Tranche vom Brookmerland Hirschrücken

Wacholderjus, Wirsing, Preiselbeeren und gebackene Kartoffelkrapfen

*

Sanddorn

Törtchen, Quark, Zimt und Mandel

85,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I V

Salat von Roter Bete

Apfel, Meerrettich, weiße Portweinvinaigrette und gebackener Ziegenkäse

*

Maronensuppe

Kirschwasser, Rosmarin und confiertes Spanferkelbäckchen

*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

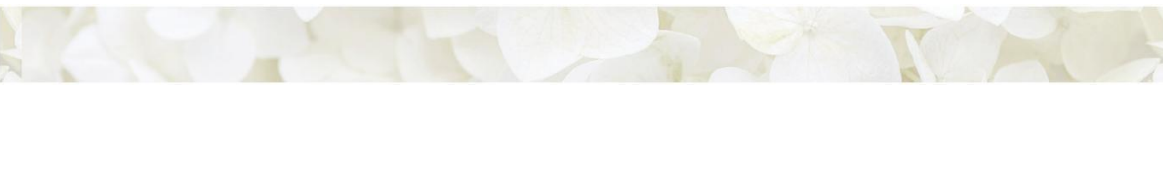
Petersilien Kapernkruste, Kohlrabi, Birne und Kartoffelgratin

*

Brombeere

Biskuit, Limettencreme, Haselnuss und Schokolade

84,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

D E Z E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I

Rindertatar

Rote Bete, Gänseleber, Balsamico und Kräutersalat

*

Selleriesuppe

Trüffel, Apfel und Jakobsmuschel

*

Brust & Keule von der Oldenburger Ente

Majoranjus, Gewürzrotkohl, Rosenkohl und gebratener Serviettenknödel

*

Nougat & Marzipan

Zwetschge, Vanille, Haselnuss und Minze

89,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Sternanislachs

Geschmorter Chicorée, Orange, Kerbel und Pinienkerne

*

Schwarzwurzelsuppe

Grapefruit, Schnittlauchöl und Nordseekrabben

*

Tranche vom Brookmerland Hirschrücken

Wacholderjus, Limone, Wirsing und Kartoffelgratin

*

Bratapfel

Vanille, Mandel, Marzipan und Portwein

94,00 €



H O C H Z E I T S M E N Ü S

D E Z E M B E R

H O C H Z E I T S M E N Ü I I I

Gebeizte Eismeerforelle

Zitrusfrüchte, Schwarzwurzel, Estragon und Butterbrösel

*

Maronensuppe

Kirschwasser, geräucherte Entenbrust und Apfel

*

Medaillon vom Rinderfilet

Spekulatiuskruste, Punschsalotten, Romanesco
und gebratene Kartoffel Schnittlauchterrine

*

Lebkuchentörtchen

Amarettokirschen, Tonkabohne, Grieß und Zimt

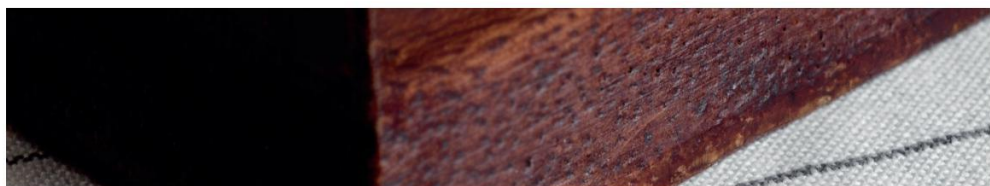
99,00 €





CANAPÉS

Für den kleinen Hunger



CANAPÉ KLASSIKER

Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin

*

Räucherlachs mit Meerrettich Radieschen

*

Roastbeef mit Remoulade und Gurke

Stück 6,00 €



CANAPÉ VEGAN

Eingelegte Zucchini mit Römersalat

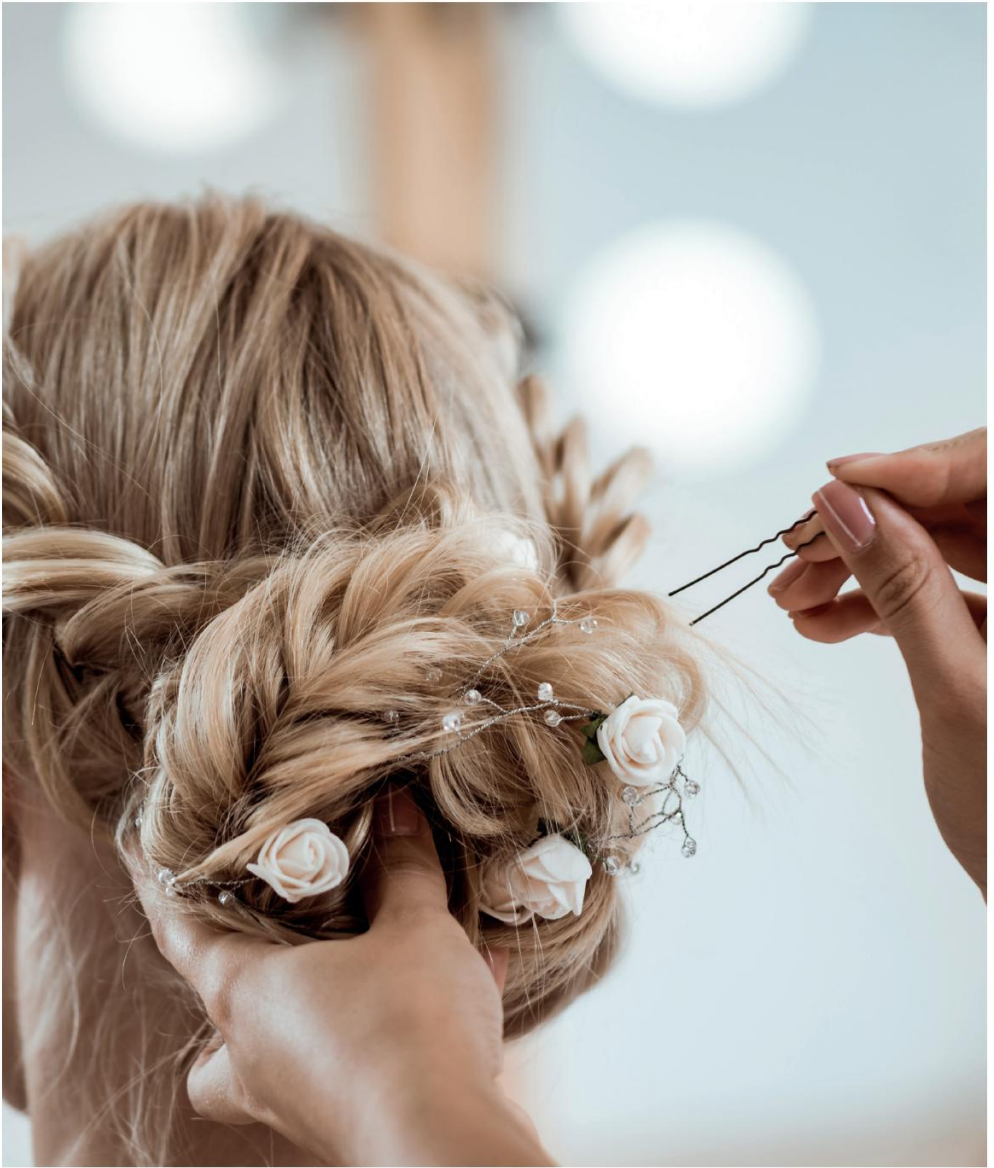
*

Aubergine mit Kreuzkümmel und Pinienkernen

*

Linsencreme mit Gemüse und Kresse

Stück 5,50 €



„GLÜCK IST EIN WEG, KEIN ZIEL.“



„ R U N D U M - S O R G L O S - P A K E T “ F Ü R D I E B R A U T

Überlassen Sie nichts dem Zufall und reservieren Sie sich rechtzeitig einen Termin bei unserem Le S.P.A. Team.

In einem Vorgespräch werden wir über Ihre Wünsche und Vorstellungen sprechen. Bei einem Glas Sekt können Sie sich entspannen, während Sie von uns gestylt werden.

Bei uns bekommen Sie ein „Rundum-Sorglos-Paket“:

Brautfrisur inkl. Probestecken
Braut Make-up inkl. Vorgespräch
Maniküre
Pediküre
Glas Sekt

329,00 €

Trauzeugin Spezial
Tages Make-up
Wunschfrisur
Maniküre
Pediküre
Glas Sekt

259,00 €



„IM GRUNDE SIND ES DOCH DIE
VERBINDUNGEN MIT MENSCHEN,
WELCHE DEM LEBEN SEINEN WERT
GEBEN.“

WILHELM VON HUMBOLDT



HOCHZEITSPACKAGE

Eine Zimmerdekoration zum Verlieben

Ein exklusives 3-Gang Candle-Light-Dinner in der Kuppel

Ein Partner-Rasulbad (45 min) inkl. einer Flasche Sekt

Late-Check-Out am Abreisetag

399,00 € (für 2 Personen)

Buchbar ab mind. 3 Nächten Aufenthalt zzgl. Übernachtungsgebühren



BESONDERE MOMENTE
SOLLTEN FESTGEHALTEN
WERDEN!

Gerne empfehlen wir Ihnen einen Fotografen für Ihren besonderen Tag.
Halten Sie den Moment ein Leben lang fest.

Michael Kersting

www.hochzeitsfotograf-juist.de

info@hochzeitsfotograf-juist.de

Mobil: 0163 45 60 163



Thomas Weber

www.hochzeitsfotograf-norddeutschland.com

Mobil: 0162 69 75 162

SPRECHEN SIE UNS AN!



Gerne helfen wir Ihnen, Ihre Hochzeit unvergesslich zu gestalten.

Egal ob mit zwei oder 100 Gästen. Platz ist für alle da.

Diese Mappe haben wir Ihnen zur Ideenanstregung zusammengestellt.

In einem persönlichen Gespräch werden wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen.

Wir freuen uns darauf, Sie an Ihrem besonderen Tag begleiten zu dürfen.

Ihr Strandhotel Team



Strandhotel Kurhaus Juist GmbH
Strandpromenade 1, 26571 Nordseeheilbad Juist
(04935) 916-0
hotel@strandhotel-juist.de
www.strandhotel-juist.de

