



HOCHZEITSEXPOSÉ

2025

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	ab 350,00 €
	ab 21 Personen	ab 450,00 €
Sektempfang	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		ab 650,00 €
Miete für den kleinen Saal		ab 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
Am Abend ein festliches Menü im prachtvollen Weißen Saal
Eine Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen – von uns mit Liebe organisiert



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

Geschmorter Chicorée
Orange, Pinienkerne, Kerbelcreme und warm
gebeizter Lachs

*

Cremesuppe von roten Linsen
Cumin, Fenchel und Garnelen

*

Gebratener Zander
Wermutsauce, Karotte, Orange und Zitronenreis

*

Quarktörtchen
Rhabarber, Biskuit, weiße Schokolade und Minze

4 Gang 72,00 €

3 Gang 66,00 €

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 Röstzwiebel-
Kartoffelstampf

*

Mousse au Chocolate
Hell und Dunkel, Baiser und marinierte Sauerkirschen

4 Gang 75,00 €

3 Gang 66,00 €





„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

Spargelsalat
Himbeeressig, Mispeln, Ei, Schnittlauch und Pastinakenchips
*

Fenchelsuppe
Orangen, Jakobsmuscheln und Petersilie
*

Gekräuterte Maispouardenbrust
Portweinjus, Radieschen, grünes Gemüse und gebratene
Kartoffel
*

Joghurtschnitte
Rhabarber, Biskuit, Vanille und Waldmeister
4 Gang 78,00 €
3 Gang 72,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Rindertatar
Spargelcreme, Sauerampfer, Eigelb und Brotchips
*

Spargelsuppe
Zitrone, Nordseekrabben und Kräuteröl
*

Gebratenes Lachsfilet
Rieslingsauce, cremiges Spargelragout, Tomate
und Kartoffel-Mousseline
*

Marinierte Erdbeeren
Basilikum, grüner Pfeffer und Mürbeteig
4 Gang 85,00 €
3 Gang 81,00 €





„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

Tomaten-Gurken-Salat
Schalottenvinaigrette, Pinienkerne, Basilikum und Croûtons

*

Grüne Erbsensuppe
Minze, Zitrone, Apfel und Jakobsmuscheln

*

Gebratenes Wolfbarschfilet
Chorizosauce, Paprika, Zucchini, Kaiserschoten und Gnocchi

*

Pfirsichtörtchen
Champagner, Himbeere, Pistazien und Lavendel

4 Gang 75,00 €

3 Gang 69,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Sommerlicher Blattsalat
Aprikose, Gurke, Kerne und Croûtons

*

Tomaten Consommé
Basilikum, Pinienkerne und Fenchelgrissini

*

Tranche vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz
Sherryjus, Aubergine, Paprika und Rosmarinkartoffelpüree

*

Schokoladenganache
Blaubeere, Knusperboden, Zitronenmelisse und Joghurt

4 Gang 72,00 €

3 Gang 66,00 €



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

Salat von Roter Beete

Apfel, Meerrettichvinaigrette, Cashewkerne und Kräutersalat

*

Muskatkürbissuppe

Birne, Ingwer und Kürbiskernöl

*

Steak vom Duroc Schweinerücken

Sauce Robert, cremige Bohnen, getrocknete Tomaten und Selleriepüree

*

Joghurtschnitte

Beerenkompott, Müslikrokant, Baiser und Vanilleeis

4 Gang 81,00 €

3 Gang 77,00 €

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 Serrano

*

Gebratenes Doradenfilet

Pastissauce, Orangenfenchel, Zuckererbsen und Rosmarinkartoffeln

*

Zwetschgen

Gewürzkuchenbiskuit, Kürbiskerne, Minze und Schokolade

4 Gang 79,00 €

3 Gang 75,00 €



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

Sternanislachs
Geschmorter Chicorée, Orange, Kerbel und Baby Leaf

*

Selleriesuppe
Trüffel, Apfel und Jakobsmuschel

*

Oldenburger Entenbrust
Majoranjus, Rorkohl und Knödel

*

Nougat & Marzipan
Zwetschge, Vanille, Haselnuss und Minze

4 Gang 85,00 €

3 Gang 79,00 €

H O C H Z E I T S M E N Ü I I

Gebeizte Eismeerforelle
Zitrusfrüchte, Schwarzwurzel und Estragon

*

Maronensuppe
Kirschwasser, geräucherte Entenbrust und Apfel

*

Gebratener Seeteufel
Chorizosauce, Limette, Paprika, Zucchini und Gnocchi

*

Bratpfelschnitte
Vanille, Mandel, Portwein und Marzipaneis

4 Gang 88,00 €

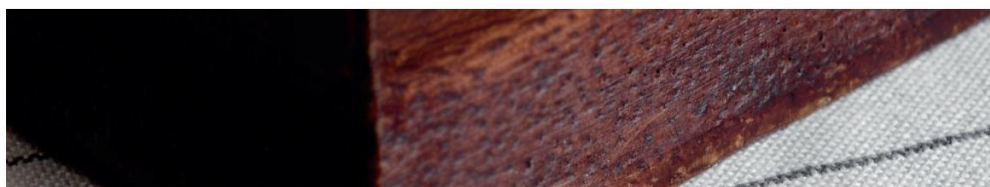
3 Gang 83,00 €





CANAPÉS

Für den kleinen Hunger



CANAPÉ KLASSIKER

Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin (Weißbrot)

*

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill (Pumpernickel)

*

Roastbeef mit Gurke, Remoulade und Kerbel (Weißbrot)

Stück 5,00 €



CANAPÉ VEGAN

Eingelegte Zucchini mit Römersalat

*

Aubergine mit Kreuzkümmel und Pinienkernen

*

Linsencreme mit Gemüse und Kresse

Stück 4,50 €

„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

