

Mango's[®]

Strandhotel . Bar . Restaurant

FEIERN

Feste feiern, wie sie fallen im Mango`s

Sie planen eine Hochzeit, eine Taufe, die Feier zu einem runden Geburtstag oder eine geschäftliche Veranstaltung? Wir schaffen Raum für Ihre persönlichen Wünsche und Anliegen. Ob Familienfeier im kleinen Kreis oder großer Event am Eckernförder Südstrand - wir haben die passenden Locations... von „2“ bis zu 300 Personen.

Auch kulinarisch bieten wir ein buntes Angebot. Frische, saisonale und regionale Küche ist Basic für unsere Buffets und Menus. Vegetarisch oder Veggie? – Kein Problem. Bei der Zubereitung Ihrer individuellen Essenswünsche sind wir flexibel.

In unserer Bankettmappe haben wir, neben verschiedenen Menu- und Buffetvorschlägen, Empfehlungen für die passende Tischanordnung. Außerdem vermitteln wir Ihnen Kontakte von zuverlässigen Spezialisten für Dekoration, Musikauswahl, Styling, Limousinenservice - wenn Sie sich "trauen" - und Vieles mehr für Ihr individuelles Fest ...

Natürlich beraten wir Sie bei der Planung und Organisation Ihres Events. Fragen Sie uns!

LOCATIONS

Mango's Restaurant



Idealer Treffpunkt in besonderem Ambiente – unser Mango's Restaurant.

Freuen Sie sich auf entspannte Momente bei regionalen und internationalen Leckereien.

Besonders beliebt sind unsere „Ostsee-Tapas“ sowie unsere zarten, saftigen Steaks vom Husumer Weiderind.

Unser kreatives Küchenteam zaubert kleine Snacks für zwischendurch, bunte Gerichte, sowie Buffets für Ihren persönlichen Event.

Frisch-individuell-lecker...



An sonnigen Tagen servieren wir Ihnen auch gerne leckere Speisen und Getränke unter freiem Himmel auf unserer Terrasse.

Lassen Sie in stilvollem Flair Ihre Sinne verführen – und letztlich Auge und Gaumen entscheiden.

Mango`s Location



Mango`s Restaurant-Clubraum



Mango`s Garten



Mango`s Saal-Clubraum



Mango`s Saal-Clubraum



Mango`s Saal



Mango`s Saal

BUFFETS

Bratkartoffel Buffet

(ab 15 Personen)

Kaltes

- Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce
- Kasseler Rücken mit Meerrettich-Lauchsalat
- Matjescocktail
- Sauerfleisch
- Blattsalate mit Hausdressing
- Gurkensalat
- Bunte Brotauswahl dazu Butter

Heißes

- Kleine Schnitzel mit Champignonsauce
- Bratkartoffeln

Süßes

- Kirsch-Amarettini-Quark
- Mango's Überraschungsdessert

Preis:

€ 26,90/Person

Rustikales Landbuffet

(ab 20 Personen)

Suppen

(auf Wunsch am Tisch serviert)

- Pikante Tomatensuppe mit Fleischklößchen/Muscheln
oder
- Asiatische Zitronengrassuppe

Heißes

- Holsteiner Krustenbraten an einer Backobstsauce
- Möhren-Lauchgemüse
- Bratkartoffeln

Kaltes

- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
- Kasseler auf Krautsalat
- Geräucherte Putenbrust auf Reissalat
- Gebeizter Lachs und Räucherfisch
- Heringssalat mit roter Beete
- Holsteiner Kartoffelsalat
- Blattsalate mit Hausdressing

Süßes

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- Knackiger Obstsalat
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Brot und Butter

Preis:

€ 29,90/Person

Mediterranes Buffet

(ab 20 Personen)

Heißes

- Piccata Milanese vom Hähnchen
- Tomatennudeln
- Involtini mit Feta, gefüllt mit getrockneten Tomaten
- Mediterrane Kartoffelpfanne
- Ravioli mit Ricottafüllung in einer Salbei-Tomaten-Sauce

Kaltes

- Crostini Auswahl
- Ruccolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- Antipasti von Pilzen, Zucchini, Karotten und Paprika
- Caprese
- Vitello Tonnato von der Pute
- Honigmelone mit Schinken
- Blattsalate mit Hausdressing
- Bunte Brotauswahl dazu Butter

Süßes

- Mousse au Chocolat
- Himbeer-Tiramisu
- Yoghurt-Limetten-Creme

Preis:

€ 32,90/Person

Fun-Buffer

(ab 30 Personen)

Heißes

- Putengeschnetzeltes in Calvados Rahm mit buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle
- Roastbeef im Kräutermantel rosa gebraten dazu Pfeffersauce und Kartoffelgratin

Kaltes

- Melonenschiffchen mit Rauchschinken
- Antipasti von Pilzen, Zucchini, Karotten und Paprika
- Partyfrikadellen
- Griechischer Bauernsalat
- Holsteiner Kartoffelsalat
- Broccoli-Nudelsalat mit Schinken
- Bunte Brotauswahl dazu Butter

Süßes

- Mousse au Chocolat
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- Eisbombe

Preis:

€ 34,90/Person

Nordisches Buffet

(ab 25 Personen)

Suppen (wahlweise)

- Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs
- Büsumer Krabbensuppe
- Möhren-Apfelsuppe mit Katenschinken

Heißes

- Zartes Hähnchenbrustfilet auf Rahmchampignons, dazu buntes Gemüse und gratinierte Kartoffeln
- Dorschfilet auf der Haut gebraten an Senfsauce, dazu Kartoffel-Meerrettich-Stampf

Kaltes

- Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
- Zartes Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen auf Apfel-Sellerie Salat
- Landschinken mit Melone
- Brathering sauer eingelegt
- Räucherfischplatte
- Gebeizter Lachs
- Matjescocktail
- Holsteiner Kartoffelsalat
- Blattsalate mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Sylter Dressing

Süßes

- Windbeutel mit verschiedenen Füllungen
- Grießflammeri auf Beerengrütze
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Brot und Butter

Preis:

€ 35,90/Person

Feinschmecker Buffet

(ab 35 Personen)

Suppe

- Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Heißes

- Putengeschnetzeltes in Calvados Rahm mit buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle
- Dorschfilet auf der Haut gebraten an Senf-Sauce, dazu Kartoffel-Meerrettich-Stampf
- Mit Käse und Zitronenthymian gespickter Schweinerücken
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit frischen Kräutern

Kaltes

- Medaillons vom Kasselerücken mit Meerrettich-Lauchsalat
- Caprese
- Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
- Fischplatte mit schottischem Graved Lachs, Forellenfilet, Matjes mit feiner Füllung aus Preiselbeersahne
- Gemüse-Couscous-Salat
- Broccoli-Apfel-Salat
- Bunter Linsen-Salat
- Blattsalate mit Hausdressing

Süßes

- Mousse au Chocolate
- Crème brûlée
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Brot und Butter

Preis:

€ 37,90/Person

Mango`s Buffet (ab 35 Personen)

Suppen

- nach Absprache

Heißes

- Schollenröllchen mit Lachsфарce in Dillsauce auf Gemüsejulienne mit Reis
- Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahmsauce
- Putenoberkeule in Honigmarinade, dazu Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

Kaltes

- Eckernförder Räucherfischplatte
- Matjescocktail
- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce
- Schinken auf Honigmelone
- Garnierte Eier
- Classic Caesar Salat mit frischem Parmesan

Süßes

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- Knackiger Obstsalat der Saison
- Windbeutel mit Apfelkompott und Eierlikörsahne
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Brot und Butter

Preis:

€ 36,90/Person

Buffet Holstein

(ab 35 Personen)

Suppen

- nach Absprache

Heißes

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
- Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsauce
- Pochierter Lachs mit Bearnaise, dazu Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, buntes Marktgemüse

Kaltes

- Eckernförder Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Spezialitäten aus der Räucherkatze
- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce
- Sauerfleisch mit Gürkchen
- Grüner Spargel im Schinkenmantel
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Blattsalate mit Hausdressing

Süßes

- Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce
- Knackiger Obstsalat
- Mangostrudel in Schokoblätterteig
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Brot und Butter

Preis:

€ 39,90/Person

Italienisches Buffet

(ab 35 Personen)

Suppen (wahlweise)

- Minestrone mit Pesto
- Kräuterschaumsüppchen mit Garnelen

Heißes

- Zartes Schweinefilet an Gorgonzolarahm
- Involtini vom Kalb mit Gemüse und Gnocchi
- Wolfsbarsch in Limetten-Sauce mit Risotto

Kaltes

- Vitello Tonnato
- Ruccolasalat mit Balsamico und Parmesan
- Galiamelone mit Schinken
- Caprese
- Verschiedenes mariniertes Gemüse
- Meeresfrüchtesalat
- Mediterraner Tomatensalat mit Kapern
- Oliven-Artischocken-Spieße
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

Süßes

- Tiramisu
- Zabaione mit Eis
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Ciabatta Brot und Butter

Preis:

€ 39,90/Person

Französisches Buffet (ab 35 Personen)

Suppe

- Bouillabaisse mit Aioli

Heißes

- Perlhuhn in Kräuterkruste mit Ratatouille-Gemüse und gratinierten Kartoffeln
- Dorade überbacken mit Schafskäse, Tomaten und Oliven, dazu Gemüseries

Kaltes

- Gemüsequiche
- Terrine vom Lachs und Zander
- Meeresfrüchtesalat
- Ganzer, gefüllter Lachs
- Leber Paté
- Galantine von der Barbarie Ente
- Blattsalate mit Himbeervinaigrette
- Tomaten-Lauch-Salat

Süßes

- Crème brûlée
- Clafoutis
- Baba au Rhum mit Traubenkompott
- Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben, Baguette und Butter

Preis:

€ 45,90/Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Mango's Getränkepauschalen für Ihren Event

Standard

- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier
- Prosecco
- Weißwein und Rotwein
- Diverse Softgetränke

Preise:

€ 25,90/ Person

Komfort

- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Prosecco
- Weißwein und Rotwein
- Diverse Softgetränke
- Weinbrand, Rum, Jubi, Korn

Preise:

€ 32,90/ Person

Exklusiv

- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier
- Prosecco
- Weißwein und Rotwein
- Diverse Softgetränke
- Bacardi, Ballentines, Wodka, Jubi, Korn, Dooley's
- Kaffee und Tee

Preise:

€ 39,90/Person

SCHLAFEN

Hotel



Im Mango´s Strandhotel wohnen Sie in stilvoll eingerichteten Einzel- und Doppelzimmern, teils mit Balkon und herrlichem Blick auf die Ostsee an der Eckernförder Bucht. Alle Zimmer verfügen über Dusche oder Badewanne, Föhn, WC und Kabel TV. Einen kostenlosen WLAN HotSpot bieten im ganzen Haus an.

Auch unsere attraktiven Juniorsuiten für bis zu 4 Personen lassen keine Wünsche offen. Entspannen Sie im getrennten Schlaf- und Wohnbereich, teilweise mit kleiner Terrasse. Alle Juniorsuiten im Mango´s bieten Dusche oder Badewanne, Föhn, WC und Kabel TV.

Außerdem haben wir eine der Suiten speziell auf Rollstuhlfahrer abgestimmt.



KLEINGEDRUCKTES

Allgemeines und Kleingedrucktes

Bereitstellungskosten /Aufwandspauschale

Individuell nach Location, Umfang und Dauer.

Auftragserteilung

Durch die Rücksendung der vom Veranstalter gegengezeichneten Reservierungsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt.

Mitteilung der Personenanzahl

Geschlossene Menus oder Buffets erfordern eine personenzahlmäßige Festlegung bis 4 Werktage vor der Veranstaltung. Die uns verbindlich genannte Personenzahl ist dann Berechnungsgrundlage.

Zahlungsbedingungen

Eine Anzahlung von ~ 40% des zu erwartenden Umsatzes ist fällig bis spätestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin.

Stornierungen

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltung ist bis 6 Monate vor dem Veranstaltungstag (ganz oder teilweise) möglich.

Danach erheben wir folgende Stornopauschalen:

- 50% des zu erwartenden Umsatzes – bei Stornierung ab dem 6. bis 3. Monat vor der Veranstaltung
- 75% des zu erwartenden Umsatzes – bei Stornierung ab dem 3. bis 1. Monat vor der Veranstaltung
- Danach werden 100% des zu erwartenden Umsatzes fällig sowie eventuelle Forderungen von externen Zulieferern oder Drittfirmen.