Eine schöne Bescherung

Unser Weihnachtsangebot
für ein lichterfunkelndes,
zimt-punsch-duftendes
fröhliches Weihnachtsfest
im

Restaurant Schinken-Peter

Restaurant Schinken-Peter

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590

Kommet hereingeschneit

Einstimmend auf
ein rauschendes
Weihnachtsfest,
zelebrieren wir für Euch
und Eure Gäste einen
heißen Empfang.

Genießt in unserem
Wirtsgarten
die gemütliche
Weihnachtsstimmung
mit Ethanol
Feuerstellen, Pellet-
Terrassenheizung für
behagliche Wärme
und bezauberndem
Flammenspiel als
Blickfang
sowie einer kleinen
Glühweinbar mit
Stehtischen.

GLÜHWEINEMPFANG IM WIRTSGARTEN

Roter und weißer Glühwein, sowie alkoholfreiem
Früchtepunsch pro Tasse 4,50 €

dazu empfehlen wir:

HOLLY MARONI – Heiße Maroni im Tüterl
p.P. 4,90 €

PLÄTZCHEN aus der Weihnachtsbäckerei p.P. 6,00 €

MINI-FLAMMKUCHEN 2 St. p.P. 5,00 €

Restaurant Schinken-Peter

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590

Essen, Trinken, Genießen, Beisammensein

Deine Mitarbeiter, Kunden und Freunde haben dieses Jahr etwas Feines verdient! Für deine kleine oder etwas größere Feier kochen wir festliche Buffets und weihnachtliche Menüs, verzaubern deine Gäste mit feinen bayrischen Schmankerln. Möchtest du deine Gäste so richtig verwöhnen, dann wähle doch einfach ein Weihnachtsmenü aus unseren Vorschlägen zusammen - ein himmlisches Vergnügen.

Restaurant Schinken-Peter

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590

Suppen & Vorspeisen

GRIESSNOCKERLSUPPE in der Rinderbrühe 6,00 €

oder

MARONENCREMESUPPE mit glasierten Maronen 8,90 €

oder

KARTOFFELCREMESUPPE mit Streifen vom hausgebeiztem Lachsfilet und pikanter Wasabi-Schärfe verfeinert,
garniert und Würferl von der Roter Beete 11,90 €

oder

KÜRBISCREMESUPPE verfeinert mit Kürbisöl und Kürbiskernen
vegetarisch oder vegan 7,90 €

BUNTER VORPSEISENSALAT mit Ziegenkäsetaler und frischen Feigen
an feinem Preiselbeer-Kürbisdressing, dazu Baguette 12,90 €

oder

WINTERLICHER VORSPEISENSALAT und gebackenen Brie-Eckerl
mit karamellisierten Birnenspalten
an feinem Senf-Honig-Dressing, dazu Baguette 11,80 €

LACHSTATAR mit hausgemachter Avocadocreme
an buntem Salatsträußchen 14,90 €

Hauptgerichte

WEIHNACHTSSCHMANKERL

GEFLÜGEL

VIERTEL BAYRISCHE BAUERN-ENTE
in feiner Orangen-Geflügelsoß´
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 18,90 €

VIERTEL WEIHNACHTLICHE HAFERMAST GANS in feiner Orangen-Geflügelsoß´,
mit karamellisierten Maroni, geschmortem Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Blaukraut 34,90 €

GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Frischkäse-Spinat gefüllt auf leichter Pestosahne
mit Tagliatelle serviert 18,80 €

RIND UND KALB

KALBSGESCHNETZELTES in feinem Pfefferahm
mit gerösteten Egerlingen und Reiberdatschi 23,90 €

RUMPSTEAK aus der irischen Rinderlende geschnitten
mit buntem Anti-Pasti-Gemüse
und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand 29,80 €

FISCHE KÜCHE

GEBRATENES ZANDERFILET mit Zitronen-Weißweinschaum
auf Kürbis-Kartoffelpüree und geschmorten Kürbiswürferl 23,80 €

LACHSFILETSTREIFEN VOM GRILL
auf Tagliatelle in cremiger Basilikum-Sahne
mit geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola 20,90 €

EDELFISCHTELLER – Zander, Lachs & Riesngarnele vom Grill
auf leichter Rieslingsahne mit buntem Gemüse der Saison
und geschmorten Kräuterkartoffeln 28,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

GESCHMORTE KÜRBISSPALTEN & RISPENTOMATEN
dazu geröstete Cashewnüsse, veganer oder vegetarischer Dip
Rosmarinkartoffeln und buntes Salatsträußchen 18,90 €

ROTE BETE KNÖDEL in leichter Parmesansoße
mit Spinat-Limetten-Pesto verfeinert
garniert mit frittiertem Rucola 16,90 €

FILET WELLINGTON VON DER ROTEN BEETE
in einer Gemüse-Wasabi- Kren-Frace im Blätterteigmantel gebacken
an pikanter Pfeffersoße mit Kartoffel-Sellerie-Püree 19,90 €

DREI KÄSE HOCH
drei Käseknödel in brauner Butter gebraten
auf Kirschtomaten-Ragout mit frisch gehobelter Parmesanspäne
und frischem Rucola serviert 16,90 €

WILDE ZEITEN

B´SUFFENE WUIDSAU
Wildschweinbraten in kräftiger Wild-Rotweinjus,
mit Preiselbeeren, Mandel-Broccoli
und abgebräunte Breznknödel 25,80 €

EDELWILDGULASCH VOM HIRSCHEN
Waldpilz-Wildrahm mit Preiselbeer-Birne,
geschmorten Kürbisspalten und Kräuter-Semmelknödel 22,60 €

HIRSCHKALBSTEAK in feinem Sauerkirsch-Wildrahm
mit Speck-Bohnenbündchen
und geschmorten Rosmarinkartoffeln 32,80 €

SCHWEIN

SCHMANKERL TELLER
Schweinefilet im Speckmantel gebraten
auf feiner Pfeffer-Cognacsoße
mit gerösteten Champignons und Röstinchen 25,90 €

GEFÜLLTES SCHWEINELENDCHEN
mit Südtiroler Speck und Champignons
in der Parmesan-Eihülle gebacken, auf Tagliatelle
in leichtem Basilikumschaum 21,60 €

SPOFAKI – Spanferkel aus der Keule geschlagen
in würziger Soß´ aus Hopfen und Malz
mit zweierlei Knödeln und feinem Apfel-Blaukraut 18,90 €

Nachspeisen

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
auf Glühweinbeeren mit Walnusseis 10,90 €

BRATAPFEL-TIRAMISU
garniert mit frischen Früchten 9,60 €

WHISKEY SCHOKOLADEN MOUSSE
auf Himbeer-Spiegel serviert 11,90 €

SEPKULATIUS PARFAIT
an hausgemachtem Zwetschgenröster 9,80 €

NUSSKNACKER
Zwei Kugeln Walnusseiskrem mit gerösteten Walnüssen,
Eierlikör und Sahne 6,90 €

KAISERSCHMARRN "ZUM HI´GLANGA"
mit Apfelmus und Zwetschgenröster p.P. 8,60 €

SPEKULATIUS CREME IM GLASERL
mit Eierlikör und Apfel-Zimtwürferl verfeinert 9,90 €

SÜSSE G´SPUSI
Kleine Nachspeisenkomposition
aus drei verschiedenen Desserts 12,90

Restaurant Schinken-Peter

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590

Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 24 Uhr geöffnet hat. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nur bis maximal 2 Uhr möglich und muss im Vorfeld mit uns vereinbart werden. Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 150 Euro inkl. MwSt pro Servicekraft. Unser Service schenkt Getränke bis eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende aus.

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Umsatzgarantie für die exklusive Buchung eines Nebenraums:

Schäffler-Stüberl bis 40 Gäste	1.000 €
Valepp-Stube bis 78 Gäste	1.800 €
Gesamte Gaststätte	7.000 €

für Reservierungen ab 20 Personen:

Eine Reservierung, Menü-bzw. Buffetbestellung ist verbindlich, wenn sie schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist.

Reservierungen sind für die angegebene Personenzahl verbindlich.

Eine kostenfreie Stornierung der gesamten Bestellung muss bis 4 Wochen vor der Veranstaltung erfolgen. Sollte bis zu diesem Zeitpunkt noch kein Menü festgelegt sein, berechnen wir 25 € pro Person als Stornogebühr.

Stornogebühren:

50 % bis 3 Tage, 75 % bis 2 Tage und 100 % bis 1 Tag vor Termin

Bitte nennen Sie uns 24 Stunden vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl, da diese als Abrechnungsgrundlage dient.

Bei einer gewünschten Rechnungsstellung, benötigen wir im Vorfeld eine schriftliche Kostenübernahme-