



Eine schöne Bescherung

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

Restaurant
Schinken-Peter

Schinken-Peter
Restaurant

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:

HOLY 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 €



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 erstellen wir festliche Buffets, kochen weihnachtliche Menüs, und verzaubern deine Gäste mit feinen, bayrischen Schmankerln.

Du möchtest du deine Gäste so richtig verwöhnen? Dann stelle doch einfach ein Weihnachtsmenü aus unseren Vorschlägen zusammen...

Ein himmlisches Vergnügen!



Schinken-Peter

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590

Suppen & Vorspeisen

GRIESSNOCKERLSUPPE

in der kräftigen Rinderbrühe 6,00 €

WINTERLICHE MARONENCREMESUPPE

mit glacierten Esskastanien 8,90 €

KARTOFFELCREMESUPPE

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

KÜRBISCREMESUPPE (vegetarisch oder vegan möglich)

mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert
und gerösteten Kürbiskernen garniert 7,90 €

BUNTER VORSPEISENSALAT

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

WINTERLICHER VORSPEISENSALAT

mit gebackenen Brie-Eckerl und 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 hausgemachtem Blaukraut 34,90 €

GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET

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

RIND UND KALB

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

RUMPSTEAK aus der irischen Rinderlende geschnitten
mit buntem Antipasti-Gemüse
und gefüllter Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 29,80 €

FISCHE KÜCHE

GEBRATENES ZANDERFILET an Zitronen-Weißweinschaum
mit rahmigem Kürbis-Kartoffelpüree
getopft mit geschmorten Kürbiswürfel 23,80 €

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

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

VEGETARISCH & VEGAN

GESCHMORTE KÜRBISSPALTEN & RISPENTOMATEN
mit gerösteten Cashewnüssen, veganem oder vegetarischem Dip
Rosmarinkartoffeln und buntem Salatsträußchen 18,90 €

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

FILET WELLINGTON VON DER ROTEN BEETE
in Gemüse-Wasabikren-Farce im Blätterteigmantel gebacken
an pikanter Pfeffersoße mit Kartoffel-Sellerie-Püree 19,90 €

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





WILDE ZEITEN

B'SUFFANE WUIDSAU - Zarter Wildschweinbraten
in kräftiger Wild-Rotweinjus, mit Preiselbeeren,
Mandel-Broccoli und abgebräunten Breznknödeln 25,80 €

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

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

SCHWEIN

SCHMANKERL TELLER
Schweinefilet im Speckmantel an feiner Pfeffer-Cognacsoße
mit gerösteten Champignons
und goldbraunen Kartoffelplätzchen 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 & Sahne 6,90 €

KAISERSCHMARRN "ZUM HI'GLANGA"

mit Apfelmus und Zwetschgenröster p.P. 8,60 €

SPEKULATIUS-CREME IM GLASERL

mit Eierlikör und Apfel-Zimtwürfel verfeinert 9,90 €

SÜSSE G'SPUSI - Kleine Nachspeisenkomposition

aus drei verschiedenen Desserts 12,90



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.

Stornogebühren:

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.

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-

