



# Eine schöne Bescherung

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

*Restaurant*  
*Schinken-Peter*

*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:

### HOLY MARONI

- Heiße Maroni im Tüterl p.P. 4,90 €

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

FLAMMKUCHEN 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

## WINTERLICHE MARONENCREMESUPPE

mit glacierten Esskastanien

## KARTOFFELCREMESUPPE

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

## KÜRBISCREMESUPPE (vegetarisch oder vegan möglich)

mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert  
und gerösteten Kürbiskernen garniert

## BUNTER VORSPEISENSALAT

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

## WINTERLICHER VORSPEISENSALAT

mit gebackenen Brie-Eckerl und karamellisierten Birnenspalten  
an feinem Senf-Honig-Dressing, dazu Baguette

## LACHSTATAR mit hausgemachter Avocadocreme

an buntem Salatsträußchen



*Schinken-Peter*

SCHINKENPETER.DE | 089 69 73 590





# Hauptgerichte

## WEIHNACHTSSCHMANKERL



### GEFLÜGEL

#### VIERTEL BAYRISCHE BAUERN-ENTE

in feiner Orangen-Geflügelsoß'  
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

#### VIERTEL WEIHNACHTLICHE HAFERMAST GANS

in feiner Orangen-Geflügelsoß', mit karamellisierten Maroni,  
geschmortem Apfel gefüllt mit Preiselbeeren,  
Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

#### GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Frischkäse-Spinat gefüllt auf leichter Pestosahne  
mit Tagliatelle serviert

### RIND UND KALB

#### KALBSGESCHNETZELTES in feinem Pfefferrahm

mit gerösteten Egerlingen und Reiberdatschi

#### RUMPSTEAK aus der irischen Rinderlende geschnitten

mit buntem Antipasti-Gemüse  
und gefüllter Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

## FISCHE KÜCHE

**GEBRATENES ZANDERFILET** an Zitronen-Weißweinschaum  
mit rahmigem Kürbis-Kartoffelpüree  
getopft mit geschmorten Kürbiswürfel

### LACHSFILETSTREIFEN VOM GRILL

auf Tagliatelle in cremiger Basilikum-Sahne  
mit geschmorten Kirschtomaten und Rucola

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

## VEGETARISCH & VEGAN

### GESCHMORTE KÜRBISSPALTEN & RISPENTOMATEN

mit gerösteten Cashewnüssen, veganem oder vegetarischen Dip  
Rosmarinkartoffeln und buntem Salatsträußchen

### ROTE BETE KNÖDEL in leichter Parmesansoße

mit Spinat-Limetten-Pesto verfeinert  
garniert mit frischem Rucola

### FILET WELLINGTON VON DER ROTEN BEETE

in Gemüse-Wasabikren-Farce im Blätterteigmantel gebacken  
an pikanter Pfeffersoße mit Kartoffel-Sellerie-Püree

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





## WILDE ZEITEN

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

## EDELWILDGULASCH VOM HIRSCHEN

in Waldpilz-Wildrahm mit Preiselbeer-Birne,  
geschmorten Kürbisspalten  
und hausgemachten Kräuter-Semmelknödeln

**HIRSCHKALBSTEAK** in feinem Sauerkirsch-Wildrahm  
mit Speck-Bohnenbündchen  
und geschmorten Rosmarinkartoffeln

## SCHWEIN

### SCHMANKERL TELLER

Schweinefilet im Speckmantel an feiner Pfeffer-Cognacsoße  
mit gerösteten Champignons  
und goldbraunen Kartoffelplätzchen

### GEFÜLLTES SCHWEINELENDCHEN

mit Südtiroler Speck und Champignons  
in der Parmesan-Eihülle gebacken, auf Tagliatelle  
in leichtem Basilikumschaum

### SPOFAKI – Spanferkel aus der Keule geschlagen

in würziger Soß' aus Hopfen und Malz  
mit zweierlei Knödeln und feinem Apfel-Blaukraut

# Nachspeisen

## WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

auf Glühweinbeeren mit Walnusseis

## BRATAPFEL-TIRAMISU

garniert mit frischen Früchten

## WHISKEY SCHOKOLADEN MOUSSE

auf Himbeer-Spiegel serviert

## SEPKULATIUS PARFAIT

an hausgemachtem Zwetschgenröster

## NUSSKNACKER - Zwei Kugeln Walnusseiskrem

mit gerösteten Walnüssen, Eierlikör & Sahne

## KAISERSCHMARRN "ZUM HI'GLANGA"

mit Apfelmus und Zwetschgenröster

## SPEKULATIUS-CREME IM GLASERL

mit Eierlikör und Apfel-Zimtwürfel verfeinert

## SÜSSE G'SPUSI - Kleine Nachspeisenkomposition

aus drei verschiedenen Desserts



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	1.200 €
Valepp-Stube bis 78 Gäste	2.000 €
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 Personenzahl, da diese als Abrechnungsgrundlage dient.

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

