



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
Restaurant

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 Würfel 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 Pfefferahm

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
getoppt 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 & RISPEPENTOMATEN

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,
hausgemachten Kräuter-Semmelknödeln
und Apfel-Blaukraut

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.

Stornogeühren:

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-

