

Handwerkliche Kochkunst

RECHTZEITIG RESERVIEREN

FINE-DINING AUF DEM OLYMP

16.06., 17.06., 08.09., 09.09.2023
jeweils um 18.30 Uhr

6-Gang-Menü inklusive Getränke 135,- € pro Person
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

GIN-TASTING

14.10.2023 - um 18.30 Uhr

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Rezepturen
aus ganz besonderen Gin-Sorten, unter anderem
„Father & Son“ aus eigenem Hause.

Dazu werden kulinarische Leckereien gereicht,
die mit den jeweiligen Gin-Rezepten besonders gut
harmonisieren.

Lassen Sie sich überraschen!

6 verschiedene Gin-Variationen mit kleinen Köstlichkeiten
79,- € pro Person

- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

KITCHEN BATTLE

FREITAG, 03.11. UND SAMSTAG, 04.11.2023
jeweils um 18.30 Uhr - 6-Gang-Menü

inklusive begleitende Weine 115,- € pro Person
ohne begleitende Weine 89,- € pro Person
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

Battle-Partner vom Küchenchef Claus Peter
wird der ehemalige Koch-Azubi **Chris Wagner** sein.
Das Motto lautet "ABC-Alarm in der Küche"

Besonderes Übernachtungs-Angebot
beim Garten-Grill-Fest und Sommer-Weinfest
sowie beim Gin-Tasting und Kitchen Battle
Pro Person im Doppelzimmer **ab 29,00 €**
Frühstück **12,50 €** pro Person

Handwerkliche Kochkunst

OSTERN UND PFINGSTEN

Brunch mal anders - mit Live-Kochen

Am Oster-Sonntag und -montag sowie am Pfingstsonntag-
und -montag verwöhnen wir Sie auf unserem kulinarischen
Marktplatz mit ganz besonderen Speisen. So reichen wir z.B.
regionale Gemüse raffiniert zubereitet, Fleischspezialitäten
von leicht bis deftig, leckere Desserts mit "himmlischen"
Aromen und viele weitere Produkte aus der Region. Viele
Speisen werden vor Ihren Augen zubereitet.
Alle begleitenden Getränke sind im Preis enthalten!

OSTER-SONNTAG UND -MONTAG
09.04. UND 10.04.2023 - BEGINN: 10:30 UHR

PFINGST-SONNTAG UND -MONTAG
28.05. UND 29.05.2023 - BEGINN: 10:30 UHR

Preis pro Person 49,00 € inklusive Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -

Food-Market in Hamburg

Probieren, kosten, Fernsehköchen zugucken

Seit über 10 Jahren veranstaltet der Großmarkt, das grüne
Herz der Stadt, das Gourmet-Event gemeinsam mit der
Zeitschrift „Der Feinschmecker“. Die Veranstaltung steht
dieses Jahr unter dem Motto „Aus der Region – für die
Region“, entsprechend hochkarätig ist der gastronomische
Anspruch.

Ob ausgefallene Aufstriche, Senf- und Chutney-Kreationen,
handgefertigte Pralinen und Schokolade, Fisch-, Fleisch-
und Wurstspezialitäten, Käse, Öle, Essige und Gewürze bis
hin zu frischem saisonalen Obst und Gemüse – für jeden
Geschmack ist etwas dabei. Nicht nur Ihren Appetit auch
Ihren Durst können Sie hier mit einem reichhaltigen
Angebot an Weinen, Bieren, Limonaden und Kaffee stillen.
Und der Blumengroßmarkt ist mit einem duftenden
Blumenangebot vertreten.

02. UND 03.09.2023 AUF DEM GROSSMARKT,
AMSINCKSTRASSE, 20097 HAMBURG

Wir sind mit einem Stand vor Ort und bieten unsere beliebten
Peters-Premium-Produkte zum Probieren und zum Kauf an.

Außerdem gibt es den "Frog-Dog"!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

wir
sind
dabei!

Peters
Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

Hertzlich willkommen!

APRIL - NOVEMBER 2023

Wir freuen uns, Ihnen die aktuellen Termine für
2023 in diesem Faltblatt vorstellen zu können.
Die Grillsaison beginnt im Mai mit den
Kochkursen "Spargel-Grillen" und "Grillen mit
Gartenkräutern". Kulinarische Köstlichkeiten
erwarten Sie an lauen Sommerabenden auf
unserer großen Außenterrasse im grünen
Innenhof beim Garten-Grill-Fest und Sommer-
Weinfest, jeweils mit unterhaltsamer Live-
Musik. Einmalig schöne und leckere mmmhhh-
Momente erwarten Sie!

Guten Appetit
wünscht Ihnen

Ihr Claus Peter
und Team

GENIESSEN
SIE IM SOMMER
UNSERE
AUSSENTERRASSE
IM GRÜNEN
INNENHOF!



Peters - das Genusshotel in der Wingst

Bahnhofstraße 1 ■ 21789 Wingst ■ Telefon 04778 / 279 ■ Telefax 04778 / 7474
info@peters-wingst.de ■ www.peters-wingst.de

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

Grillen mit Spargel

GEGRILLTES ROGGENBROT
mit gegrilltem Spargel,
Avocado, Lauchzwiebeln, Paprika

SPARGEL-KOKOSNUSSUPPE
mit gegrilltem Riesengarnelen-Lolly

SCHWEINEFILET MIT SPARGEL GEFÜLLT
dazu Kartoffeln und Erbsen-Minz-Mayo

EISKAFFEE "REVOLUTION"

06.05. UND 07.05.2023 – BEGINN: 11:30 UHR
12.05., 13.05., 19.05., 20.05.2023 – BEGINN: 18:30 UHR

119,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

TIPP

In der Spargelzeit gibt es wieder das beliebte 12-gängige Spargel-Amusebouche-Menü auf der Speisekarte!

Grillen mit Gartenkräutern

KRÄUTERSALAT MIT THYMIAN-HONIG-DRESSING
mit gebläutem Ziegenkäse und Rosmarinbrot

KALTES MELONEN-GURKEN-SÜPPCHEN
mit Minze

GEFLÜGELBRUST IM KRÄUTERMANTEL GEGRILLT
auf Tomatensalat mit Melissen-Zitronenöl
dazu gegrillte Kartoffeln

ERDBEER-BASILIKUM-FRAPPÉE

09.06., 30.06., 02.07., 15.09., 16.09.2023 – BEGINN: 18:30 UHR
11.06. UND 17.09.2023 – BEGINN: 11:30 UHR

119,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

MUTTERTAG UND KOCHKURSE

Schlaraffenland-Muttertags-Frühstück

Genießen Sie unser ganz besonderes
Schlaraffenland-Muttertags-Frühstücksbuffet
mit Lachs, Rührei, Speck, frischem Obst und Gemüse,
verschiedenen Backwaren, Wurst- und Käsesorten.

Außerdem verwöhnen wir Sie mit kleinen
Überraschungs-Köstlichkeiten, die für ganz
besondere mmmhhh-Momente sorgen.

Zum Abschluss servieren wir Ihnen ein leckeres
Schokoladen-Soufflé



14.05.2023 – AB 09.00 UHR

28,00 € pro Person

inklusive aller Getränke während des Frühstücks
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

Besuchen Sie unseren Stand am 04.06.2023
auf dem KULINARISCHEN HAFENFEST in Neuhaus!

TIPP

Kochkurs "Herbstküche"

GEGRILLTE APFELRINGE
mit Meerrettichsahne
dazu lauwarmer Lachs vom Grill

RIESENCHAMPIGNONS
mit Auberginenmousse gefüllt

SCHWEINEFILET MIT KÜRBIS VOM GRILL
mit Gemüse vinaigrette

BUTTERKUCHEN
mit Birnenschmand

06.10., 07.10., 19.10.2023 – BEGINN: 18:30 UHR
15.10.2023 – BEGINN: 11:30 UHR

119,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

FESTE AUF DER AUSSENTERRASSE

Garten-Grill-Fest

VORSPEISEN

unter anderem: gegrillte Melone, gegrillte Garnelen,
Grünkohlbratwurst, gegrilltes Brot mit Olivenöl...

SUPPEN

unter anderem: Buttermilch-Basilikum-Süppchen,
grüne Gartenerbsen-Suppe mit krossem Speck...

HAUPTSPEISEN VOM GRILL
Seeforelle, Rinderhüfte, "Frog-Dog",
Galloway-Burger...
dazu Beilagen, wie

Gemüse, Kartoffeln, Nudeln aus dem Permesanlaib...

DESSERTS

wir kommen mit mit dem Eswagen
und unseren Eis-Spezialitäten
in den Garten gefahren

07.07. UND 08.07.2023 – BEGINN: 18:30 UHR
55,00 € pro Person

79,90 pro Person inklusive begleitender Getränke
- wir bitten um Tischreservierung -

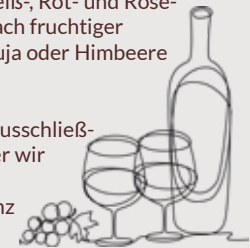
Live
Musik bei
beiden
Festen

Sommer-Weinfest



Herr Wimmer des Weinguts Hunn aus dem
badischen Gottenheim präsentiert Ihnen
sonnenverwöhnte Weiß-, Rot- und Rosé-
Weine, die teilweise nach fruchtiger
Stachelbeere und Maracuja oder Himbeere
und Waldmeister duften.

Sie haben die Wahl: Sie nehmen ausschließ-
lich die Weinverkostung wahr oder wir
servieren Ihnen, passend zu den
Weinen, ein 4-Gang-Menü mit ganz
besonderen Köstlichkeiten.



25.08. UND 26.08.2023 – BEGINN: 18:30 UHR

29,90 € pro Person für die ausgewählten Weine
49,90 € pro Person für das 4-Gang-Menü (ohne Weine)
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -