

# Handwerkliche Kochkunst

SILVESTER



## 5-Gang-Silvestermenü an Silvester oder später

HERZHAFTE KÜRBISWAFFELN  
mit geräucherter Gänsebrust und Quittensenf

CHILLI CON CARNE  
vom Wild

LITSCHI-SORBET  
aufgeschenkt mit Muskateller-Sekt

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST

ODER

KABELJAU-FILET À LA "KOLLEGE-KLUNKER"  
mit gebratener Kohlzwurst auf  
Wintergemüse mit leichter Senfsauce

MOUSSE VON DER GEBRANNTEN  
WEISSEN SCHOKOLADE  
mit Ananas-Eiscreme

31.12.2025 - BEGINN: 18:00 UHR

Preis pro Person 109,- € ohne Getränke

Preis pro Person 138,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -

Hinweis: Hier keine kostengünstige Übernachtung möglich!

02.01. UND 03.01.2026 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 89,- € ohne Getränke

Preis pro Person 119,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -

Hinweis: Hier kostengünstige Übernachtung möglich, s.u.

**Besonderes Übernachtungs-Angebot**  
beim Silvester-Menü im Januar 2026  
und beim Special-Kitchen-Battle im März 2026  
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**  
Frühstück **14,50 €** pro Person

# Handwerkliche Kochkunst

ADVENT UND WEIHNACHTEN



## Weīnachtliches Fr̄ühstück an zwei Advents-Sonntagen und am 2. Wēihnachtsfeiertag

An zwei Advents-Sonntagen und am 2. Wēihnachtsfeiertag verwöhnen wir Sie mit einem wēihnachtlichen Fr̄ühstück. Hierbei handelt es sich um unser beliebtes, umfangreiches Fr̄ühstücksbuffet. Zum Abschluss reichen wir ein wēihnachtliches Dessert direkt an den Tisch. Außerdem sorgen drei wēihnachtliche Kurzgeschichten, die während des Fr̄ühstücks vorgelesen werden, für besinnliche Momente.

### ADVENTS-SONNTAGE

07.12., 14.12.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 29,90 € inklusive Fr̄ühstücks-Getränke

### 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

26.12.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 32,00 € inklusive Fr̄ühstücks-Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -



© Dream Canvas CPH - adobe.stock.com

Außerdem

Mittagessen am 25.12.2025 ab 11.30 Uhr

sowie

Abendessen am 25.12. und 26.12.2025

Genießen Sie die ruhigen Wēihnachtstage mit der Familie bei einem Mittag- oder Abendessen in unserem Hause (kleine, spezielle Wēihnachts-Speisekarte)

**Peters**  
Das Genusshotel in der Wingst



Handwerkliche Kochkunst  
KOCHKURSE UND MENÜS

Herzlich willkommen!

DEZEMBER 2025 - MÄRZ 2026

Wēihnachten steht gewissermaßen vor der Tür und wie jedes Jahr drängt sich die Frage auf "was schenke ich den Liebsten?".

Unser Tipp: Verschenken Sie besondere Momente und verbringen Sie gemeinsam eine wunderbare Zeit miteinander. Unsere Menüs und Kochkurse in diesem Faltblatt bieten sich als ideale Wēihnachtsgeschenke an. Gerne stellen wir Ihnen einen schmucken Gutschein aus.

Freuen Sie sich auf besondere Genuss-Momente auch in 2026!

Ihr Claus Peter  
und Team

Wir wünschen frohe Wēihnachten  
und alles Gute für 2026!



**Peters - das Genusshotel in der Wingst**

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



© MK-Photo - adobe-stock.com

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

## Kochkurs für Blender

SANDWICH DE LUXE

ERBSEN-MINZ-SUPPE  
mit krossem Speck

SKREI-FILET  
mit tomatisierter Sahnesauce  
nach Art der spanischen Fischer,  
dazu Reis

KARAMELISIERTE ANANAS  
mit Kirschwasser und Walnuss-Eiscreme

31.01.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

So gewinnst Du  
"Mein Lokal - Dein Lokal"

RAUCHLACHS  
mit Dill-Sauerrahm, knusprigen Wan-Tan-Blättern  
auf Salat-Bett

CURRY-APFEL-SUPPE  
mit Bananenscheiben

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST  
mit Hoisin und Sesam glasiert,  
dazu Gemüse-Allerlei und frittiertes Engelshaar

BIRNE HELENE 2.0

14.03., 15.03., 21.03., 22.03.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

# Handwerkliche Kochkunst

MENÜ UND KOCHKURS

## Valentinstag "love date"

© gpointstudio - adobe.stock.com

Nutzen Sie den Valentinstag, um mit Ihrer Liebsten bzw. Ihrem Liebsten einen wunderbar romantischen Abend der Zweisamkeit bei Kerzenschein und kulinarischen Köstlichkeiten (3-Gang-Wahlmenü) zu verbringen.

Zum Abschluss geben wir Ihnen für zu Hause zum Anstoßen eine Flasche Sekt mit.



14.02.2026 - AB 18:30 UHR

59,00 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -

Kochkurs  
Italienische Winterküche

VITELLO TONNATO

GRÜNE BOHNENSUPPE  
mit Bauernspeck

GESCHMORTE RINDFLEISCHWÜRFEL  
in Merlot mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Wurzelgemüse  
dazu Gnocci à la Romana

GEBRANNTE CREME  
von Capuccino

07.02., 08.02., 28.03., 29.03.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

# Handwerkliche Kochkunst

MMHHHH - MOMENTE!

## Bier-Degustations-Menü

GEKOCHTE RINDERBRUST  
mit Rosenkohl, Sesam, Soja, Honig

PAPRIKA-GOULASCH SZEGEDINER ART  
mit Petersilien-Pesto und Bauernbrot

ROASTBEEF  
aus dem Niedertemperaturofen  
mit Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Stampf  
und glacierten Karotten

APFELKOMPOTT  
mit Mascarpone-Schaum und  
Eiscreme von gebrannten Mandeln

21.02.2026 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 84,90 € mit begleitenden Ratsherrn-Bieren  
Preis pro Person 59,90 € ohne begleitende Ratsherrn-Biere

- wir bitten um Tischreservierung -

**TIPP** Die Geschenkidee für Männer zu Weihnachten!

Special Kitchen-Battle

ZWEI SIEGER VON "MEIN LOKAL - DEIN LOKAL"  
TREten GEGENEINANDER AN

Jan Philip Stöver vom Restaurant "Henry's" in Buchholz in der Nordheide gewann die 13. Staffel der beliebten Fernsehsendung "Mein Lokal - Dein Lokal" und tritt nun gegen den Gewinner der letzten Staffel, Claus Peter, zum Special Kitchen-Battle 2026 an. Lassen Sie sich von den kulinarischen Kreationen der beiden Battle-Partner überraschen und entscheiden Sie, wer der Bessere von beiden ist!

06.03. UND 07.03.2026 - BEGINN: 18.30 UHR

Hinweis: Hier kostengünstige Übernachtung möglich, siehe Rückseite  
Weitere Informationen folgen  
(Kitchen-Battle in Buchholz: 27.02.2026)

