

Handwerkliche Kochkunst

ANGEBOT FÜR GRUPPEN

KÜCHENROULETTE

für Gruppen von 20-40 Personen

ab
79,-
Euro
pro Person

Das Küchenroulette für Firmen, Familien oder Freunde ab 20 Personen ist für alle Teilnehmenden ein großer Spaß und hat nichts mit den eher langweiligen Feiern zu tun, bei denen alle den gesamten Abend am gleich Platz sitzen und hoffen, dass der Abend bald um ist.

Peters – das Genusshotel in der Wingst bietet mit dem Küchenroulette nicht nur ganz besondere mmmhh... Momente, sondern neben dem Spaßfaktor auch die Förderung der Kreativität, der Teamarbeit und der Möglichkeit dazuzulernen.

Auf Wunsch werden Sie mit einem leckeren Aperitif und Fingerfood (fakultativ) von unserem Restaurant-Team begrüßt, bevor Sie, mit einer Schürze ausgestattet, die Küche betreten und in Gruppen eingeteilt werden. Jede Gruppe bekommt einen Gang des 5-gängigen Menüs zugelost und ist dann für die Zubereitung und das Servieren dieses Ganges zuständig. Eine kleine Gruppe ist also immer gemeinsam aktiv am Herd, während die anderen über die Schultern schauen oder sich bei einem guten Glas Wein am festlich gedeckten Tisch, an dem jeder Gang gemeinsam mit der gesamten Gruppe verspeist wird, unterhalten.

16. & 17.10.2026 - wildes Wochenende

Alle Freunde von Wildgerichten aufgepasst:

Wir servieren Ihnen ein 5-Gang-Wildmenü, das musikalisch von den Cuxland-Parforce-Bläsern begleitet wird.

65,00 € pro Person ohne Weinbegleitung

87,00 € pro Person mit Weinbegleitung



KITCHEN BATTLE 2026

06.11. und 07.11.2026

Ungedingt schonmal vormerken - es wird wieder spannend!

Battle-Partner: Dominik Gees - ehemaliger Mitarbeiter.

Handwerkliche Kochkunst

KRÄUTERMENÜ & PFINGSTEN

4-Gang-Kräutermenü im Genussgarten



TOMATENMOUSSE
an Eismeergarnelen mit Dill-Sauerrahm

ERBSEN-MINZ-SUPPE
mit krossem Bauernspeck

RÜCKENSTEAK VOM STROHSCHWEIN
mit geschmolzenen Tomaten und
Linguine mit Basilikum-Pesto

CRÈME BRÛLÉE
mit Himbeersorbet und Pfefferminz-Halbgefrorenes

dazu
leichte
Sommer-
weine
vom Weingut
Wilhelmshof

03.07. UND 04.07.2026 SOWIE 21.08. UND 22.08.2026
BEGINN: 18:30 UHR

58,90 € pro Person ohne Weinbegleitung

80,90 € pro Person mit Weinbegleitung

- wir bitten um Tischreservierung -

Am 03.07.2026 präsentiert Ihnen
der Sommelier des Weinguts
Wilhelmshof die ausgewählten
Weine



English Breakfast an Pfingsten

PFINGST-SONNTAG UND -MONTAG

24.05. UND 25.05.2026 - BEGINN: 10.00 UHR

Preis pro Person 33,00 € inklusive Frühstücks-Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -

Abendessen an den Pfingst-Feiertagen
ab 17.00 Uhr!

Genießen Sie diese besonderen Tage mit der Familie
bei einem Abendessen in unserem Hause.

Peters
Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE & MENÜS & EVENTS

Herzlich willkommen!

MAI - NOVEMBER 2026

Wir freuen uns, Ihnen unter anderem kreative Kochkurse, ein leckeres Spargel-Amusebouche-Menü, exklusive Menüs, "Gerichte mit Geschichte" und ein "wildes Wochenende" in diesem Falblatt anbieten zu können.

Ein besonderer kulinarischer Hochgenuss ist unser 4-Gang-Kräutermenü, das wir auf der Terrasse unseres Genussgartens servieren. Genießen Sie den lauen Sommerabend und die besonderen Aromen der frischen Kräuter, die kurz zuvor noch im Genussgarten in den Hochbeeten wuchsen.

Wir wünschen Ihnen kulinarisch ein besonders schönes Jahr 2026 mit vielen Genuss-Momenten und freuen uns darauf, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Claus Peter
und Team

Peters - das Genusshotel in der Wingst

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

ein tolles Präsent oder Mitbringsel
PETERS
PREMIUM
PRODUKTE

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

Grillen mit Spargel

SALAT VON SPARGEL
mit Römersalat und Rauchlachs

GEGRILLTE KARTOFFEL
mit Spargel-Vinaigrette

GEGRILLTE GEFLÜGELBRUST
mit Stangenspargel,
Basilikum-Limetten-Butter, Crôutons

KAFFEE-BANANEN-FRAPPÉE

31.05., 07.06., 13.06.2026

BEGINN: 11:30 UHR

127,00 € 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!

Während der gesamten Spargelzeit auf unserer Speisekarte: Spargel-Tisch-Buffer! Infos siehe rechts.

NEU

Sommer-Grillen

GEGRILLTER APFEL
mit Ziegenkäse

GEGRILLTE WASSERMELONE
mit Kaffee-Salz und Zitronen-Mayonnaise

SCHWEINEFILET VOM GRILL
mit Tomaten-Salsa und gegrilltem Römersalat

CREME BRULÉE

27.06., 28.06., 06.09., 12.09., 20.09., 27.09.2026

BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

SPARGELZEIT

Spargel-Amusebouche-Menü

SPARGELSCHAUM
mit Rauchlachs

COPPA-SCHINKEN
mit Spargelsalat

SPARGEL-KOKOSNUSS-SUPPE

SPARGEL UND EDELFISCH
aus dem Bambuskorb

SPARGEL POLNISCH
mit krossem Speck

SPARGELRISOTTO
mit weißen Trüffel-Aromen

SPARGEL IM NÄPFCHEN

HIMBEER-SORBET

GEBRATENER SPARGEL
mit Scheiben vom Rumpsteak

GEFLÜGELSCHNITZEL
in Haferflocken und Mandeln gebraten
auf buntem Spargelgemüse

VANILLEEIS MIT BEEREN-GRÜTZE

PFEFFERMINZ-HALBGEFROHRENES
mit Schokoladensauce

Das Spargel-Amusebouche-Menü wird während der gesamten Spargelzeit angeboten!

117,90 € pro Person – 12-Gang-Menü

95,90 € pro Person – 9-Gang-Menü

- wir bitten um Tischreservierung -

Handwerkliche Kochkunst

MENÜ

Spargel-Tisch-Buffer, täglich ab 17.30 Uhr

Während der gesamten Spargelzeit können Sie bei uns das Spargel-Tisch-Buffer ab 2 Personen bestellen. Wir servieren Ihnen jeweils eine Portion frischen Stangenspargel mit Butter- und aufgeschäumter Kräutersauce. Hinzu kommt eine Etagerie mit lauter Leckereien, die zu Spargel besonders gut schmecken: Räucherlachs, geräucherter und gekochter Schinken, Schnitzel. Frische Salzkartoffeln runden das leckere Tisch-Buffer ab. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Spargel-Tisch-Buffer, ab 2 Personen
35,90 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -

Gerichte mit Geschichte

Sehen Sie sich auch manchmal nach den leckeren Gerichten aus der Kindheit, an denen so viele Erinnerungen hängen, zurück?

Dann sollten Sie an unseren Abenden "Gerichte mit Geschichte" unbedingt einen Tisch reservieren. Unter anderem finden Sie zum Beispiel Königin-Pastete, Hadler Hochzeitssuppe, Toast Hawaii Delux, Königsberger Klopse, Himbeeren Eis & heiß, Pfirsich Melba und noch vieles mehr auf unserer Spezial-Speisekarte. Außerdem erzählen wir Ihnen zu jedem Gericht eine kleine Geschichte aus unserem Hause. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Hadler Hochzeitssuppe in unserem Hotel im Keller in riesen großen, in Beton eingelassen, Emaille-Bottichen mit riesen großen Kellen gekocht wurde und in denen wir Kinder, wenn sie nicht genutzt wurden, Verstecken gespielt haben?

25.09. und 26.09.2026

- wir bitten um Tischreservierung -