

Handwerkliche Kochkunst

SILVESTER

5-Gang-Silvestermenü an Silvester oder später

FLAMM-LACHS MIT LIMETTEN-CREME-FRAICHE
Schnittlauchöl und Pumpernickel-Crumble

EINTOPF VON EDELFISCHEN
und Krustentieren

PASSIONSFRUCHTSORBET
mit Kokosnussmilch

WILDSCHWEINRÜCKEN
ODER
KALBSRÜCKENSTEAK
mit Schokoladen-Thymiansauce
und Quiche von Steckrübe und Karotte

MOUSSE AU CHOCOLATE
mit Marzipaneis und Tonkabohne
dazu Portwein-Kirschen

31.12.2023 – BEGINN: 18:00 UHR

Preis pro Person 99,- € ohne Getränke

Preis pro Person 119,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -

05.01. UND 06.01.2024 – BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 79,- € ohne Getränke

Preis pro Person 99,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -



Bitte beachten Sie unsere besonderen
Angebote und Events zum 125-jährigen
Jubiläum in 2024 - www.peters-wingst.de

Besonderes Übernachtungs-Angebot
beim Silvester-Menü im Januar 2024
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**
Frühstück **12,50 €** pro Person

Handwerkliche Kochkunst

ADVENT UND WEIHNACHTEN

Spätstück an den Advents-Sonntagen und an den Weihnachtsfeiertagen

An den Advents-Sonntagen und den Weihnachtsfeiertagen
verwöhnen wir Sie in diesem Jahr erstmalig mit einem
"Spätstück". Hierbei handelt es sich um unser beliebtes,
umfangreiches Frühstücksbuffet und zusätzlich reichen wir
fünf kulinarische Weihnachts-Köstlichkeiten direkt an den
Tisch. Sie bleiben gemütlich sitzen, unterhalten sich im Kreise
Ihrer Lieben und werden von uns verwöhnt - mmmhhh lecker!

ADVENTS-SONNTAGE

03.12., 10.12. UND 17.12.2023 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 29,90 € inklusive Frühstücks-Getränke

WEIHNACHTSFEIERTAGE

25.12. UND 26.12.2023- BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 38,00 € inklusive Frühstücks-Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -



© Rawpixel.com - adobe.stock.com

Abendessen am 25.12. und 26.12.2023
Genießen Sie die ruhigen Weihnachtstage
mit der Familie bei einem Abendessen
in unserem Hause.
(Kleine, spezielle Weihnachts-Speisekarte)

Peters
Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

Hertzlich willkommen!

NOVEMBER 2023 - MÄRZ 2024

Weihnachten 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 Falblatt bieten sich
als ideale Weihnachtsgeschenke an.
Gerne stellen wir Ihnen einen
schmucken Gutschein aus.

Das Jahr 2024 ist für unser Hotel
ein ganz Besonderes, denn wir feiern
das 125-jährige Bestehen.

Gerne als ein tolles Weihnachtsgeschenk
**PETERS
PREMIUM
PRODUKTE**



Freuen Sie sich auf viele
Jubiläums-Angebote und
-Events und auf ganz
besondere Geschichten,
die wir zu erzählen haben.

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

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

Weihnachtsessen gut vorbereitet

GEFLÄMMTER LACHS
mit Gemüsevinaigrette
auf Blattsalaten

ERBSEN-MINZ-SUPPE
mit krossem Speck

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST
auf Kompott von roten Zwiebeln und Äpfeln
mit Römer-Kartoffeln

KAFFEE SURPRISE

11.11., 12.11., 25.11. UND 26.11.2023
BEGINN: 11:30 UHR

119,00€ pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Vegetarisch kochen - im neuen Jahr wird alles besser

FRÜHLINGSROLLE
auf vietnamesischem Gurken-Ananas-Salat

KALTES MELONEN-GURKEN-SÜPPCHEN
mit Minze

LINSENPLÄTZCHEN
auf Curry-Steckrüben-Gemüse

RÖMER-KARTOFFELN MIT ZWIEBELN
auf buntem Beete-Gemüse
dazu Sellerie-Meerrettich-Sauce

WELFENSPEISE

14.01. UND 28.01.2024 - BEGINN: 11.30 UHR

119,00€ pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

Beste Rezepte von Claus Peter

GEKOCHTE RINDERBRUST
mit Gemüsevinaigrette

PETERSILIENWURZEL-SUPPE
mit Kürbiskernpesto

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit frittiertem Engelshaar
und Curry-Steckrüben-Gemüse

PHARISÄER SURPRISE

22.01., 23.01., 24.01., 19.02., 20.02., UND 21.02.2024
BEGINN: 18:30 UHR

119,00€ pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Hoher Norden trifft auf den fernen Osten

FRÜHLINGSROLLE
mit Grünkohl und Kohlwurst
Rote Beete, Mango, Frühlingszwiebeln

APFEL-ZWIEBEL-SUPPE
mit Curry und Kokosnussraspeln

LAUWARMER LACHS "KANTONESISCHE ART"
mit Wok-Gemüse und Glasnudeln

WELFENSPEISE "GO EAST"

09.03. UND 10.03.2024 - BEGINN: 18.30 UHR
24.03.2024 - BEGINN: 11.30 UHR

119,00€ pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

MENÜ - 4 X FLEISCH UND 4 X BIER

Beef & Bier - Tasting

HAUSGEMACHTE SÜLZE
von der Hirschhaxe mit Selleriesalat

PULLED PORK
auf weißen Bohnen nach Südstaaten-Style

ENTRE COTE VOM DRY-AGE
im Stück gebraten
mit aufgeschäumter Pfeffersauce
Winter-Gemüse-Allerlei und Auflaufkartoffeln

BIRNENTARTE
mit Vanillesauce und
Zartbitterschokoladeneis

17.02.2024 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person **79,90€** mit begleitenden Ratsherrn-Bieren
Preis pro Person **58,00€** ohne begleitende Ratsherrn-Biere
- wir bitten um Tischreservierung -

Muschelessen - lecker, einfach, satt!

MIESMUSCHELN
im Sud nach provinzialischer Art
oder
im Sud nach kantonesischer Art

mit Brotauswahl und verschiedenen Dippis



09.02. UND 10.02.2024 - BEGINN: 18.30 UHR

27,90€ pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -