



Indian Summer



PETER'S BISTRO
im
HOTEL

Klövensteen

Hauptstraße 83 · 22869 Schenefeld
Tel. 0 40 / 83 93 63 - 0 · Fax 0 40 / 83 93 63 43
E-Mail: gast@hotel-kloevensteen.de
Internet: www.hotel-kloevensteen.de



Unsere Aktionen
von September bis Dezember 2019
einschließlich
Weihnachten und Silvester



Wir reservieren Ihnen nach Absprache auch separate Räume (20 bis 80 Personen) für Empfänge, Familienfeiern, Betriebsfeste und Tagungen. Tiefgarage und ausreichender Parkraum vorhanden.

SEPTEMBER

I. Dorade in Butter gebraten

mit mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln pro Person € 16,50

II. Putencurrygeschnetzeltes

mit gegrillter Ananas und Basmatireis
dazu fruchtiger Blattsalat mit Joghurtdressing pro Person € 14,90

OKTOBER

I. Wahlweise 200g oder 250g Flusszander

3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):

- gedünstet in Dillrahm dazu Tiefseekrabben
- an der Haut gebraten auf Linsengemüse 200g pro P. € 19,50
- oder in Ei gebraten dazu Kartoffelgurkensalat 250g pro P. € 20,90

II. „Oktober Teller“

Grillhaxe, Leberkäse, Weißwurst
auf Sauerkraut dazu Bratkartoffeln pro Person € 16,90

NOVEMBER

I. Forelle in Mandelbutter gebraten

Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat pro Person € 17,90

II. Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst und Rauchspeck
dazu Salz- oder Bratkartoffeln pro Person € 16,90

DEZEMBER

I. 1/2 Bauern-Ente

mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut
und Apfelmus dazu Salzkartoffeln pro Person € 18,90

Spezialitäten auf Vorbestellung (24 Std.), die am Tisch tranchiert werden:

Ab 2 Personen

Chateaubriand, Gemüseplatte, Pfifferlingsrahm, Champignons,
Sauce Béarnaise, Kroketten pro Person € 29,90

Für 4 – 5 Personen

GANZE, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse
Für eine Gans mit Beilagen berechnen wir einen Festpreis von € 134,00

Großer Oktoberbrunch

am Donnerstag den 3. Oktober 2019, von 11:00 bis 14:00 Uhr

Preis pro Person € 37,50 inkl. Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und Mineralwasser

- Frühstücksanteil:** Rührei, Speck, Nürnberger Rostbratwürstchen, Brezel, verschiedene Brötchen, Schwarzbrot und Butter
- Salate:** Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Käse-Wurstsalat
- Fisch:** Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, versch. Fischsalate
- Fleisch:** Roastbeef „kalt“, kleine Frikadellen, Entenbrust, Vitello Tonnato, Parmaschinken mit Melone
- Warme Gerichte:** Krustenbraten, Leberkäse, Weißwürstchen, Hähnchenkeulen, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
- Dessert:** Großes Dessertbuffet - eine köstliche Überraschung

Weihnachten 2019

- Suppen:** Kartoffelcrèmesuppe mit Krabben € 7,90
Kraftbrühe mit Celestine € 6,90
- Hauptgerichte:** Gänsekeule mit gefülltem Pfirsich, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel € 17,90
Hirschsahnefleisch mit Pfifferlingen, gefüllter Birne, Apfelrotkraut dazu Krokette € 19,50
Hirschfilet rosa gebraten, Pfifferlingsrahm, Bratapfel, Rotkraut dazu Krokette € 28,90
Rumpsteak 200g mit Grilltomate und Bohnen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln € 26,90
Kabeljaufilet gedünstet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln dazu Gurkensalat € 19,90
Fischplatte: Lachs-, Schollen- und Zanderfilet, Krabben mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat € 27,90
- Dessert:** Weihnachtlicher Dessertteller € 9,50
- Für 4-5 Personen** 1 Gans frisch aus dem Backofen mit Füllung,
auf Vorbestellung: Apfelmus, Rotkraut, Salzkartoffeln, Knödel /
(24 Std.) am Tisch tranchiert €134,00

Buchen Sie jetzt unter Telefon: 040 / 83 93 63-0

Weihnachtsbrunch

1. und 2. Weihnachtstag von 11:00 bis 14:00 Uhr

**pro Person 46,90 € inkl. 1 Glas Secco, Kaffee, Säfte vom Büffet und Mineralwasser
Reservierungen im Raum „Blankenese“**

Kalt:

*Vitello Tonnato * Eismeergarnelen, Cocktailsauce
Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich * Ostseeräucheraal, Garnelen
In Wachholder geräucherte Forellenfilets * Frische Büsumer Krabben
Verschiedene Fischsalate * Parmaschinken mit Melone * Tomate-Mozzarella
Roastbeef „kalt“ mit Röstzwiebeln, Remouladensauce * Antipasti Auswahl * Kleine Frikadellen
Entenbrust mit Waldorfsalat * Verschiedene frische Salate, Blattsalate mit Dressing
Baguette und verschiedene Brotsorten*

Warm:

*Zanderfilet an der Haut gebraten * Kalbsfilet * Krustenbraten * Bauernente
Schnitzel Wiener Art * Irischer Wildlachs auf Blattspinat * Hirschahnefleisch
Gemüseplatte * Rotkohl * Krokette * Petersilienkartoffel*

Dessert:

Großes Dessertbüffet (eine köstliche Überraschung)

Silvestermenü

pro Person € 78,00 inkl. Begrüßungsdrink

Klare Tomatensuppe mit Einlage

Gegrillte Garnelen mit Speck umwickelt, jahreszeitlicher Salat, Knoblauchcrème

Johannisbeersorbet mit Sekt aufgefüllt

Hirschfilet auf Pfifferlingsrahm, Wirsinggemüse, gefüllte Birne, Krokette

Dessert-Traum „St. Silvester 2019“

Zum Verlauf des Abends:

Wir bieten Ihnen zwei Reservierungen an:

Peter´s Bistro: Ab 19.00 Uhr • Raum Blankenese: 20.00 Uhr

Den Silvesterabend gemütlich ausklingen lassen? Kein Problem!

Einzelzimmer / Single room 82,50 – 92,50 € • Doppelzimmer / Double room 93,00 – 103,00 €
inklusive Frühstücksbüffet und Tiefgaragenstellplatz!

Buchen Sie jetzt unter Telefon: 040/83 93 63-0