



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
www.hotel-kloevensteen.de
E-Mail: info@hotel-kloevensteen.de



Unsere Aktionen
vom September bis Dezember 2017
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 Wahlweise 200 g oder 250 g Ostsee-Dorsch

- gebraten mit Senfsauce und Bratkartoffeln
 - in Dillrahm mit Spargel, Champignons und Krabben
 - oder gedünstet in Meerrettichsauce und Bouillongemüse
- Beilagen nach Wahl pro Person € 18,70

II Asiapfanne, Scampis, versch. Fleischsorten

knackiges Gemüse, Reis Timbal pro Person € 15,90

OKTOBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander

- 3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):
- gedünstet in Dillrahm, Tiefseekrabben
 - an der Haut gebraten auf Linsengemüse
 - oder in Ei gebraten auf Blattspinat
- pro Person € 18,70

II Hirschsahnefleisch

mit Pfifferlingen, gef. Birne
Rosenkohl, Kartoffelbällchen pro Person € 17,50

NOVEMBER

Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst, Rauchspeck, Salz- oder Bratkartoffeln € 14,50

DEZEMBER

1/2 Bauern-Ente

mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus,
Petersilienkartoffeln € 17,90

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

Ab 2 Personen

Chateaubriand, Vierländer Gemüseplatte, Pfifferlinge,
Champignons, Sauce béarnaise, Herzoginkartoffeln

pro Person € 28,90

Für 4 – 5 Personen

Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse
Für eine Gans (mit Beilagen) berechnen wir einen
Festpreis von € 129,00

WEIHNACHTEN 2017

Tagessuppe: Fasankraftbrühe, Schnittlauch

80. Hirschsahnefleisch mit Pfifferlingen, gefüllte Birne, Rotkraut, Krokette € 25,90
81. Zanderfilet an der Haut gebraten mit Kartoffelgurkensalat € 24,90
82. Rumpsteak 200 g, mit Pfefferbearnaise Prinzebohnen und leckeren Bratkartoffeln € 29,90

Dessert: Weihnachtlicher Dessertteller

Unsere besondere Empfehlung

83. Fasankraftbrühe, Schnittlauch € 8,20
84. Cremesuppe von Pfifferlingen € 7,90
85. Dorschfilet, gedünstet in Dillrahm mit Spargel, Champignons, Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat € 26,90
86. Büsumer Fischteller mit Norweger Lachs, Seezungen-, Schollenfilet, Tiefseekrabben, Speckpflaumen, Sauce hollandaise, gebackene Kartoffel mit Sauercreme, Gurken- u. Tomatensalat € 25,90
87. 1/2 Bauern-Ente mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln € 17,90
88. Filetsteak – 200 g – mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel mit Sauercreme oder pommes frites, Klößensteensalat € 28,90
89. Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne € 7,50
90. Birnensorbet auf Himbeermark € 8,70
91. Weihnachtlicher Dessertteller € 9,50

Kinderteller

92. Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhren, pommes frites
Dessert: Obstsalat, Vanilleeis, Sahne € 8,90

Weihnachtsmenü

93. Cremesuppe von Pfifferlingen, Schnittlauch (à la carte € 7,90)

*

Hirschfilet, rosa gebraten, Pfifferlingsrahm, Preiselbeeren
Bratapfel, Rotkraut, Kartoffelbällchen (à la carte € 23,90)

*

Birnensorbet auf Himbeermark (à la carte € 8,70)

Menüpreis € 37,50

Weihnachtsbrunch

1. und 2. Weihnachtstag
von 11.30 – 15.00 Uhr

pro Person 44,90 € inkl.

Empfangsgetränk: Kaffee, Säfte und Wasser

Reservierungen im Raum „Blankenese“

Kalt:

- Vitello Tonnato
- Riesengarnelen, Cocktailsauce
- Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Ostseeräucheraal, Gambas
- In Wacholder geräucherte Forellenfilets
- frische Tiefseekrabben
- verschiedene Krabbensalate
- Parmaschinken mit Melone
- Tomate Mozzarella
- Roastbeef „kalt“ mit Röstzwiebeln, Remouladensauce
- Scampis in verschiedenen Variationen
- Kleine Frikadellen, Kartoffelgurkensalat
- Entenbrust mit Waldorfsalat
- verschiedene frische Salate, Blattsalate mit Dressing
- Baguette und verschiedene Brötchen

Warm:

- Zanderfilet an der Haut gebraten
- Schweinefilet, Schinken in der Kruste
- Bauernente, Wiener Schnitzel
- Irischer Wildlachs auf Blattspinat
- Hirschschnefleis
- Gemüseplatte, Rotkohl, Röstitaler, Petersilienkartoffeln

Dessert:

- Großes Dessertbuffet
(eine köstliche Überraschung)

Silvestermenü

pro Person 79,- €, ohne Getränke
Reservierungen im Restaurant „Peter's
Bistro“ ohne Tanz, nur Essen.

Zum Empfang

Silvester-Cocktail

Menü

Italienischer Vorspeisenteller

Klare Tomatensuppe

Lauwarme Terrine von Zander und

Riesengarnelen auf Champagnerschaum,

Kreolenreis

Gespicktes Kalbsfilet auf Morchelrahm,
kleines Gemüse, Püree von der Küstenknolle

Dessert-Traum „St. Silvester 2017“

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 84,90 – 96,50 €

Doppelzimmer / Double room

111,00 – 121,00 €

inklusive Frühstücksbuffet und Tiefgaragenstellplatz halten wir für Sie bereit!

Buchen Sie jetzt unter:

Tel.: 040/83 93 63-0