



PIER²⁸
STEGHAUS ERBENDORF

Sollte für Sie nicht das passende Angebot dabei sein, stehen wir für Ihren Individualisierungswunsch gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach an!

Wir freuen und auf Ihre Anfragen unter **(0 96 82) 6 83 07 0** oder **steghaus@pier-28.de**.

Wir freuen uns auf Ihre Feier im PIER 28 Steghaus Erbdorf!



PIER 28 Steghaus im ARIBO Hotel Erbdorf
Tirschenreuther Str. 28
92681 Erbdorf
☎ (0 96 82) 6 83 07 0
🌐 **www.pier-28.de**
✉ steghaus@pier-28.de
📍 pier28steghaus

**Ihre Weihnachtsfeier im
PIER 28 Steghaus
Erbdorf**

Menüvorschlag I

In roter Bete gebeizter Lachs mit Wildkräutersalat und Senf-Dillsoße

Ochsenbäckchen, im Spätburgunder geschmort, mit Wurzelgemüse und Butterspätzle
oder

Goldgebratene Gänsebrust mit Honig-Orangen-Jus, Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Weißer Schokoladenpannacotta mit Rosmarin, Zwetschgenkompott, Amaretti und Pistazien

€ 42,00 für das 3-Gänge Menü inklusive Willkommens-Glühwein in unserem Piergarten und festlicher Tischdekoration - buchbar ab zehn Personen

Menüvorschlag II

Carpaccio vom Steinwälder Biorind mit Salatbouquet, Basilikumpesto und Parmesan

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch und Orangespuma

Ochsenbäckchen, im Spätburgunder geschmort, mit Wurzelgemüse und Butterspätzle
oder

Goldgebratene Gänsebrust mit Honig-Orangen-Jus, Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Himbeer „Knödlitschek“ mit Vanillesoße

€ 58,00 für das 4-Gänge Menü inklusive Willkommens-Glühwein in unserem Piergarten mit festlicher Tischdekoration - buchbar ab zehn Personen

Wintersmoken

Sie suchen etwas Besonderes für Ihre Weihnachtsfeier?

Genießen Sie unser spezielles 3-Gänge Smoker Menü aus unserem Original Chuckwagon Smoker:

Vorspeise

Hausgesmokte Entenbrust mit Mango-Chili-Chutney
Hausgesmokter Schweinelachsschinken mit Gurken-Senf-Relish
Mozzarella mit Tomate & Bärlauch-Pesto

Hauptspeise

Roastbeef vom Steinwälder Bio-Rind
Norwegischer Lachs
Maispoularde
Schweinefilet
Spare Ribs
Schaschlik mit Gemüse und Halloumi (vegetarisch, auf Bestellung vor Ort)

Grillgemüse | Keniabohnen mit Speck | gegrillte Maiskolben
Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Steakpommes
Süßkartoffelpommes
Champignonsoße | Demi Glace

Hickory BBQ Dip | Smokey Monk Dip | Kräuterbutter
Mango-Curry-Dip | Pommery Dip | Trüffelschmand

Dessert

New York Cheese Cake „gesmokt“
Himbeer-Parfait
Schoko Brownies

**€ 47,00 für das 3-Gänge Buffet inklusive Willkommens-Glühwein mit Plätzchen in unserem Piergarten und festlicher Tischdekoration - buchbar ab 10 Personen (bis 15 Personen servieren wir unser Smokerangebot als „Sharing is Caring“ in der Tischmitte.
Ab 16 Personen bereiten wir Ihnen dieses gerne als Buffet vor.)**