



PIER²⁸
STEGHAUS ERBENDORF

Nicht ganz das richtige für Sie dabei?

Kein Problem. Gerne gestalten wir Ihre Weihnachtsfeier auch individuell nach Ihren Wünschen und bieten zum Beispiel auch vegetarische Alternativen an.

Sprechen Sie uns einfach an!

Ihre Anfragen nehmen wir **persönlich**, unter (0 96 82) 6 83 07 0 oder steghaus@pier-28.de entgegen.

*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

Gebeizter und geräucherter Saibling mit Wildkräutersalat,
Senf-Dillsoße und Meerrettich

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße mit Rotwein-
Rotkohl und Kartoffelknödel
oder

Oberpfälzer Bauernente mit Orangen-Thymian-Jus, Apfel-
Zimt-Rotkohl und Reiberknödel

Spekulatius-Parfait auf Muscovadoschnee, mit
Zwetschgen-Zimtröster

**€ 29,50 für das 3-Gänge Menü inklusive
Willkommens-Glühwein am Fichtelnaabsteg mit
Feuerstelle und festlicher Tischdekoration**

Menüvorschlag II

In Vanille und Chili konfierte Riesengarnele an Safran-
Cranberry-Couscous

Oberpfälzer Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse-Julienne
und Omas Nudeln

Jungschweinfilet an Portwein-Rosmarin-Jus, Karotten-
Mousseline und getrüffeltem Kartoffelgratin
oder

Gebratenes Wildlachsfilet mit Basilikumschaum, Tomates à
la Provencales und Jasmin-Reis

Schinken-Ananas-Eis an einem Soßenspiegel aus
Beerenfrüchten

**€ 39,50 für das 4-Gänge Menü inklusive
Willkommens-Glühwein am Fichtelnaabsteg mit
Feuerstelle und festlicher Tischdekoration**

Menüvorschlag III

Carpaccio vom Dry Aged „Roten Höhenvieh“ aus dem
Steinwald, mit Rauke, Parmesan Hobeln und Pinienkernen
in Olio Limone

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch und
Orangenespuma

In Zitronenthymian gebratene Riesengarnelen mit
Wildkräutersalat, fruchtigem Dressing und Basilikum-
Tomaten-Dinkelbrot-Chips

Oberpfälzer Bauernente mit Orangen-Thymian-Jus,
Apfel-Zimt-Rotkohl und Reiberknödel

Weißer Mousse au Chocolat mit Friedenfelser Bio-Mohn,
Eis von der Tonkabohne und einem Bouquet aus
exotischen Früchten

**€ 58,50 für das 5-Gänge Menü inklusive
Willkommens-Glühwein am Fichtelnaabsteg mit
Feuerstelle und festlicher Tischdekoration**

Wintersmoken

**Sie suchen etwas Besonderes für Ihre
Weihnachtsfeier?**

Wir kreieren für Sie ein Winter Smoking Buffet mit
Spezialitäten wie Roastbeef vom Bio Steinwald Beef,
gesmoktem Lachs, Grillgemüse, Speckbohnen,
Maiskolben, hausgemachte Dips und Soßen, reichhaltiges
Salat-Buffet sowie hausgemachte Desserts

**€ 38,50 pro Person inklusive Willkommens -
Glühwein am Fichtelnaabsteg mit Feuerstelle**