SCHANKHALLE
PFEFFERBERG

IHRE RESERVIERUNGSANFRAGE
für Donnerstag, den 31. Dezember 2026

Anrede . Name . Vorname _____

Gästeanzahl, gesamt _____

E-Mail _____

Telefon _____

IHRE GENUSSZEITEN FÜR DIE À LA CARTE RESERVIERUNG
Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Reservierungszeit.

16:00 bis 18:00 Uhr	€ 69,00 pro Gast	_____
18:30 bis 20:30 Uhr	€ 79,00 pro Gast	_____
21:00 bis 22:30 Uhr	€ 69,00 pro Gast	_____

Unsere Preise sind als Mindestumsatz zu verstehen, ein Differenzbetrag bei geringerem Verzehr wird nicht erstattet.

UNSERE KULINARISCHE AUSWAHL ZUM JAHRESWECHSEL
Die Speisen haben wir für Sie beigefügt. Bitte wählen Sie pro Gast drei Gänge.
(**1** Vorspeise / Suppe / Zwischengang . **1** Hauptgang . **1** Dessert / Käseauswahl)
Weiterführend sind inkludiert: 1 Apéritif, 1 Glas Wein 0,2l oder Bier 0,33l
1 Flasche Wasser 0,25l . 1 Kaffeespezialität

GÄSTE _____

Bitte notieren Sie die Anzahl der Gerichte, direkt auf der Menükarte „UNSERE KULINARISCHE AUSWAHL ZUM JAHRESWECHSEL". Die Gästeanzahl vermerken Sie direkt unter „GÄSTE".
Lassen Sie uns bitte diese Informationen bis zum 17. Dezember 2026 zukommen.

MENÜ ZUM JAHRESWECHSEL
Die Menüauswahl haben wir für Sie beigefügt. Bitte notieren Sie Ihre **RESERVIERUNGSZEIT**: _____

GÄSTE

Vier Gänge Menü	€ 84,00 pro Gast	_____
Optional wählbare Getränkebegleitung 1 Apéritif, 2 Gläser Wein 0,1l oder Bier 0,33l 1 Flasche Wasser 0,75l . 1 Kaffeespezialität	€ 29,00 pro Gast	_____
Fünf Gänge Menü	€ 98,00 pro Gast	_____
Optional wählbare Getränkebegleitung 1 Apéritif, 3 Gläser Wein 0,1l oder Bier 0,33l 1 Flasche Wasser 0,75l . 1 Kaffeespezialität	€ 35,00 pro Gast	_____

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl, die Gästeanzahl & die Ihre Reservierungszeit bis zum 17. Dezember 2026 mit!

KULINARISCHE UNVERTRÄGLICHKEITEN
Bitte lassen Sie uns gerne Ihre Anmerkungen bis zum 17. Dezember 2026 zukommen.

DER PARITÄTISCHE
UNSER SPITZENVERBAND
Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband

VIA SCHANKHALLE PFEFFERBERG gGmbH
Geschäftsführer: Uwe Gervink
Sitz der Gesellschaft: GSG-Hof, Geneststraße 5, Eingang: Reichartstraße 2, Aufgang G, 10829 Berlin
Telefon 030 509310-100, Telefax 030 509310-109, schankhalle-pfefferberg.de, info@schankhalle-pfefferberg.de
Bankverbindung: IBAN DE56 3702 0500 0001 3094 00, BIC BFSWDE33XXX
USt-IdNr.: DE 201039491 **Amtsgericht:** Charlottenburg **Handelsregister:** HRB 149024 B

SCHANKHALLE
PFEFFERBERG

KREDITKARTEN-AUTORISIERUNGSERKLÄRUNG

für Donnerstag, den 31. Dezember 2026

Um Ihre Reservierung zu garantieren, bitten wir Sie um die Zusendung Ihrer Kreditkartendetails. Sie autorisieren uns, die VIA Schankhalle Pfefferberg gGmbH, den gesamten Betrag von Ihrer Kreditkarte im Vorfeld Ihres Besuches abzubuchen. Aufgrund des Datenschutzes muss die Autorisierung durch den Kreditkarteninhaber persönlich unterzeichnet werden. Bitte füllen Sie das folgende Formular aus und senden Sie es per E-Mail an reservierung@schankhalle-pfefferberg.de zurück. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne telefonisch oder per E-Mail für Fragen zur Verfügung.

WICHTIGER HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass Ihre Reservierungsanfrage erst nach Eingang dieses ausgefüllten Formulars sowie der Vorauszahlung per Kredit- / Debitkarte als bestätigt gilt. Sie erhalten unsererseits eine Reservierungsbestätigung.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Eine schriftliche Stornierung ist bis einschließlich 03. Dezember 2026 kostenfrei möglich, ab dem 17.12.2026 wird 50% der Vorauszahlung angerechnet. Bei Nichterscheinen wird der gezahlte Betrag nicht rückerstattet.

Name - Vorname _____ **Datum** _____

Unterschrift _____

KREDITKARTENDETAILS

Visa ○

Mastercard ○

Kreditkartennummer _____ _____ _____ _____

Gültig bis _____ / _____

CVV *(dreistelliger Sicherheitscode auf der Rückseite Ihrer Karte)* _____

_____ _____

Ort, Datum Unterschrift

Herzlichst,
Ihre Mona Quiqley & das Team der Schankhalle Pfefferberg

X

Mona Quigley
Senior Event Sales Managerin

SCHANKHALLE
PFEFFERBERG

UNSERE KULINARISCHE AUSWAHL ZUM JAHRESWECHSEL

Bitte wählen Sie pro Gast drei Gänge aus:
1 Vorspeise / Suppe / Zwischengang . **1** Hauptgang . **1** Dessert / Käsevariation

	€	Anzahl
VORSPEISEN		
Gelbe Bete Schalottencrème . Rotkohlsalat . Geröstete Walnüsse [15 . 16 . 18 . 24]	18	
Ziegenkäse Gegrillt . Preiselbeerkompott . Sellerie-Möhren-Apfelsalat [15 . 17 . 18]	18	
Seesaibling Tatar . Limettenschaum . Feldsalat . Brotchips [14 . 15 . 18 . 24]	19	
SUPPEN		
Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen . Eierstich [13 . 17 . 24]	11	
Hokkaido Kürbisschaumsuppe Kürbiskerne . Kürbiskernöl [15 . 17]	10	
ZWISCHENGÄNGE		
Edelpilz Bergkäse-Krokette . Spitzkohl . Orangensalat [13 . 15 . 17 . 18]	17	
Wirsingroulade Lauch . Karotten . Berglinsen [15 . 17]	19	
HAUPTGÄNGE		
Simmentaler Rind Filet . Rotweinsauce . Prinzessbohnen . Kartoffelgratin [15 . 17 . 24]	35	
Brandenburger Landente Rotweinsauce . Apfelrotkohl . Kartoffelklöße . Butterbrösel [11 . 15 . 17 . 24]	27	
Winterkabeljau Filet . Kräuterkruste . Brokkoli . Zitronenrisotto [11 . 13 . 14 . 15 . 24]	26	
DESSERT & KÄSE		
Apfel-Marzipanstrudel Vanilleparfait . Marinierte Beeren [11 . 13 . 15 . 24]	11	
Käsevariation Feigensenf . Weintrauben . Walnüsse [15 . 18 . 23]	14	

SCHANKHALLE
PFEFFERBERG

MENÜ ZUM JAHRESWECHSEL



Kürbisvariation
Süß-saure Kräuterseitlinge . Ziegenkäse . Himbeeren
Rosa Chicorée . Buchweizen-Popcorn [15 . 18 . 24]

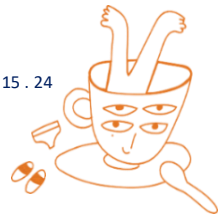
OCHSENSCHWANZESSENZ
Steinpilzklößchen . Wurzelgemüse [11 . 13 . 15 . 17]



ROTER SKREI
Filet . Kräuterkruste
Schalottenschaum . Topinambur [11 . 13 . 14 . 15 . 24]

FLÄMISCHE REHMEDAILLONS
Brombeer-Rotweinsauce . Preiselbeerbirne
Rosenkohlblätter . Kartoffelbaumkuchen [11 . 13 . 15 . 17 . 24]

Weizen-Malzpfannkuchen
Flambiert . Orangenlikör . Orangenfilets . Zimteis . Marinierte Himbeeren [11 . 13 . 15 . 24]





VIER GÄNGE MENÜ	ohne Suppe	84
GETRÄNKEBEGLEITUNG	Apéritif . Mineralwaser . zwei Gläser Wein 0,1l . Kaffeespezialität	29
FÜNF GÄNGE MENÜ		98
GETRÄNKEBEGLEITUNG	Apéritif . Mineralwasser . drei Gläser Wein je 0,1l . Kaffeespezialität	35

Schankhalle Pfefferberg, den 31. Dezember 2026