

Landschlachtereie & Partyservice Pröhl



LandschlachtereiePröhl

Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

Ladengeschäft

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Öffnungszeiten

Do + Fr. 08:00 bis 18:00 Uhr

Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr

info@landschlachtereie-pröhl.de

jens.proehl@gmx.net



www.landschlachtereie-pröhl.de

Sie feiern! Wir liefern!

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unseren - weit über Melbeck hinaus bekannten - Party- und Menüservice und lassen Sie sich für Ihre nächste Feier mit Familie oder Freunden inspirieren.

Durch unsere langjährige Erfahrung bieten wir Ihnen zuverlässigen Service und höchste Qualität. Besonderen Wert legen wir dabei auf die Frische und Qualität der Waren.



Wir sind stolz auf unsere „Frischküche“.

Unsere Produkte stammen ausschließlich aus eigener Herstellung und durchlaufen vor der Auslieferung strengste Qualitäts- und Hygienekontrollen.

Als einer der ersten Betriebe im Raum Lüneburg haben wir die neue EU-Zulassung mit der Nr. DE-NI 10986-EG für unsere Landschlachtereie und Partyservice erhalten.

Wir kochen für Sie ab 10 Personen und beliefern Sie im Landkreis Lüneburg, Lüchow-Dannenberg, Uelzen und Hamburg. Mehrkosten für Lieferservice nach Absprache.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen Geschirr und Besteck gegen Aufpreis. Sie haben anschließend keine Lust abzuwaschen? Kein Problem, wir spülen das Geschirr gegen einen kleinen Aufpreis.

Wir fertigen für Sie auch gerne Geschenke, Gutscheine und Präsentkörbe.

Wir helfen Ihnen, damit Sie Feste feiern können.

Ihr Partyservice-Team

Ilka Blume & Jens Pröhl

Menü „Dolce Vita“	Seite 3
Champagner-Menü	Seite 3
Prosecco-Bankett	Seite 4
Oktoberfest-Buffer	Seite 4
Menüvorschläge	Seite 5
Suppen	Seite 6
Dessert	Seite 7

** kurzfristige Änderungen vorbehalten*

Aufgrund von schwankenden Fleischpreisen behalten wir uns vor, die in der Party-Broschüre aufgeführten Preise jederzeit zu ändern. Ansonsten gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Auf Grundlage der neuen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet ab dem 13. Dezember 2014 die 14 Hauptallergene in den einzelnen Speisen auszuweisen. Selbstverständlich halten wir eine Auflistung aller kennzeichnungspflichtigen Allergene unserer Speisen für Sie bereit. Fragen Sie einfach danach!

Unsere Lieferanten und wir verarbeiten Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten. Daher kann es trotz größter Sorgfalt aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen werden, dass unsere Produkte mit weiteren allergenen Stoffen in Kontakt kommen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

*Mit dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit.
Irrtum vorbehalten.
Stand – März 2022*

Menü „Dolce Vita“

*Italienische Pfanne
(eingelegte Nackensteaks mit mediterranen Kräutern,
Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)*

*

Spaghetti-Lachs-Auflauf

*

Italienisches Pfannengemüse

*

Rosmarin-Grillkartoffeln

*

Parmaschinken mit Melone und Shrimps mit Aioli

*

Antipasti

*(z.B. gegrillte Champignons und Zucchini,
Peppadew oder Oliven)*

*

Blattsalate der Saison

*(mit Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen,
einschl. Balsamico und italienischem Dressing)*

*

Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen

*

Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 15 Personen

Preis auf Anfrage

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Sommergemüsepfanne

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

Preis auf Anfrage

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Putenschnitzelfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße

*

Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel

*

Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

*

Mettwurst-Schinkenplatte, Käseplatte

*

Partybrötchen und gemischter Brotkorb mit Butter

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

Fischplatte auf Wunsch gegen Aufpreis

ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

Oktoberfest-Buffer

Gegrillte Haxen

*

Senf und süßer Senf

*

Leberkäse und Weißwurst

*

Sauerkraut und Radisalat

*

Semmelknödel und Laugenbrezeln

*

Obatzda (bayrische Käsespezialität)

*

Ofenschlupfer (warmer Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesoße)

ab 15 Personen

Preis auf Anfrage

Menüvorschläge

ab 10 Personen / Preise auf Anfrage

Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“

ingelegte Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße,
Butterspätzle, gemischter Salat mit Dressing

Grillhaxen mit Sauerkraut, Meterbrot und Senf

Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf

Schnitzelpfanne in Sahnesoße

mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle
und Sommergemüsepfanne

Filettopf „Pfiff“

Schweinemedallions mit Pfifferlingen
in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
(enth. Alkohol)

Filettopf „Champ“

Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce,
Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln

Rippenbraten, gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und
Semmelknödel

Souvlaki-Pfanne

ingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und
mediterranem Gemüse

Rinderroulade

mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck

Schweinefilet

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse

Italo Pfanne (Hähnchenbrustfilet)

mit Rosmarinkartoffeln
und italienisches Gemüse

Grünkohl

mit Bregenwurst & Kasselerhacken

Heidekartoffeln und Senf

Menüvorschläge

Wildschweinbraten in Preiselbeerrahm

mit Prinzessbohnen mit Speck
Kartoffelknödel

Preise
auf
Anfrage

Kalbsbraten in Pfifferlingrahm

mit Rosenkohl mit Speck
Semmelknödel

Putenschnitzelpfanne

geschichtete Putenschnitzel
mit Schupfnudel-Gemüse-Pfanne

Schmorhähnchenbrust

auf spanischem Gemüse mit Kartoffelgratin

Jägerpfanne

mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Kräuterbraten

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel
Kartoffelgratin

Suppen

Bestellungen ab 7,5 Liter / Preise pro 500 ml / Mindermengen gegen Aufpreis.

Hochzeitsuppe

mit Fleischklößchen

Preise auf Anfrage

Gulaschsuppe

mit viel Rindfleischeinlage

Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen

Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe

mit Fleischklößchen

Tomatencremesuppe

mit Reis und Klößchen

Gyrossuppe

mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch

Erbsensuppe

mit Fleisch- und Würstcheneinlage

Suppen

Kartoffelsuppe

mit Würstcheneinlage

Preise auf Anfrage

Porreecremesuppe

mit gekochtem Schinken

Grüne Spargelcremesuppe

mit Lachswürfeln

Waldpilzcremesuppe

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

mit Fleischklößchen

Chili con Carne mit Rinderhack

darf eigentlich auf keiner Party fehlen

Chili sin Carne (fleischlos)

Dessert

Schokoladen-Mousse, Limone oder Erdbeere

Preise auf Anfrage

Erdbeerpüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern

Bayrische Creme mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern

Götterspeise, Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schoko-Panna Cotta in Dessertgläsern

Ofenschlupfer

Warmer Apfelauflauf mit Quark und Vanillesoße

Blueberry-Cheese-Cream mit Sahnequark in Dessertgläsern

Winterzauber Vanilledessert mit Zimt-Apfelmus

in Dessertgläsern

Panna Cotta Caramello in Dessertgläsern