

# Landschlachtereier & Partyservice Pröhl



**LandschlachtereierPröhl**

## **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@landschlachtereier-pröhl.de](mailto:info@landschlachtereier-pröhl.de)

[jens.proehl@gmx.net](mailto:jens.proehl@gmx.net)



[www.landschlachtereier-pröhl.de](http://www.landschlachtereier-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 Landschlachterei 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***

## Inhaltsverzeichnis

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

*\* 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 – Januar 2023*

## **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“**

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

**Filettopf „Champ“**

Schweinedaillons 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

### **Porrecremesuppe**

mit gekochtem Schinken

### **Grüne Spargelcremesuppe**

mit Lachswürfeln

### **Waldpilzcremesuppe**

### **Süßkartoffel-Möhren-Suppe**

mit Fleischklößchen

### **Kürbiscresmesuppe**

**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