

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



www.landschlachtereier-pröhl.de

Inhaltsverzeichnis

Menü „Dolce Vita“ & Prosecco-Bankett	Seite 3
Speisen wie die Götter & Champagner-Menü	Seite 4
Grill-Buffer	Seite 5
Oktoberfest-Buffer & Menüs der Saison	Seite 6
Jahreszeiten Menüs & Menüvorschläge	Seite 7
Menüvorschläge	Seite 8
Fleisch- und Pfannengerichte	Seite 8
Fisch & Braten	Seite 9
Suppen	Seite 10
Beilagen Gemüse	Seite 11
Beilagen & Knödeln & Kartoffel & Nudeln & Reis	Seite 12
Vegetarisch	Seite 12
Dessert	Seite 13
Verleihzubehör-Preisliste	Seite 14

** 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.

Der Kunde/Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Mit dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit.

Irrtum vorbehalten.

Stand – Februar 2023

Menü „Dolce Vita“

*Italienische Pfanne
(dünne eingelegte Nackenscheiben 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, Paprika und Zucchini,
Peppadew oder Oliven)*

*

Blattsalate der Saison

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

*

Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen (auch mit Oliven)

*

Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 15 Personen

pro Person 28,90 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Putenschnitzelpfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße

*

Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel

*

Kraut- oder Gurkensalat

*

Aufschnittplatte, Käseplatte

*

Partybrötchen und gemischter Brotkorb mit Butter

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

ab 20 Personen

pro Person 29,90 €

„Speisen wie die Götter“

*Souvlaki-Pfanne
(dünne eingelegte Nackenscheiben
mit Tomatenwürfeln
und Schafskäse überbacken)*

*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

*

Rhodokartoffeln

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

*

Gegrillte Paprika

*

Gegrillte Champignons

*

Panini mit Kräutern

*

Mango-Püree auf Panna Cotta

ab 15 Personen

pro Person 29,90 €

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

pro Person 26,90 €

Grill-Buffer

*Grillen macht Spaß
und ist immer wieder eine willkommene Gelegenheit zum Feiern.
Auf Wunsch liefern wir Ihnen Gas-Grill, Geschirr, Besteck
und Service gegen Aufpreis.*

Grill-Buffer No 1 - ab 20 Personen

Nackensteak, Hähnchensteak, helle oder geräucherte Bratwurst

*

Kartoffelspieße und Nudelsalat

*

Krautsalat und Rosmarin-Panini

*

Grillsoße, Senf, Ketchup

pro Person 21,90 €

Grill-Buffer No 2 - ab 25 Personen

Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, 2 Sorten Bratwurst

*

Grillkäsespieße, Kartoffelspieße, Kartoffelsalat

*

Mediterraner Nudelsalat und Gurkensalat

*

Gewürzbaguette und Dip-Brötchen

*

Grillsoße, Senf, Ketchup

pro Person 25,90 €

Grill-Buffer No 3 - ab 30 Personen

Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, Filetspieße

*

Helle und geräucherte Bratwurstsorten

*

Schafskäse mit Gemüse, Kartoffelspieße, Grillkäsespieße

*

Nudelsalat, Möhrensalat, Krautsalat

*

Gemischte Antipasti

*

Rosmarin-Panini, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen

*

Grillsoße, Senf, Ketchup

pro Person 29,90 €

Gasgrill 40,00 € (Gas nach Verbrauch)

Oktoberfest-Bufferet

Gegrillte Haxen

*

Senf und süßer Senf

*

Leberkäse und Weißwurst

*

Sauerkraut

*

Semmelknödel und Laugenbrezeln

*

Obatzda (bayrische Käsespezialität)

*

Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree

ab 15 Personen

pro Person 26,90 €

Menüs der Saison

ab 10 Personen

Entenkeulen mit Pfifferlingsoße

*mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
und Semmel- oder Kartoffelknödel*

pro Person 24,90 €

Entenbrust in Orangensoße

Rosmarinkartoffel und Apfelrotkohl

pro Person 27,90 €

Jahreszeiten Menüs

ab 10 Personen

Grünkohl mit Kasseler-Nacken

und Bregenwurst

Heidekartoffeln und Senf

pro Person 17,90 €

Spargel

Kleine Schnitzel & Katenschinken

Heidekartoffeln, mit Sauce Hollandaise und warmer Butter

Preis auf Anfrage

Matjes (Smokey – Aalrauch)

mit Hausfrauen-Soße, Pellkartoffeln und Speckstippe

Pro Person 17,90

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“ eingelegte Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße, Butterspätzle, Sommergarten-Gemüse	19,90 €
Grillhaxen mit Sauerkraut, Meterbrot und Senf	17,90 €
Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	17,90 €
Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle und Kaisergemüse mit Butter- und Semmelbrösel	18,90 €
Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	20,90 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln	19,90 €
Schmorhähnchenbrust Spanisches Gemüse und Kartoffelgratin	18,90 €
Italo Pfanne (Hähnchenbrustfilet) Rosmarinkartoffeln und italienisches Gemüse	19,90 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	17,90 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und mediterranem Gemüse	17,90 €
Rinderroulade mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	19,90 €
Schweinefilet Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	21,90 €

Fleisch- und Pfannengerichte

Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen eingelegt in einer Rotweinsauce (enth. Alkohol)	pro Person 14,90 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce	pro Person 13,90 €
Souvlaki – Pfanne eingelegte Nackensteaks auf griechische Art mit Schafskäse	pro Person 11,90 €
mit Hähnchenbrustfilet	pro Person 12,90 €
Italienische Pfanne eingelegte Nackensteaks mit mediterranen Kräutern, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken	pro Person 11,90 €
mit Hähnchenbrustfilet	pro Person 12,90 €
Geschichtete Putenschnitzel in süßlicher Tomatensauce	pro Person 12,90 €
Schmorhähnchenbrust auf Sommergemüse	pro Person 12,90 €
Hähnchenbrustfilet „Brasilianisch“ Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Sauce	pro Person 12,90 €
„Jägerpfanne“ Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Möhren, Champignons und Zwiebeln	pro Person 10,90 €
Gyrospfanne	pro Person 10,90 €
Schnitzelpfanne in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons	pro Person 11,90 €

Fisch

Spaghetti-Lachs-Auflauf pro Person 15,90 €

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse pro Person 21,90 €

Braten

Kräuterbraten pro Person 10,90 €

Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und diversen Kräutern

Bonanzbraten *Nacken mit Schinkenspeck und Zwiebeln* pro Person 10,90 €

Knoblauchbraten pro Person 10,90 €

Nacken mit Knoblauchmarinade

Krustenbraten *mild gepökelt* pro Person 10,90 €

Krustenbraten *im Dijon-Senf-Mantel* pro Person 10,90 €

Burgunderbraten *leicht geräuchert* pro Person 10,90 €

Krustenbauch *mild gepökelt* pro Person 10,90 €

Kasseler-Nacken pro Person 10,90 €

Rahmbraten *gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße* pro Person 10,90 €

Alle Braten werden mit Soße geliefert

Rinderschmorbraten *mit feiner Bratensoße* pro Person 16,90 €

Putenbrust *mit Currysoße* pro Person 15,90 €

Rinderschmorbraten in Preiselbeerrahm pro Person 17,90 €

Suppen

Bestellungen ab 7,5 Liter / Preise pro 500 ml

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen	7,00 €
Gulaschsuppe mit viel Rindfleischeinlage	7,00 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Reis und Klößchen	6,00 €
Gyrossuppe mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	7,00 €
Erbsensuppe mit Fleisch- und Würstcheneinlage	7,00 €
Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage	6,50 €
Porreecremesuppe mit gekochtem Schinken	6,50 €
Kürbissuppe	7,50 €
Waldpilzcremesuppe	8,00 €
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Fleischklößchen	7,50 €
Chili con Carne mit Rinderhack	9,50 €
Chili sin Carne (vegetarisch)	8,50 €

Beilagen-Gemüse

Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.

Gebackenes Gemüse Brokkoli, Blumenkohl und Möhren überbacken mit Semmelbrösel	pro Person 4,50 €
Gemüseplatte Rosenkohl, Bohnen mit Speck, Brokkoli, Blumenkohl und Möhren	pro Person 5,50 €
Prinzessbohnen mit Speck	pro Person 4,00 €
Apfelrotkohl	pro Person 4,00 €
Rosenkohl mit Speck	pro Person 4,00 €
Mediterranes Pfannengemüse mit mediterranen Kräutern	pro Person 4,90 €
Asia-Wok-Gemüse	pro Person 4,90 €
Sauerkraut mit Speck	pro Person 4,00 €
Sommer-Gemüse-Pfanne	pro Person 4,90 €
Rosenkohl-Möhrengemüse in Butter geschwenkt	pro Person 4,50 €
Brokkoli mit Buttermandeln	pro Person 4,50 €

Beilagen-Knödeln

Kartoffelknödel	pro Person 4,50 €
Semmelknödel	pro Person 4,50 €

Beilagen-Kartoffeln

Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.

Heidekartoffeln	<i>pro Person 3,50 €</i>
Rosmarinkartoffeln	<i>pro Person 4,50 €</i>
Grillkartoffeln	<i>pro Person 4,50 €</i>
Kartoffelgratin	<i>pro Person 4,90 €</i>
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (300g)	<i>pro Person 5,90 €</i>
Rhodos-Kartoffeln	<i>pro Person 4,50 €</i>

Beilagen-Nudeln

Butterspätzle	<i>pro Person 3,90 €</i>
Fettuccine Alfredo mit Knoblauch	<i>Pro Person 3,90 €</i>

Beilagen-Reis

Reis	<i>pro Person 3,50 €</i>
Langkorn & Wildreis	<i>pro Person 4,50 €</i>

Vegetarisch

Falafel auf mediterranem Gemüse mit Fettuccine Alfredo	<i>pro Person 16,90 €</i>
Frühlingsrollen mit Asiagemüse und China-Nudeln	<i>pro Person 16,90 €</i>

Dessert

**Bestellungen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten
oder auf Anfrage (pro Sorte ab 10 Personen).**

Schokoladen-Mousse in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Erdbeer-Mousse in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Limonen-Mousse in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Mango-Mousse in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Panna Cotta Caramello in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Schoko-Panna Cotta in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Erdbeerpüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Mangopüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	Pro Person 4,00 €
Bayrische Creme mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Götterspeise , Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße	pro Person 3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	pro Person 4,50 €
Blueberry-Chesse-Cream mit Sahnequark in Dessertgläsern	pro Person 4,00 €
Himbeertraum köstliche Himbeeren mit einer leckeren Sahne-Joghurtcreme und braunem Zucker	pro Person 5,00 €
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Alkohol)	pro Person 4,50 €

Sie haben Ihre Gäste eingeladen und stellen fest, dass Ihr Besteck und/oder Geschirr nicht ausreicht. Alles kein Problem, wir haben, was Sie für das Buffet oder Menü benötigen. Sie haben anschließend keine Lust abzuwaschen? Kein Problem, wir spülen das Geschirr gegen einen kleinen Aufpreis.

Preise (incl. 19% MwSt.)

Gasgrill (Gas nach Verbrauch)	40,00 €
Grillservice (Mindestarbeitszeit 3 Stunden)	55,00 € (pro Person / Stunde / zuzüglich An- und Abfahrt)
Kaffeemaschine mit 2 Kannen und 6 Filtertüten	20,00 €
Kaffeekanne zusätzlich	3,50 €
Elektrische Tischpfanne	10,00 €
Induktionskochfeld	10,00 €
Chafing Dish (Warmhaltebehälter mit einer Brennpaste)	15,00 €
Zusätzliche Brennpaste zum Warmhaltebehälter	3,50 €
Snack-Etagere	8,00 €
Suppenterrine mit Suppenkelle	2,50 €

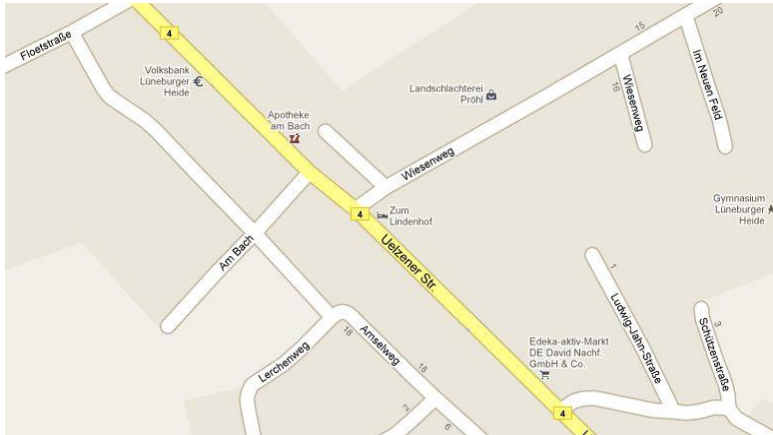
Geschirr & Besteck & Kaffeegeschirr

Leihgebühr pro Teil	0,40 € (sauber zurück)
Leihgebühr pro Teil	0,60 € (mit Reinigung)
Defekt oder Verlust	Wiederbeschaffungswert

Servicepersonal (Mindestarbeitszeit 3 Stunden) **45,00 €** (pro Person / Stunde /
zuzüglich An- und Abfahrt)

Anlieferung nach Absprache	Preis auf Anfrage
Abholung auf Anfrage	Preis auf Anfrage

Rückgabe von Leergut und Geschirr: Das Leergut/Geschirr ist in sauberem und vollständigem Zustand innerhalb von 2 Tagen nach Abholung/Lieferung im Wiesenweg 9, 21406 Melbeck zurückzugeben. Für die Abholung von Leergut und Geschirr beim Kunden berechnen wir eine Gebühr. Sollten wir auch die Reinigung übernehmen, so gilt unsere Preisliste. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.



Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

info@landschlachtereier-proehl.de

Besuchen Sie uns im Internet unter

www.landschlachtereier-proehl.de