



**PROHL**  
PartyService • Catering

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

[info@party-service-proehl.de](mailto:info@party-service-proehl.de)



[www.party-service-proehl.de](http://www.party-service-proehl.de)

## Inhaltsverzeichnis

|                                                           |                    |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Menü „Dolce Vita“ &amp; Prosecco-Bankett</b>           | <b>Seite 3</b>     |
| <b>Grill-Buffer</b>                                       | <b>Seite 4</b>     |
| <b>Pröhl's Burger-Buffer &amp; Speisen wie die Götter</b> | <b>Seite 5</b>     |
| <b>Das kleine und große Champagner-Menü</b>               | <b>Seite 6</b>     |
| <b>Okttoberfest-Buffer &amp; Wiesen "Weg" Gaudi</b>       | <b>Seite 7</b>     |
| <b>Die Pröhl's waren angeln / Fisch-Menüs</b>             | <b>Seite 8-9</b>   |
| <b>Schnitzel-Buffer</b>                                   | <b>Seite 10</b>    |
| <b>Etwas Feines und etwas Deftiges</b>                    | <b>Seite 11</b>    |
| <b>Etwas Exotisches &amp; Bier-Buffer</b>                 | <b>Seite 12</b>    |
| <b>Wild-Wild-Wald / Wild-Menüs &amp; Grünkohl-Buffer</b>  | <b>Seite 13-14</b> |
| <b>Menüvorschläge</b>                                     | <b>Seite 15</b>    |
| <b>Beilagen</b>                                           | <b>Seite 16</b>    |
| <b>Suppen &amp; vegetarisch</b>                           | <b>Seite 17</b>    |
| <b>Dessert</b>                                            | <b>Seite 18</b>    |
| <b>Verleihzubehör-Preisliste</b>                          | <b>Seite 19</b>    |

*\* kurzfristige Änderungen vorbehalten*

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 - August 2026

## **Menü „Dolce Vita“**

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

\*

*Spaghetti-Lachs-Auflauf*

\*

*Italienisches Pfannengemüse*

\*

*Rosmarin-Grillkartoffeln*

\*

*Tomate-Mozzarella und Shrimps mit Aioli*

\*

*Antipasti*

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

\*

*Blattsalate der Saison  
(mit Tomaten, einschl. Balsamico und italienischem Dressing)*

\*

*Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen (auch mit Oliven)*

\*

*Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta*

*ab 15 Personen*

*pro Person 31,90 €*

## **Prosecco-Bankett**

*Hochzeitssuppe*

\*

*Geflügelschnitzelpfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße*

\*

*Kartoffelgratin und Butterspätzle*

\*

*Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel*

\*

*Kraut- oder Gurkensalat*

\*

*Tomate-Mozzarella, Käseplatte*

\*

*Partybrötchen und gemischter Brotkorb*

\*

*Himbeertraum und Schokoladenmousse*

*ab 20 Personen*

*pro Person 32,90 €*

## **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 Kartoffelsalat*

*\**

*Krautsalat und Rosmarin-Panini*

*\**

*Grillsoße, Senf, Ketchup*

*pro Person 23,90 €*

### **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 27,90 €*

### **Grill-Buffer No 3 - ab 30 Personen**

*Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, Filetspieße*

*\**

*Helle und geräucherte Bratwurstsorten*

*\**

*Gemüse überbacken mit Schafskäse, Kartoffelspieße, Grillkäsespieße*

*\**

*Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Tomate-Mozzarella*

*\**

*Gemischte Antipasti, Tzatziki*

*\**

*Rosmarin-Panini, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen*

*\**

*Grillsoße, Senf, Ketchup*

*pro Person 31,90 €*

**Gasgrill & Grillservice - Preis auf Anfrage**

### **Pröhl's Burger Buffet**

*OMG- oder Brioche-Burger Buns*

\*

*Burger-Patty aus 160g frischem Rindfleisch, lecker gewürzt,*

\*

*Tomaten, Eisbergsalat,  
frische Gurkenscheiben, rote Zwiebeln*

\*

*geröstete Zwiebeln, Cheddar-Käse und Burgersoße*

\*

*Knobi-Kartoffeln und Sour Cream*

*ab 25 Personen*

*pro Person 21,90 €*

### **„Speisen wie die Götter“**

*Souvlaki-Pfanne*

*(Hähnchenbrustfilet*

*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 33,90 €*

### **Das kleine Champagner-Menü**

*Hochzeitssuppe*

\*

*Schweinefilet mit Pfifferlingen*

\*

*Kartoffelgratin und Semmelknödel*

\*

*Apfelrotkohl*

\*

*Brokkoli mit Buttermandeln*

\*

*Erdbeerpüree auf Panna Cotta*

*ab 15 Personen*

*pro Person 30,90 €*

### **Das große Champagner-Menü**

*Hochzeitssuppe*

\*

*Filettopf „Pfiff“*

*Schweinefilet in einer Rotweinsauce  
mit Pfifferlingen*

\*

*Filettopf „Champ“*

*Schweinefilet in einer Sahnesauce  
mit frischen Champignons und Zwiebeln*

\*

*Kartoffelgratin*

\*

*Kartoffelknödel*

\*

*Apfelrotkohl und Sommergartengemüse*

\*

*Brokkoli mit Buttermandeln*

\*

*Erdbeerpüree auf Panna Cotta*

\*

*Mousse Schokolade*

*ab 20 Personen*

*pro Person 33,90 €*

### **Oktoberfest-Bufferet**

*Gegrillte Haxen*

\*

*Leberkäse und Weißwurst*

\*

*Senf und süßer Senf*

\*

*Sauerkraut*

\*

*Semmelknödel und Laugenbrezeln*

\*

*Obatzda (bayrische Käsespezialität)*

\*

*Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree*

*ab 15 Personen*

*pro Person 28,90 €*

### **Wiesen „Weg“ Gaudi**

*Gegrillte Haxen*

*mit Bratensoße*

\*

*Leberkäse*

\*

*Weißwurst*

\*

*Senf und süßer Senf*

\*

*Hähnchenkeule gegrillt*

\*

*Sauerkraut und Krautsalat*

\*

*Schupfnudel- Gemüsepfanne*

\*

*Hüttenauflauf*

\*

*Kartoffelknödel*

\*

*Laugenbrezeln*

\*

*Obatzda (bayrische Käsespezialität)*

\*

*Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree und*

*Apfelküchle mit Vanillesoße*

*ab 25 Personen*

*pro Person 30,90 €*

**Unser Fischbuffet**

*Shrimps mit Aioli*

\*

*Dillhappen*

\*

*roter Heringssalat*

\*

*Baguettebrot*

\*

*Lachsfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Rosmarinkartoffeln*

\*

*Kabeljau Loins in Dillsoße  
mit Curryreis und Zucchini-Tomatensalat*

\*

*Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterbutter  
mit Gnocchi-Spinat-Auflauf*

\*

*Matjesfilet mit Hausfrauensoße  
Pellkartoffeln mit Speckstippe*

\*

*Fischplatte  
Räucher-, Stremel- und Gravedlachs  
geräucherte Forellenfilets  
Bratrollmops*

*Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich*

\*

*Butter*

\*

*Finnenbrot aus Malzmehl gebacken*

\*

*Panna Cotta Caramello mit Erdnüssen*

\*

*Mangopüree auf Panna Cotta*

*ab 30 Personen*

*pro Person 38,90 €*

*auf Wunsch mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)*

*pro Person 40,90 €*



## **Fisch-Menüs**

### **Lachsfilet**

*auf mediterranem Gemüse*

\*

*und Rosmarinkartoffeln*

\*

*ab 10 Personen*

*pro Person 26,90 €*

### **Kabeljau Loins in Dillsoße**

\*

*mit Wildmischreis*

\*

*und Curry-Linsensalat*

\*

*ab 10 Personen*

*pro Person 26,90 €*

### **Gegrilltes Lachsfilet**

*in Kräuterbutter*

\*

*mit Gnocchi-Spinat-Auflauf*

\*

*ab 10 Personen*

*pro Person 25,90 €*

### **Matjesfilet**

*mit Hausfrauensoße*

\*

*Pellkartoffeln*

*und Speckstippe*

\*

*ab 10 Personen*

*pro Person 22,90 €*

## **Schnitzel-Buffer**

*25-50 Personen - bitte wählen Sie vier Sorten Schnitzel  
Mehr als 50 Personen bitte wählen Sie fünf Sorten Schnitzel*

*Schweineschnitzel paniert*

*\**

*Hähnchenschnitzel paniert*

*\**

*Hähnchensteak Thai Curry*

*\**

*Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten und Salakis*

*\**

*Schweineschnitzel überbacken mit Brokkoli und Gouda*

*\**

*Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella*

*\**

*Hähnchenschnitzel überbacken mit Ananas und Schmelzkäse*

*\**

*Vegetarische Schnitzel*

*\**

*Paprikasoße und Champignonsoße*

*\**

*Grillkartoffeln*

*mind. 10 Portionen*

*\**

*Kartoffelgratin*

*mind. 10 Portionen*

*\**

*Mediterraner Nudelsalat*

*\**

*Cole Slaw*

*amerikanischer Krautsalat*

*\**

*Gurkensalat*

*\**

*Dessert - siehe Dessertauswahl*

*ab 25 Personen*

*pro Person 28,90 €*

*auf Wunsch mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)*

*30,90 €*

## ***Etwas Feines***

### ***Kalb und Hähnchen***

*Tomatencremesuppe  
mit Reis und Fleischklößchen*

*\**

*Kalbsbraten in Pfifferlingrahm*

*\**

*Hähnchenbrustfilet „Brasil“*

*\**

*Rosmarinkartoffel*

*\**

*Butterspätzle*

*\**

*Apfelrotkohl*

*\**

*Sommergemüse*

*\**

*Panna Cotta mit Himbeerspiegel*

*\**

*Mousse Schokolade*

*ab 15 Personen*

*pro Person 34,90 €*

## ***Etwas Deftiges***

*Feine Kartoffelsuppe*

*\**

*Rippenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen  
mit feiner Bratensoße*

*\**

*Kasselerhacken mit feiner Bratensoße*

*\**

*Prinzessbohnen mit Speck*

*\**

*Apfelrotkohl*

*\**

*Heidekartoffeln*

*\**

*Kartoffelknödel*

*\**

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*\**

*Schokoladen-Panna Cotta*

*ab 20 Personen*

*pro Person 30,90 €*

### ***Etwas Exotisches***

*Süßkartoffel-Möhrensuppe*

\*

*Schmorhähnchen auf Asiagemüse*

\*

*Nasigoreng*

\*

*Hähnchenbrustfilet „Brasil“*

\*

*Welloni Alfredo*

\*

*Mediterranes Pfannengemüse*

\*

*Schokoladen Panna Cotta*

\*

*Mousse Limone*

*ab 15 Personen*

*pro Person 30,90 €*

### ***Das Bier-Buffer***

*Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons*

\*

*Rinderschmorbraten  
mit feiner Schmorbratensoße*

\*

*Kaisergemüse überbacken  
mit Butter und Semmelbrösel*

\*

*Apfelrotkohl*

\*

*Kartoffelgratin*

\*

*Kartoffelknödel*

\*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

\*

*Mousse Mango*

*ab 15 Personen*

*pro Person 30,90 €*

## **„Wild - Wild - Wald“**

*Waldpilzsuppe*

\*

*Wildschweinkeule in Preiselbeersauce*

\*

*Hirschragout mit Champignons*

\*

*Hirschbraten in Pfifferlingrahm*

\*

*Mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfirsiche*

\*

*Rosenkohl-Möhrengemüse*

\*

*Prinzessbohnen mit Speck*

\*

*Kohlrabi Mischgemüse*

\*

*Kartoffelknödel*

\*

*Rosmarinkartoffeln*

\*

*Panna Cotta Caramello*

\*

*Mousse Erdbeere*

*ab 20 Personen*

*pro Person 44,90 €*

## **Wild-Menüs**

***Wildschweinkeule in Preiselbeerrahm***

\*

*Rosenkohl-Möhrengemüse*

\*

*Kartoffelknödel*

*ab 10 Personen*

*pro Person 34,90 €*

***Hirschragout mit Champignons***

\*

*Prinzessbohnen mit Speck*

\*

*Kartoffelknödel*

*ab 10 Personen*

*pro Person 30,90 €*

**Hirschbraten** in Pfifferling rahm  
\*  
mit Preiselbeeren gefüllte Birnen oder Pfirsiche  
\*  
Kohlrabi Mischgemüse  
\*  
Rosmarinkartoffeln

ab 10 Personen

pro Person 39,90 €

**Grünkohl-Bufferet (nur in der Saison)**

**Grünkohl mit Kasseler-Nacken**  
\*  
und Bregenwurst  
\*  
Salzkartoffeln und Senf

ab 10 Personen

pro Person 19,90 €

**Grünkohl mit Kasseler-Nacken**  
\*  
Bregenwurst und Kohlwurst  
\*  
Bratkartoffeln  
\*  
Salzkartoffeln und Senf

ab 20 Personen

pro Person 21,90 €

## Menüvorschläge

### ab 10 Personen

|                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“</b><br>eingelegtes Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße,<br>Butterspätzle, Sommergarten-Gemüse          | 22,50 € |
| <b>Geflügel-Schnitzelpfanne</b> in Sahnesoße<br>mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle<br>und Kaisergemüse mit Butter- und Semmelbrösel  | 21,50 € |
| <b>Filettopf „Pfiff“</b><br>Schweinemedallions mit Pfifferlingen<br>in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln<br>(enth. Alkohol) | 24,50 € |
| <b>Filettopf „Champ“</b><br>Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesoße,<br>Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln            | 24,50 € |
| <b>Schmorhähnchenbrust</b><br>auf spanischem Gemüse und Kartoffelgratin                                                                            | 22,50 € |
| <b>Italo Pfanne (Hähnchenbrustfilet)</b><br>Rosmarinkartoffeln und italienischem Gemüse                                                            | 22,50 € |
| <b>Souvlaki-Pfanne</b><br>eingelegte Nackenscheiben mit Wildmischreis<br>und mediterranem Gemüse                                                   | 21,50 € |
| <b>Rinderroulade</b><br>1 ½ mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck                                                         | 24,50 € |
| <b>Schweinefilet</b><br>Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse                                                      | 24,50 € |
| <b>Kalbsbraten</b> in Pfifferlingrahm<br>mit Kartoffelknödel und Sommergemüse                                                                      | 26,50 € |

### ab 15 Personen

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Grillhaxen</b> mit Sauerkraut, Meterbrot und Senf                                         | 19,50 € |
| <b>Spanferkelstücke</b> mit Bratensoße, Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki,<br>Meterbrot  | 23,50 € |
| <b>Rippenbraten</b> , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und<br>Semmelknödel | 23,50 € |

**Gebackenes Gemüse**

Brokkoli, Blumenkohl und Möhren  
überbacken mit Semmelbrösel

**Prinzessbohnen mit Speck**

**Rosenkohl mit Speck**

**Asia-Wok-Gemüse**

**Sommer-Gemüse-Pfanne**

**Brokkoli mit Buttermandeln**

—————  
**Kartoffelknödel**

**Heidekartoffel**

**Grillkartoffel**

**Bratkartoffel** mit Speck  
und Zwiebeln (300g)

—————  
**Butterspätzle**

—————  
**Reis**  
—————

**Gemüseplatte**

Rosenkohl, Bohnen mit Speck,  
Brokkoli, Blumenkohl und Möhren

**Apfelrotkohl**

**Mediterranes Pfannengemüse**  
mit mediterranen Kräutern

**Sauerkraut mit Speck**

**Rosenkohl-Möhrengemüse**  
in Butter geschwenkt

—————  
**Semmelknödel**

**Rosmarinkartoffel**

**Kartoffelgratin**

**Rhodos-Kartoffel**

—————  
**Welloni Alfredo**  
mit Knoblauch

—————  
**Langkorn & Wildreis**  
—————

**Beilagen-Preise auf Anfrage**



## **Suppen**

*Bestellungen ab 7,5 Liter / Preise pro 500 ml*

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Hochzeitssuppe</b><br><i>mit Fleischklößchen</i>                        | 7,50 € |
| <b>Gulaschsuppe</b><br><i>mit viel Rindfleischeinlage</i>                  | 7,50 € |
| <b>Spargelcremesuppe</b><br><i>mit Fleischklößchen</i>                     | 7,50 € |
| <b>Tomatencremesuppe</b><br><i>mit Reis und Klößchen</i>                   | 7,50 € |
| <b>Gyrossuppe</b><br><i>mit Mais, Paprika<br/>und viel Schweinefleisch</i> | 7,50 € |
| <b>Erbsensuppe</b><br><i>mit Fleisch- und Würstcheneinlage</i>             | 7,50 € |
| <b>Feine Kartoffelsuppe</b><br><i>mit Würstcheneinlage</i>                 | 7,50 € |
| <b>Porreecremesuppe</b><br><i>mit gekochtem Schinken</i>                   | 7,50 € |
| <b>Kürbissuppe</b>                                                         | 8,00 € |
| <b>Süßkartoffel-Möhren-Suppe</b><br><i>mit Fleischklößchen</i>             | 8,00 € |

## **vegetarisch**

|                                                                      |                           |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Falafel auf mediterranem Gemüse</b><br><i>mit Welloni Alfredo</i> | <i>pro Person</i> 17,50 € |
| <b>Frühlingsrollen</b><br><i>mit Asiagemüse und Chinanudeln</i>      | <i>pro Person</i> 17,50 € |
| <b>Gnocchi-Spinat-Auflauf</b><br><i>mit frischen Kirschtomaten</i>   | <i>pro Person</i> 12,50 € |

## Dessert

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Schokoladen-Mousse</b> in Dessertgläsern                                                         | pro Person 5,00 € |
| <b>Erdbeer-Mousse</b> in Dessertgläsern                                                             | pro Person 5,00 € |
| <b>Limonen-Mousse</b> in Dessertgläsern                                                             | pro Person 5,00 € |
| <b>Mango-Mousse</b> in Dessertgläsern                                                               | pro Person 5,00 € |
| <b>Panna Cotta Caramello</b> in Dessertgläsern                                                      | pro Person 5,00 € |
| <b>Schoko-Panna Cotta</b> in Dessertgläsern                                                         | pro Person 5,00 € |
| <b>Erdbeerpüree auf Panna Cotta</b> in Dessertgläsern                                               | pro Person 5,00 € |
| <b>Mangopüree auf Panna Cotta</b> in Dessertgläsern                                                 | Pro Person 5,00 € |
| <b>Bayrische Creme</b> mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern                                          | pro Person 5,00 € |
| <b>Götterspeise</b> , Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße                                     | pro Person 4,50 € |
| <b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße                                                                  | pro Person 5,50 € |
| <b>Blueberry-Cheese-Cream</b> mit Sahnequark in Dessertgläsern                                      | pro Person 5,00 € |
| <b>Himbeertraum</b><br>köstliche Himbeeren mit einer leckeren Sahne-Joghurtcreme und braunem Zucker | pro Person 6,00 € |
| <b>Hausgemachtes Tiramisu</b> (ohne Alkohol)                                                        | pro Person 5,50 € |
| <b>Panna Cotta mit Himbeerspiegel</b>                                                               | pro Person 5,00 € |

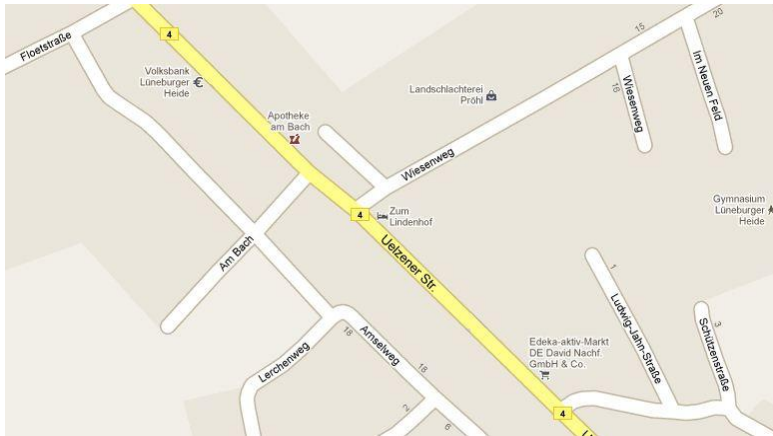
Sie haben Ihre Gäste eingeladen und stellen fest, dass Ihr Besteck und/oder Geschirr nicht ausreicht. Alles kein Problem, wir haben, was Sie für das Buffet oder Menü benötigen. Sie haben anschließend keine Lust abzuwaschen? Kein Problem, wir spülen das Geschirr gegen einen kleinen Aufpreis.

**Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir unsere Leihartikel nur in Verbindung mit bestellen des passenden Party- und Menüservice anbieten.**

|                                                              |                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gasgrill</b> (Gas nach Verbrauch)                         | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Grillservice</b> (Mindestarbeitszeit 3 Stunden)           | <b>Preis auf Anfrage</b><br>(pro Person / Stunde / zuzüglich An- und Abfahrt) |
| <b>Kaffeemaschine</b> mit 2 Kannen und 6 Filtertüten         | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Kaffeekanne</b> zusätzlich                                | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Elektrische Tischpfanne</b>                               | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Induktionskochfeld</b>                                    | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Chafing Dish</b> (Warmhaltebehälter mit einer Brennpaste) | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Zusätzliche Brennpaste</b> zum Warmhaltebehälter          | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Snack-Etagere</b>                                         | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Suppenterrine</b> mit Suppenkelle                         | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Geschirr &amp; Besteck &amp; Kaffeegeschirr</b>           |                                                                               |
| <b>Leihgebühr pro Teil</b>                                   | <b>Preis auf Anfrage</b><br>(sauber zurück)                                   |
| <b>Leihgebühr pro Teil</b>                                   | <b>Preis auf Anfrage</b><br>(mit Reinigung)                                   |
| <b>Defekt oder Verlust</b>                                   | <b>Wiederbeschaffungswert</b>                                                 |
| <b>Servicepersonal</b> (Mindestarbeitszeit 3 Stunden)        | <b>Preis auf Anfrage</b><br>(pro Person / Stunde / zuzüglich An- und Abfahrt) |
| <b>Anlieferung nach Absprache</b>                            | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |
| <b>Abholung auf Anfrage</b>                                  | <b>Preis auf Anfrage</b>                                                      |

**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.

## Anfahrt



[www.partyservice-proehl.de](http://www.partyservice-proehl.de)

oder folgt uns auf

Instagram

