

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

jens.proehl@gmx.net



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 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

Inhaltsverzeichnis

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 – Juli 2021*

Menü „Dolce Vita“

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

*

Spaghetti-Lachs-Auflauf

*

Italienisches Pfannengemüse

*

Rosmarin-Grillkartoffeln und Tortellinisalat

*

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 (auch mit Oliven)

*

Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 15 Personen

pro Person 25,90 €

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Erbsen & Fingermöhren in Butter geschwenkt

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

pro Person 23,90 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffet)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Putenschnitzelfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße

*

Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel

*

Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen

*

Mettwurst-Schinkenplatte, Käseplatte, Fischplatte

*

Partybrötchen und gemischter Brotkorb mit Butter

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

ab 20 Personen

pro Person 25,90 €

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

pro Person 24,90 €

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“ eingelegte Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße, Butterspätzle, Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen	18,90 €
Grillhaxen mit Sauerkraut, Weißbrot und Senf	14,90 €
Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	16,90 €
Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle und gemischter Salat mit Dressing	17,90 €
Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	19,90 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln	18,90 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	16,90 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und Rohkostplatte mit Dressing	16,90 €
Zwei kleine Rinderrouladen mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	20,90 €
Schweinefilet Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	20,90 €

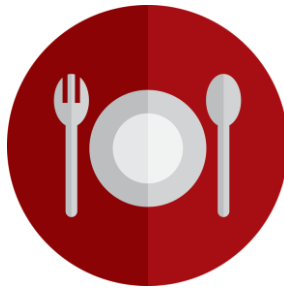
Suppen

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

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen	6,00 €
Gulaschsuppe mit viel Rindfleischeinlage	6,00 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	6,00 €
Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe mit Fleischklößchen	5,70 €
Tomatencremesuppe mit Reis und Klößchen	5,70 €
Gyrossuppe mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	6,00 €
Erbsensuppe mit Fleisch- und Würstcheneinlage	5,70 €
Linsensuppe mit Würstcheneinlage	5,70 €
Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage	5,70 €
Porrecremesuppe mit gekochtem Schinken	5,70 €
Grüne Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln	6,90 €
Waldpilzcremesuppe	6,90 €
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Fleischklößchen	6,50 €
Chili con Carne mit Rinderhack darf eigentlich auf keiner Party fehlen	9,50 €
Chili sin Carne (fleischlos)	8,50 €

Dessert

Schokoladen-Mousse , Limone oder Erdbeere	pro Person 3,70 €
Erdbeerpüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €
Bayrische Creme mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €
Götterspeise , Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße	pro Person 3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	pro Person 3,70 €
Schoko-Panna Cotta in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €
Ofenschlupfer Warmer Apfelauflauf mit Quark und Vanillesoße	pro Person 4,50 €
Blueberry-Cheese-Cream mit Sahnequark in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €
Winterzauber Vanilledessert mit Zimt-Apfelmus in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €
Panna Cotta Caramello in Dessertgläsern	pro Person 3,70 €



**Essen ist ein Hochgenuss,
wenn man es nicht selbst kochen muss.**

Liebe Kunden, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte mit uns. Gern geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Ihr Partyservice-Team

Ilka Blume & Jens Pröhl