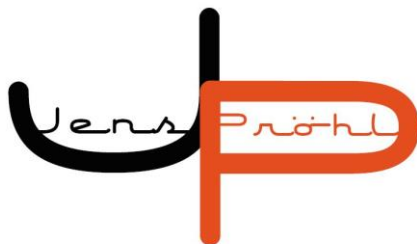


Landschlachtereie & Partyservice Pröhl



Landschlachtereie Pröhl

Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

Ladengeschäft

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Öffnungszeiten Di. bis Fr. - jeweils 08:00 bis 18:30 Uhr

Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr

info@landschlachtereie-pröhl.de



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 „Frischeküche“.

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 Party-Team
Ilka Blume & Jens Pröhl***

Stand - November 2016

Inhaltsverzeichnis

Menü „Dolce Vita“	Seite 3
Prosecco-Bankett	Seite 3
Menü für besondere Anlässe	Seite 4-5
Fingerfood & Vorspeisen	Seite 6
Menüvorschläge	Seite 7
Fleisch- und Pfannengerichte	Seite 8-9
Braten & Fisch	Seite 9
Beilagen	Seite 10
Suppen, Häppchen und Schnittchen	Seite 11
Kalte Platten und Käse	Seite 12
Salate und Brot	Seite 13
Dessert	Seite 14
Ihr Weg zu uns	Seite 15

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.



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, gefüllte Tomaten,
Schafskäse-Bällchen, Peppadew und 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 21,40 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Schnitzelpfanne 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 mit Vanillesoße

ab 20 Personen

pro Person 21,40 €

Menü für besondere Anlässe

„Speisen wie die Götter“

Souvlaki-Pfanne
(eingelegte Nackensteaks mit
Tomatenwürfeln und Schafskäse
überbacken)

*

Lachsfilet auf
mediterrane Gemüse

*

Rhodokartoffeln

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

Gegrillte Paprika

Schafskäsebällchen

*

Tzatziki

*

Panini mit Kräutern

*

Obstsalat mit Vanillesahne

ab 15 Personen
pro Person 18,40 €

* * * *

Champagner-Menü

Hochzeitsuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Semmelknödel und Kartoffelgratin

*

Apfelrotkohl

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen
pro Person 19,40 €

„Menü's der Saison“

Entenkeulen mit Pfifferlingsoße
und Apfelrotkohl
oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
Thymian-Knödel

ab 10 Personen
pro Person 15,90 €

mit Winterzauber 16,90 €

Entenkeulen auf mediterranem Gemüse
mit Orangensoße
und Rosmarinkartoffeln

ab 10 Personen
pro Person 16,50 €

mit Mango-Mousse 17,50 €

* * * *

Gänsekeulen mit Rotweinsoße
und Apfelrotkohl
oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
Kartoffelknödel

ab 10 Personen
pro Person 17,90 €

mit Rote Grütze & Vanillesoße 19,90 €

* * * *

Gänsekeulen mit Grünkohl
und Bratkartoffeln

ab 10 Personen
pro Person 18,90 €

mit Schwarzwaldbecher 19,90 €

Grünkohl mit Kasseler-Nacken
und Bregenwurst
Salzkartoffeln und Senf

ab 10 Personen
pro Person 12,90 €

Menü für besondere Anlässe

Bier-Büffet

Kräuterbraten mit Soße und Salzkartoffeln

*

Prinzessbohnen mit Speck

*

Rustikale Aufschnitt-Platte mit Cornichons, Käseplatte

*

Partybrötchen und gemischter Brotkorb mit Butter

ab 15 Personen

pro Person 15,40 €

mit Dessert: Schoko-Panna Cotta

pro Person 16,90 €

* * * *

Oktoberfest-Büffet

Gegrillte Haxen

*

Senf und süßer Senf

*

Leberkäse und Weißwurst

*

Sauerkraut und Radisalat

*

Semmelknödel und Laugenbrezeln

*

Obazda (bayrische Käsespezialität)

*

Ofenschlupfer (warmer Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesoße)

ab 15 Personen

pro Person 17,40 €



Fingerfood & Vorspeisen

Vorspeisen

ab 10 Personen

Bruschetta Toskana mit Knoblauchbaguette
(eigene Herstellung)

pro Person 4,50 €

Fischvariationen mit frischem Baguette
Meerrettich u. Butter

pro Person 7,90 €

3 Sorten Dip mit Ciabatta-Sticks
(Knoblauch-Dip, Java-Dip, Kräuter Dip)

pro Person 4,50 €

* * * *

Fingerfood Büffet

Thunfisch-Maissalat und Geflügelcocktail

Antipasti und Pflaumen im Speckmantel

Hähnchenspieße mit Ananas und Curry Dip

Hähnchenspieße mit Paprika und Knoblauch Dip

Partyfrikadellen

Gemüsesticks mit Dip

Salami-Käse-Rolle und Käse im Glas

Mini-Kröstchen und Gewürzbaguette

Himbeer-Joghurt-Creme

Schoko-Panna Cotta

ab 15 Personen

Preis pro Person 18,40 €

Menüvorschläge

Hähnchenbrustfilet

„brasilianisch“,
eingelegte Hähnchenbrustfilet
in einer pikanten Soße,
Butterspätzle,
Eisbergsalat mit Sahne und
Mandarinen

13,90 €

*

Grillhaxen mit Sauerkraut,
Weißbrot und Senf

11,90 €

*

Spanferkelstücke mit Krautsalat,
Tzatziki, Meterbrot und Senf

12,90 €

*

Roastbeef & Sülze-Platte
mit Bratkartoffeln,
saure Gurken
und Remoulade

15,90 €

*

Schnitzelpfanne
in Sahnesoße, mit Zwiebeln,
Champignons, dazu Spätzle und
gemischter Salat mit Dressing

12,90 €

*

Filettopf „Pfiff“
Schweinemedallions mit Pfifferlingen
in einer Rotweinsauce mit
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
(enth. Alkohol)

14,50 €

Fisch-Menü

Heilbutt in Tomatensauce
mit Butterspätzle und
Gurkensalat

17,90 €

Schmorhähnchenbrust

auf mexikanischem Gemüse
mit Mexiko-Stangen

11,90 €

oder auf mexikanischem Gemüse
mit Rosmarin-Panini

11,90 €

oder auf Asia-Gemüse
und Nasi Goreng mit Garnelen

12,90 €

*

Chili con Carne
mit Baguette und Krautsalat

8,90 €

*

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

12,50 €

*

Souvlaki-Pfanne
eingelegte Nackensteaks mit
Wildmischreis und
Rohkostplatte mit Dressing

11,50 €

*

Zwei kleine Rinderrouladen
mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und
Prinzessbohnen mit Speck

15,50 €

*

Schweinefilet
Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Kaisergemüse

16,90 €

Fleisch- und Pfannengerichte

Filettopf „Pfiff“

Schweinemedallions mit
Pfifferlingen eingelegt in einer
Rotweinsauce (enth. Alkohol)

pro Person 9,90 €

*

Filettopf „Champ“

Schweinemedallions mit
frischen Champignons
in Sahnesauce

pro Person 9,90 €

*

Geschichtete Putenschnitzel

in süßlicher Tomatensauce

pro Person 8,50 €

*

Schmorhähnchenbrust

auf frischem Gemüsebett

pro Person 9,90 €

*

Hähnchenbrustfilet

„Brasilianisch“

Hähnchenbrustfilet in einer
pikanten Sauce

pro Person 8,90 €

*

„Jägerpfanne“

Schweinegeschnetzeltes mit
Erbsen,
Möhren, Champignons und
Zwiebeln

pro Person 7,90 €

*

Putenpfanne „Java“

mit tropischen Früchten

pro Person 8,90 €

*

Schnitzelpfanne in Sahnesauce

mit Zwiebeln und Champignons

pro Person 7,90 €

*

Rahmgeschnetzeltes vom

Schwein mit Champignons,
Speck und Zwiebeln

pro Person 7,90 €

Souvlaki - Pfanne

eingelegte Nackensteaks
auf griechische Art mit
Schafskäse

pro Person 7,90 €

Italienische Pfanne

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

pro Person 7,90 €

* * * *



Braten & Fisch

Krustenbauch, mild gepökelt

*

Hawaiibraten

Nacken mit Ananas und Käse

*

Kräuterbraten

Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und
diversen Kräutern

*

Kasseler-Nacken

*

Burgunderbraten, leicht geräuchert

*

Rahmbraten

gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße

Bonanzbraten, Nacken mit
Schinkenspeck und Zwiebeln

*

Rhodosbraten

Nacken in Gyrosmarinade

*

Knoblauchbraten

Nacken mit Knoblauchmarinade

*

Krustenbraten, mild gepökelt

*

Krustenbraten

in Dijon-Senf-Mantel

*

Preis pro Person 7,90 €

Alle Braten werden mit Soße geliefert.

* * * *

Schweinefilet

pro Person 10,90 €

*

Putenbrust

auf Wunsch mit Currysoße
und Cocktailfrüchten

pro Person 8,90 €

Rinderschmorbraten

pro Person 9,90 €

*

Rinderschmorbraten

in Preiselbeerrahm

pro Person 10,90 €

* * * *

Fisch

Spaghetti-Lachs-Auflauf

pro Person 8,90 €

*

Heilbutt in Tomatensahne

pro Person 11,90 €

Lachs auf mediterranem Gemüse

pro Person 14,90 €

*

**Seelachs auf
Paprika-Ananas-Gemüse**
(enth. Alkohol)

pro Person 13,90 €

Beilagen

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten

Gebackenes Gemüse

mit Butter und Semmelbrösel

pro Person 2,90 €

*

Prinzessbohnen mit Speck

pro Person 2,70 €

*

Rosenkohl mit Speck

pro Person 2,70 €

*

Mexikanisches Pfannengemüse

pro Person 2,90 €

*

Sauerkraut

pro Person 2,50 €

Gemüseplatte

nach Ihren Wünschen

pro Person 3,50 €

*

Apfelrotkohl

pro Person 2,50 €

*

Italienisches Pfannengemüse

mit mediterranen Kräutern

pro Person 2,90 €

*

Asia-Wok-Gemüse

pro Person 2,90 €

*

Sommer-Gemüse-Pfanne

pro Person 2,90 €

* * * * *

Rosmarinkartoffeln

pro Person 2,80 €

*

Kartoffelgratin

pro Person 2,80 €

*

Butterspätzle

pro Person 2,20 €

*

Hüttenauflauf mit frischen

Champignons

pro Person 2,90 €

*

Langkorn & Wildreis

pro Person 2,20 €

*

Bratkartoffeln

400g mit Speck und Zwiebeln

pro Person 3,50 €

*

Grillkartoffeln

pro Person 2,80 €

*

Kartoffelknödel

pro Person 2,80 €

*

Semmelknödel

pro Person 2,80 €

*

Heidekartoffeln

pro Person 2,30 €

*

Reis

pro Person 1,80 €

*

Curryreis

pro Person 1,80 €

*

Warmer Speckkartoffelsalat

pro Person 2,90 €

Suppen

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

Hochzeitsuppe

mit Fleischklößchen

*

4,10 €

Gulaschsuppe

mit viel Rindfleisch einlage

*

4,10 €

Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen

*

4,10 €

Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe

mit Fleischklößchen

*

4,10 €

Gyrossuppe mit Mais, Paprika und
viel Schweinefleisch

*

4,10 €

Tomatencremesuppe mit Reis und
Klößchen

*

3,90 €

Erbensuppe mit Fleischeinlage und
Würstchen

*

3,90 €

Linsensuppe

mit Würstcheneinlage

*

3,90 €

Kartoffelsuppe

mit Würstcheneinlage

*

3,70 €

Porreecremesuppe

mit gekochtem Schinken

*

3,50 €

Grüne Spargelcremesuppe

mit Lachswürfeln

*

4,20 €

Waldpilzcremesuppe

4,20 €

Häppchen und Schnittchen

Häppchen gemischt, belegt mit Aufschnitt, Käse und Fisch

Wir empfehlen Ihnen 8-10 Häppchen pro Person

pro Stück 1,55 €

*

Schnittchen gemischt, belegt mit Aufschnitt, Käse und Fisch

Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person

pro Stück 2,20 €

*

Belegte halbe Brötchen mit Aufschnitt und Käse

pro Stück 2,10 €

*

Belegte halbe Brötchen mit Räucher- oder Graved Lachs

pro Stück 2,40 €

*

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen leckere Sandwiches.

Preise auf Anfrage

Kalte Platten

Preise auf Anfrage

Hähnchenkeulen

pikant gewürzt

*

Partyklopse

auf Wunsch auch fein garniert

*

Melone mit Schinken

*

Thüringer Mett mit Zwiebeln

*

Hausgemachte Sülzenplatte

mit Remoulade

*

Bratenplatte

verschiedene Sorten

Bratenaufschnitt mit Remoulade

*

Mettwurst-Schinkenplatte

verschiedene Sorten Salami

und Mettwurst, Lachsschinken,

Schinkenspeck, Katenschinken

Medaillons von Pute und Schwein

fein garniert

*

Eierplatte

mit pikanter Füllung

*

Geflügelaufschnittplatte

*

Tomate-Mozzarella

*

Kochschinkenröllchen

gefüllt mit Spargel

*

Pumpnickeltaler mit

Lachscreme und/oder

Forelle mit Meerrettichsahne

*

Fischplatte

Geräucherter Lachs & Graved Lachs

und geräucherte Forelle,

auf Wunsch auch mit Aal

*

Roastbeefplatte mit Remoulade

Rustikale Molle

11 verschiedene Sorten hausgemachter Aufschnitt

Kasseler, Lachsschinken, Rollschinken, Mettwurst, Wellfleisch, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Schinkenwurst, Thüringer Mett und Mettwurst gekocht

Käseplatte

Verschiedene Sorten

Hart-, Weich- und Schnittkäse



Salate

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten

Rohkostplatte

Salat und frisches Gemüse der Saison mit Dressing (ab 10 Personen)

**Gemischter Salat
der Saison mit Dressing**

*

Griechischer Salat

*

Kartoffelsalat

*

Gurkensalat

*

Bohnensalat

*

Krautsalat

Eisbergsalat

mit Sahne und Mandarinen

*

Schichtsalat

*

Nudelsalat

*

Tomatensalat

*

Möhrensalat

*

Tzatziki

Preise auf Anfrage

* * * *

Brot

Gemischter Brotkorb

drei verschiedene Sorten Brot

pro Person 2,00 €

*

Partybrötchen

pro Stück 0,35 €

*

Baguette

pro Stück 3,00 €

Laugenbrötchen

lecker auch zu unseren Suppen

pro Stück 0,60 €

*

Laugenbrezeln

pro Stück 0,90 €

*

Gewürzbaguette

pro Stück 3,20 €

Ciabatta-Brötchen (auch mit Oliven)

pro Stück 0,40 €

Dippies

pro Stück 0,30 €



Dessert

Bestellungen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten
oder auf Anfrage

Schokoladenmousse

Limone oder Erdbeere

pro Person 2,90 €

*

Obstsalat mit Vanillesahne

pro Person 3,50 €

*

Quark-Pfirsich-Lasagne

mit Löffelbiskuits und Eierlikör
(enthält Alkohol)

pro Person 3,20 €

*

Götterspeise, Himbeer- oder

Waldmeister mit Vanillesoße

pro Person 2,70 €

*

Himbeertraum

köstliche Himbeeren mit einer
leckeren Sahne-Joghurtcreme und
braunem Zucker

pro Person 3,20 €

*

Schoko-Panna Cotta

mit Sahnehaube und einer Prise Zimt
in Dessertschalen

pro Person 2,90 €

*

Dessertconnection

3 verschiedene Desserts in kleinen
Portionen

ab 20 Personen / ab 60,00 €



(Abbildung ähnlich)

Hausgemachtes Tiramisu

(ohne Alkohol)

pro Person 3,20 €

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

in Dessertschalen

pro Person 2,90 €

*

Vanillequarkspeise auf Wunsch mit
warmen Zimtpflaumen oder
Schattenmorellen

pro Person 2,90 €

*

Rote Grütze

mit Vanillesoße

pro Person 3,20 €

*

Schwarzwaldbecher

Schokoladencreme mit Kirschen
und Sahne
(ohne Alkohol)

pro Person 3,20 €

*

Ofenschlupfer

Warmer Apfelauflauf mit Quark
und Vanillesoße

pro Person 3,20 €

*

Winterzauber

Vanilledessert mit Zimt-Apfelmus

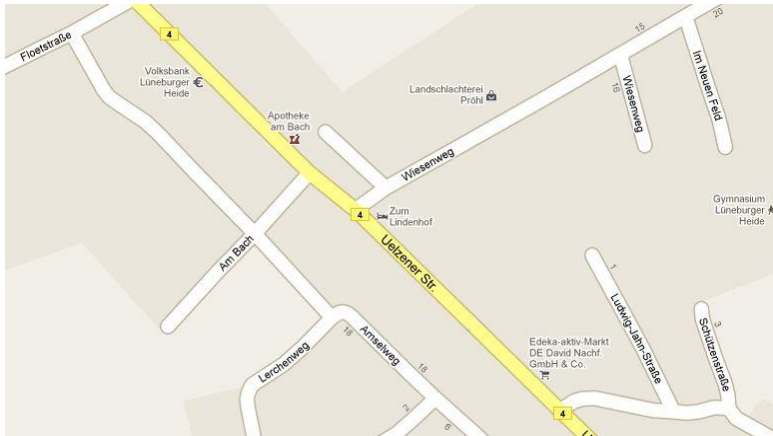
pro Person 3,20 €

Mango-Mousse

mit Pfefferminzlikör

pro Person 3,20 €

Ihr Weg zu uns



Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

info@landschlachtereier-proehl.de

Ladengeschäft

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Öffnungszeiten Di. bis Fr. - jeweils 08:00 bis 18:30 Uhr

Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr

Besuchen Sie uns im Internet unter

www.landschlachtereier-proehl.de