

Landschlachterei & Partyservice Pröhl



Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

info@landschlachterei-pröhl.de



www.landschlachterei-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, Fisch-Menüs	Seite 6
Fisch-Buffer	Seite 7
Schnitzel-Buffer	Seite 8
Menüvorschläge	Seite 9
Fleisch- und Pfannengerichte	Seite 10
Braten	Seite 11
Suppen	Seite 12
Beilagen Gemüse & Knödeln	Seite 13
Beilagen Kartoffel & Nudeln & Reis & Vegetarisch	Seite 14
Häppchen & Schnittchen	Seite 15
Sweet Snack	Seite 15
Dessert	Seite 16
Verleihzubehör-Preisliste	Seite 17

** 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 - April 2024

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 30,90 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Putenschnitzelfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Saße

*

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 31,90 €

„Speisen wie die Götter“

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

*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

*

Rhodskartoffeln

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

*

Gegrillte Paprika

*

Gegrillte Champignons

*

Panini mit Kräutern

*

Mango-Püree auf Panna Cotta

ab 15 Personen

pro Person 32,90 €

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

pro Person 27,90 €

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 22,90 €

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 26,90 €

Grill-Buffer No 3 - ab 30 Personen

Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, Filetspieße

*

Helle und geräucherte Bratwurstsorten

*

Schafskäse mit Gemüse, Kartoffelspieße, Grillkäsespieße

*

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella, Krautsalat

*

Gemischte Antipasti

*

Rosmarin-Panini, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen

*

Grillsoße, Senf, Ketchup

pro Person 30,90 €

Gasgrill 40,00 € (Gas nach Verbrauch)

Oktoberfest-Buffer

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 27,90 €

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 €

Grünkohl mit Kasseler-Nacken und Bregenwurst

Heidekartoffeln und Senf

pro Person 19,90 €

Pröhl war angeln

Die Fischmenüs - ab 10 Personen

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

mit Rosmarinkartoffeln

pro Person 28,90 €

Kabeljau Loins in Dillsoße

mit Curryreis und Rote Bete-Apfelsalat

pro Person 28,90 €

Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterbutter

mit Gnocchi-Spinat-Auflauf

pro Person 28,90 €

Spaghetti-Lachs-Auflauf

pro Person 17,90 €

Matjesfilet mit Hausfrauensoße

Pellkartoffeln mit Speckstippe
mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)

pro Person 18,90 €

pro Person 20,90 €

Das Fischbuffet – ab 30 Personen

*Shrimps mit Aioli
Dillhappen
und roter Heringssalat*
*

Baguettebrot
*

*Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln*
*

*Kabeljau Loins in Dillsoße
mit Curryreis und Rote Bete-Apfelsalat*
*

*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 und Butter
Finnenbrot aus Malzmehl gebacken*
*

*Panna Cotta Caramello mit Erdnüssen
und
Mangopüree auf Panna Cotta*

ab 30 Personen

pro Person 34,90 €

auf Wunsch mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)

pro Person 36,90 €

Schnitzel-Buffer

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

*

Schweineschnitzel paniert

*

Hähnchensteak Thai Curry

*

Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten und Salakis

*

Schweineschnitzel überbacken mit Brokkoli und Gouda

*

Hähnchenschnitzel überbacken mit mit Tomaten und Mozzarella

*

Hähnchenschnitzel überbacken mit Ananas und Schmelzkäse

*

Paprikasoße und Champignonsoße

*

Grillkartoffeln

mind. 10 Portionen

*

Kartoffelgratin

mind. 10 Portionen

*

Mediterraner Nudelsalat

*

Cole Slaw

amerikanischer Krautsalat

*

Gurkensalat

*

Rote Bete-Apfelsalat

*

Dessert - siehe Dessertauswahl

ab 25 Personen

pro Person 24,90 €

auf Wunsch mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)

26,90 €

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	18,90 €
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 italienischem Gemüse	19,90 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	17,90 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackenscheiben 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 €
Kalbsbraten in Pfifferlingrahm mit Kartoffelknödel und Sommergemüse	23,90 €

Fleisch- und Pfannengerichte

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

Braten

Kräuterbraten <i>Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und diversen Kräutern</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Bonanzbraten <i>Nacken mit Schinkenspeck und Zwiebeln</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Knoblauchbraten <i>Nacken mit Knoblauchmarinade</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Krustenbraten <i>mild gepökelt</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Krustenbraten <i>im Dijon-Senf-Mantel</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Burgunderbraten <i>leicht geräuchert</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Krustenbauch <i>mild gepökelt</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>
Kasseler-Nacken	<i>pro Person 10,90 €</i>
Rahmbraten <i>gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße</i>	<i>pro Person 10,90 €</i>

Alle Braten werden mit Soße geliefert

Rinderschmorbraten <i>mit feiner Bratensoße</i>	<i>pro Person 16,90 €</i>
Rinderschmorbraten <i>in Preiselbeerrahm</i>	<i>pro Person 17,90 €</i>
Putenbrust <i>mit Currysoße</i>	<i>pro Person 15,90 €</i>

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

Beilagen-Knödeln

Kartoffelknödel	<i>pro Person 4,50 €</i>
Semmelknödel	<i>pro Person 4,50 €</i>

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>

Häppchen & Schnittchen

Schnittchen pro Stück 3,00 €

belegt mit Aufschnitt und Käse

Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person mit Deko 3,50 €

Schnittchen Preis auf Anfrage

belegt mit Fisch (Fisch auf Anfrage)

Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person

Belegte halbe Brötchen pro Stück 2,60 €

mit Aufschnitt und Käse

mit Deko 3,10 €

Belegte halbe Brötchen Preis auf Anfrage

mit Räucher- oder Graved Lachs

Sweet Snack

Donat

Schokostreusel, Zuckerguss

Zuckerstreusel oder Zucker

ab 6 Stück pro Sorte

pro Stück 2,00 €

Donat gefüllt

Schoko oder Vanille, Milka oder Oreo

pro Stück 2,40 €

Muffins

Schoko, Black and White, Cheese Cake oder Blueberry

pro Stück 2,40 €

Muffins gefüllt

Nuss-Nougat, Milka oder Double Choc

pro Stück 2,80 €

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-Cheese-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.

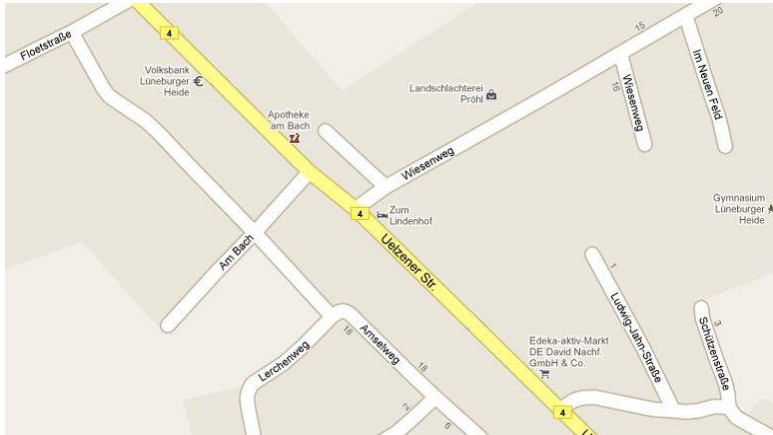
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir unsere Leihartikel nur in Verbindung mit bestellen des passenden Party- und Menüservice anbieten.

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.

Anfahrt



Newsletter-Anmeldung



oder auf

www.landschlachtereier-proehl.de

oder folgt uns auf

Instagram

