

Landschlachtereier & Partyservice Pröhl



Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

info@landschlachtereier-pröhl.de



www.landschlachtereier-pröhl.de

Inhaltsverzeichnis

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

** 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 – Januar 2025

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 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 31,90 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Hochzeitssuppe

*

Geflügelschnitzelpfanne 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 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 40,00 € (Gas nach Verbrauch)

Pröhl's Burger Buffet

OMG- oder Brioche-Burger Buns

*

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

*

Tomaten, Eisbergsalat, frische Gurkenscheiben,

*

geröstete Zwiebeln, Cheddar-Käse und Burgersoße

*

Knobi-Kartoffeln und Sour Cream

ab 15 Personen

pro Person 16,90 €

extra 160g Rinderpatty (nur zum Burger Buffet)

pro Stück 4,00 €

„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 10 Personen

pro Person 30,90 €

Das große Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Filettopf „Pfiff“

*Schweinefilet in einer Rotweinsauce
mit Pfifferlingen*

*

Filettopf „Champ“

*Schweinefilet in einer Sahneseauce
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-Buffer

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 €

„Die Pröhl's waren angeln“

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 €

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 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

weißer Gurkensalat

Dessert - siehe Dessertauswahl

ab 25 Personen

pro Person 25,90 €

auf Wunsch mit Bratkartoffeln (mind. 10 Portionen)

27,90 €

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*

*

Kasselernacken mit feiner Bratensoße

*

Prinzessbohnen mit Speck

*

Apfelrotkohl

*

Heidekartoffeln

*

Kartoffelknödel

*

Rote Grütze mit Vanillesoße

*

Schokoladen-Panna Cotta

ab 15 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 10 Personen

pro Person 30,90 €

„Wild - Wild - Wald“

Waldpilzsuppe

*

Wildschweinkeule in Preiselbeersöße

*

Wildragout mit Champignons

*

Hirschbraten in Pfifferlingrahm

*

Mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfirsiche

*

Rosenkohl-Möhrengemüse

*

Prinzessbohnen mit Speck

*

Kohlrabi Mischgemüse

*

Kartoffelknödel

*

Rosmarinkartoffeln

*

Panna Cotta Caramello

*

Mousse Erdbeer

ab 20 Personen

pro Person 44,90 €

Grünkohl-Buffer (nur in der Saison)

Grünkohl mit Kasseler-Nacken

und Bregenwurst

*

Salzkartoffeln und Senf

ab 10 Personen

pro Person 19,90 €

Grünkohl mit Kasseler-Nacken und Kasseler-Lachs

*

Bregenwurst und Kohlwurst

*

Bratkartoffeln

*

Salzkartoffeln und Senf

*

ab 20 Personen

pro Person 21,90 €

Spargel-Bufferet (nur in der Saison)

Spargel-Bufferet No 1 - ab 10 Personen

Stangenspargel mit Hollandaise

*

Buttersoße

*

Schweineschnitzel paniert oder Hähnchenknusperschnitzel

*

Katenschinken und Heidekartoffeln

*

ab 10 Personen

pro Person 29,00 €

Spargel-Bufferet No 2 - ab 15 Personen

Stangenspargel mit Hollandaise

*

Buttersoße

*

Schweineschnitzel paniert oder Hähnchenknusperschnitzel

*

Gekochter Schinken und Katenschinken

*

Kartoffelgratin und Heidekartoffeln

*

ab 15 Personen

pro Person 34,00 €

Spargel-Bufferet No 3 - ab 20 Personen

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Stangenspargel mit Hollandaise

Buttersoße und Bröselbutter

*

Schweineschnitzel paniert, Hähnchenknusperschnitzel

*

Rührei und gegrillter Lachs

*

Gekochter Schinken und Katenschinken

*

Kartoffelgratin und Heidekartoffeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Mousse Schokolade

ab 20 Personen

pro Person 39,00 €

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“ eingelegtes Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße, Butterspätzle, Sommergarten-Gemüse	22,50 €
Grillhaxen mit Sauerkraut, Meterbrot und Senf	19,50 €
Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	21,50 €
Geflügel-Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle und Kaisergemüse mit Butter- und Semmelbrösel	21,50 €
Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	22,50 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesoße, Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln	22,50 €
Schmorhähnchenbrust auf spanischem Gemüse und Kartoffelgratin	22,50 €
Italo Pfanne (Hähnchenbrustfilet) Rosmarinkartoffeln und italienischem Gemüse	22,50 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	21,50 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackenscheiben mit Wildmischreis und mediterranem Gemüse	21,50 €
Rinderroulade 1 ½ mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	24,50 €
Schweinefilet Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	24,50 €
Kalbsbraten in Pfifferlingrahm mit Kartoffelknödel und Sommergemüse	26,50 €

Beilagen

Gebackenes Gemüse

Brokkoli, Blumenkohl und Möhren
überbacken mit Semmelbrösel

Gemüseplatte

Rosenkohl, Bohnen mit Speck,
Brokkoli, Blumenkohl und Möhren

Prinzessbohnen mit Speck

Apfelrotkohl

Rosenkohl mit Speck

Mediterranes Pfannengemüse
mit mediterranen Kräutern

Asia-Wok-Gemüse

Sauerkraut mit Speck

Sommer-Gemüse-Pfanne

Rosenkohl-Möhrengemüse
in Butter geschwenkt

Brokkoli mit Buttermandeln

—

—

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Heidekartoffel

Rosmarinkartoffel

Grillkartoffel

Kartoffelgratin

Bratkartoffel mit Speck
und Zwiebeln (300g)

Rhodos-Kartoffel

—

—

Butterspätzle

Welloni Alfredo
mit Knoblauch

—

—

Reis

Langkorn & Wildreis

—

—

Beilagen-Preise auf Anfrage

Suppen

Bestellungen ab 7,5 Liter / Preise pro 500 ml

Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen	7,50 €
Gulaschsuppe mit viel Rindfleischeinlage	7,50 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Reis und Klößchen	7,50 €
Gyrossuppe mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	7,50 €
Erbsensuppe mit Fleisch- und Würstcheneinlage	7,50 €
Feine Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage	7,50 €
Porrecremesuppe mit gekochtem Schinken	7,50 €
Kürbissuppe	8,00 €
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Fleischklößchen	8,00 €

vegetarisch

Falafel auf mediterranem Gemüse mit Welloni Alfredo	pro Person 17,50 €
Frühlingsrollen mit Asiagemüse und Chinanudeln	pro Person 17,50 €
Gnocchi-Spinat-Auflauf mit frischen Kirschtomaten	pro Person 12,50 €

Dessert

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

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

