

Landschlachtereier & Partyservice Pröhl



LandschlachtereierPröhl

Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

Ladengeschäft

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

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

Mi. 08:00 bis 13:00 Uhr

Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr

info@landschlachtereier-pröhl.de



www.proehls-vorfreudekalender.de

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 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 Partyservice-Team
Ilka Blume & Jens Pröhl***

*Mit dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit.
Irrtum vorbehalten.
Stand - Mai 2019*

Inhaltsverzeichnis

Menü „Dolce Vita“ & Prosecco-Bankett	Seite 3
Speisen wie die Götter & Champagner-Menü	Seite 4
Burger-Buffer	Seite 5
Grill-Buffer	Seite 6
Bier-Buffer & Oktoberfest-Buffer & Menüs der Saison	Seite 7
Jahreszeiten Menüs & Fingerfood-Buffer	Seite 8
Menüvorschläge	Seite 9
Fleisch- und Pfannengerichte	Seite 10
Fisch & Braten	Seite 11
Suppen	Seite 12
Gemüse & Knödeln & Kartoffel & Nudeln & Reis	Seite 13/14
Vegetarisch	Seite 14
Häppchen & Schnittchen & Brot	Seite 15
Kalte Platten	Seite 16
Salate	Seite 17
Dessert	Seite 18

** 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.

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,
Schafskäse-Bällchen, 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 23,50 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Buffer)

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

*

Putenschnitzelpfanne 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 23,50 €

„Speisen wie die Götter“

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

*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

*

Rhodskartoffeln

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

*

Gegrillte Paprika

*

Schafskäsebällchen

*

Tzatziki

*

Panini mit Kräutern

*

Obstsalat mit Vanillesahne

ab 15 Personen

pro Person 22,90 €

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Erbsen & Fingermöhren in Butter geschwenkt

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

pro Person 21,50 €

Burger-Buffer

Ein Burger kommt selten allein.

Made in Germany-Burger

mit Schwarz-Rot-Gold-Burger Brötchen (100g)

*

Burger-Patty aus 160 g Rindfleisch, lecker gewürzt

*

Tomaten, Salat, saure Gurkenschnitzel,

*

geröstete Zwiebeln, Cheddar-Käse,

*

Ketchup und Mayonnaise

Pulled-Pork-Burger

OMG-Burger mit außergewöhnlicher Maserung (100g)

*

leckerer Pulled-Pork

*

Remoulade und Cesar-Salat

Puten-Burger auf Döner Art

mit Oliven-Burger Brötchen (100g)

*

Putengulasch, kräftig gewürzt

*

Krautsalat und Currysoße

Zu allen Burger-Variationen liefern wir
Knoblauch- oder Rosmarinkartoffel mit Sour Cream.
(pro Person ein Burger)

single
ab 10 Pers. 14,90 € p.P.

double
ab 16 Pers. 13,90 € p.P.

triple
ab 24 Pers. 12,90 € p.P.

So läuft's

Ab 10 Personen „single“ (eine Variation)

Ab 16 Personen „double“ (zwei Variationen)

Ab 24 Personen „triple“ (drei Variationen)

Grill-Bufferet

*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-Bufferet No 1 - ab 10 Personen

Nackensteak, Putensteak, helle und geräucherte Bratwurst

Kartoffelspieße und Nudelsalat

Krautsalat und Rosmarin-Panini

Grillsoße, Senf, Ketchup

ab 10 Personen

pro Person 12,90 €

Grill-Bufferet No 2 - ab 15 Personen

Nackensteak, Hähnchenspieße, Rinderhüftsteak, Bratwurst

Gemüsespieße, Kartoffelspieße, Kartoffelsalat

Sommernudelsalat und Gurkensalat

Gewürzbaguette und Dip-Brötchen

Grillsoße, Senf, Ketchup

ab 15 Personen

pro Person 16,90 €

Grill-Bufferet No 3 - ab 20 Personen

Nackensteak, Putensteak, Rinderhüftsteak, Filetspieße

3 Sorten Bratwurst nach Wahl

Schafskäse mit Gemüse, Kartoffelspieße, Gemüsespieße

Süßkartoffelsalat, Nudelsalat, Möhrensalat, Krautsalat

Gemischte Antipasti

Knoblauch-Ciabatta, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen

Grillsoße, Senf, Ketchup

ab 20 Personen

pro Person 21,90 €

Bier-Buffer

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 17,90 €

*mit Dessert: Schoko-Panna Cotta
in Dessertgläsern*

pro Person 19,90 €

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 19,90 €

Menüs der Saison

ab 10 Personen

Entenkeulen mit Pfifferlingsoße

pro Person 17,50 €

*mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
und Thymian-Knödel*

Entenkeulen auf mediterranem Gemüse

pro Person 18,50 €

mit Orangensoße und Rosmarinkartoffeln

Gänsekeulen mit Rotweinsoße

pro Person 19,50 €

*und Apfelrotkohl oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
und Kartoffelknödel*

Jahreszeiten Menüs

ab 10 Personen

Grünkohl mit Kasseler-Nacken und Bregenwurst

*

Salzkartoffeln und Senf

pro Person 13,90 €

Spargel

Kleine Schnitzel & Katenschinken

*

Heidekartoffeln, mit Sauce Hollandaise und warmer Butter

Preis auf Anfrage

Matjes (Smokey – Aalrauch)

mit Hausfrauen-Soße, Pellkartoffeln und Speckstippe

Pro Person 17,50

Fingerfood-Buffer

Thunfisch-Maissalat und Geflügelcocktail

*

Antipasti und Pflaumen im Speckmantel

*

Hähnchenspieße mit Ananas und Curry Dip

*

Hähnchenspieße mit Paprika und Knoblauch Dip

*

Partyfrikadellen

*

Gemügesticks mit Dip

*

Salami-Käse-Rolle und Käse im Glas

*

Mini-Kröstchen und Gewürzbaguette

*

Erdbeermousse & Schoko-Panna Cotta

ab 15 Personen

Preis pro Person 20,50 €

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Tafelspitz (Sous-Vide-Methode) mit Meerrettich-Senfsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	17,90 €
Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“ eingelegte Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße, Butterspätzle, Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen	15,90 €
Grillhaxen mit Sauerkraut, Weißbrot und Senf	12,90 €
Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	14,90 €
Roastbeef & Sülze-Platte mit Bratkartoffeln, saure Gurken und Remoulade	19,90 €
Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle und gemischter Salat mit Dressing	14,90 €
Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	16,50 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln	16,50 €
Schmorhähnchenbrust auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln	13,90 €
Schmorhähnchenbrust auf Asia-Gemüse mit Nasi Goreng	13,90 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	14,50 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und Rohkostplatte mit Dressing	13,50 €
Zwei kleine Rinderrouladen mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	18,90 €
Schweinefilet Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	18,90 €

Fleisch- und Pfannengerichte

Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen eingelegt in einer Rotweinsauce (enth. Alkohol)	pro Person 11,50 €
Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce	pro Person 11,50 €
Geschichtete Putenschnitzel in süßlicher Tomatensauce	pro Person 10,90 €
Schmorhähnchenbrust auf Sommergemüse	pro Person 11,50 €
Hähnchenbrustfilet „Brasilianisch“ Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Sauce	pro Person 11,50 €
„Jägerpfanne“ Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Möhren, Champignons und Zwiebeln	pro Person 9,90 €
Putenpfanne „Java“ mit tropischen Früchten	pro Person 10,50 €
Schnitzelpfanne in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons	pro Person 9,50 €
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Speck und Zwiebeln	pro Person 9,50 €
Knoblauch-Hähnchenkeulen auf mediterranem Zwiebelgemüse	pro Person 9,90 €
Souvlaki - Pfanne eingelegte Nackensteaks auf griechische Art mit Schafskäse	pro Person 9,90 €
Italienische Pfanne (eingelegte Nackensteaks mit mediterranen Kräutern, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)	pro Person 9,90 €

Fisch

Spaghetti-Lachs-Auflauf	<i>pro Person 11,50 €</i>
Heilbutt in Tomatensahne	<i>pro Person 14,50 €</i>
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse	<i>pro Person 17,50 €</i>
Fettuccine (frische Bandnudeln) mit geräucherter Forelle	<i>pro Person 11,50 €</i>

Braten

Kräuterbraten <i>Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und diversen Kräutern</i>	<i>pro Person 8,50 €</i>
Bonanzbraten <i>Nacken mit Schinkenspeck und Zwiebeln</i>	<i>pro Person 8,50 €</i>
Hawaiibraten <i>Nacken mit Ananas und Käse</i>	<i>pro Person 8,50 €</i>
Knoblauchbraten <i>Nacken mit Knoblauchmarinade</i>	<i>pro Person 8,50 €</i>
Krustenbraten mild gepökelt	<i>pro Person 8,50 €</i>
Krustenbraten im Dijon-Senf-Mantel	<i>pro Person 8,50 €</i>
Burgunderbraten leicht geräuchert	<i>pro Person 8,50 €</i>
Krustenbauch mild gepökelt	<i>pro Person 8,50 €</i>
Kasseler-Nacken	<i>pro Person 8,50 €</i>
Rahmbraten gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße	<i>pro Person 8,50 €</i>
Alle Braten werden mit Soße geliefert.	
Tafelspitz (Sous-Vide-Methode) in Meerrettich-Senf-Soße	<i>pro Person 12,90 €</i>
Rinderschmorbraten mit feiner Bratensoße	<i>pro Person 11,50 €</i>
Putenbrust mit Currysoße	<i>pro Person 10,50 €</i>
Rinderschmorbraten in Preiselbeerrahm	<i>pro Person 12,50 €</i>

Suppen

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

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen	4,70 €
Gulaschsuppe mit viel Rindfleischeinlage	4,70 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	4,70 €
Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Reis und Klößchen	4,20 €
Gyrossuppe mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	4,70 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Würstchen	4,50 €
Linsensuppe mit Würstcheneinlage	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage	4,20 €
Porrecremesuppe mit gekochtem Schinken	4,20 €
Grüne Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln	4,70 €
Waldpilzcremesuppe	4,70 €
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Fleischklößchen	4,70 €
Chili con Carne mit Rinderhack darf eigentlich auf keiner Party fehlen	7,90 €
Chili sin Carne (fleischlos)	6,90 €

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 3,20 €</i>
Gemüseplatte <i>Rosenkohl, Bohnen mit Speck, Brokkoli, Blumenkohl und Möhren</i>	<i>pro Person 3,90 €</i>
Prinzessbohnen mit Speck	<i>pro Person 3,20 €</i>
Apfelrotkohl	<i>pro Person 2,70 €</i>
Rosenkohl mit Speck	<i>pro Person 3,20 €</i>
Mediterranes Pfannengemüse <i>mit mediterranen Kräutern</i>	<i>pro Person 3,50 €</i>
Mexikanisches Pfannengemüse	<i>pro Person 3,50 €</i>
Asia-Wok-Gemüse	<i>pro Person 3,50 €</i>
Sauerkraut	<i>pro Person 2,50 €</i>
Sommer-Gemüse-Pfanne	<i>pro Person 3,50 €</i>
Rosenkohl-Möhrengemüse <i>in Butter geschwenkt</i>	<i>pro Person 3,20 €</i>
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne	<i>pro Person 3,90 €</i>

Beilagen-Knödeln

Kartoffelknödel	<i>pro Person 3,00 €</i>
Thymianknödel	<i>pro Person 3,00 €</i>
Semmelknödel	<i>pro Person 3,00 €</i>
Spinatknödel	<i>pro Person 3,00 €</i>

Beilagen-Kartoffeln

Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.

Heidekartoffeln	<i>pro Person 2,50 €</i>
Rosmarinkartoffeln	<i>pro Person 3,20 €</i>
Grillkartoffeln	<i>pro Person 3,20 €</i>
Kartoffelgratin	<i>pro Person 3,20 €</i>
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	<i>pro Person 4,50 €</i>

Beilagen-Nudeln

Fettuccine <i>(frische Bandnudeln) in Knoblauchöl</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>
Butterspätzle	<i>pro Person 2,70 €</i>
Hüttenauflauf <i>mit frischen Champignons</i>	<i>pro Person 3,50 €</i>

Beilagen-Reis

Reis	<i>pro Person 2,00 €</i>
Langkorn & Wildreis	<i>pro Person 2,50 €</i>
Nasi Goreng mit Shrimps	<i>pro Person 3,50 €</i>

Vegetarisch

Vegetarische Schnitzel „Brasil“ <i>mit spanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>pro Person 13,90 €</i>
Toskana-Taschen gefüllt mit Tomaten <i>auf mediterranem Gemüse und Fettuccine (frische Bandnudeln) in Knoblauchöl</i>	<i>pro Person 12,90 €</i>
Falafel auf Asia Wok Gemüse <i>mit Pak Choi und Himalaya Basmati Reis</i>	<i>pro Person 11,90 €</i>

Häppchen & Schnittchen

Häppchen belegt mit Aufschnitt und Käse Wir empfehlen Ihnen 8-10 Häppchen pro Person	pro Stück 1,60 €
Häppchen belegt mit Fisch Wir empfehlen Ihnen 8-10 Häppchen pro Person	pro Stück 1,90 €
Schnittchen belegt mit Aufschnitt und Käse Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person	pro Stück 2,30 €
Schnittchen belegt mit Fisch Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person	pro Stück 2,80 €
Belegte halbe Brötchen mit Aufschnitt und Käse	pro Stück 2,30 €
Belegte halbe Brötchen mit Räucher- oder Graved Lachs	pro Stück 2,90 €
Mini-Sandwiches mit Aufschnitt und Käse	pro Stück 2,30 €
Mini-Sandwiches belegt mit Fisch	pro Stück 2,90 €

Brot

Gemischter Brotkorb drei verschiedene Sorten Brot	pro Person 3,20 €
Laugenbrötchen lecker auch zu unseren Suppen	pro Stück 0,90 €
Partybrötchen	pro Stück 0,55 €
Laugenbrezeln	pro Stück 1,30 €
Baguette	pro Stück 3,00 €
Gewürzbaguette	pro Stück 3,20 €
Ciabatta-Brötchen (auch mit Oliven)	pro Stück 0,40 €
Dippies	pro Stück 0,30 €

Kalte Platten

Preise auf Anfrage

Hähnchenkeulen pikant gewürzt

Medaillons von Geflügel und Schwein fein garniert

Partyklopse auf Wunsch auch fein garniert

Eierplatte mit pikanter Füllung

Melone mit Schinken

Geflügelauflschnittplatte

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Tomate-Mozzarella-Spieße

Hausgemachte Sülzenplatte mit Remoulade

Lachsröllchen

Bratenplatte Bratenaufschnitt mit Remoulade, verschiedene Sorten

Roastbeefplatte mit Remoulade

Pumpnickeltaler mit Lachscreme
und/oder Forelle mit Meerrettichsahne

Mettwurst-Schinkenplatte verschiedene Sorten Salami
und Mettwurst, Lachsschinken, Schinkenspeck, Katenschinken

Fischplatte

Geräucherter Lachs & Graved Lachs
und geräucherte Forelle, auf Wunsch auch mit Aal

Bruschetta-Toskana mit Knoblauch-Baguette

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

Käse-Igel süß oder pikant

Salate

Preise auf Anfrage

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.

Rohkostplatte

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

Eisbergsalat

*mit Sahne
und Mandarinen*

Gemischter Salat der Saison

mit Dressing

Rote Bete-Linsen-Salat

Griechischer Salat

Schichtsalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Bohnensalat

Möhrensalat

Krautsalat

Tortellinisalat

Fleischsalat

Geflügelsalat

Eiersalat

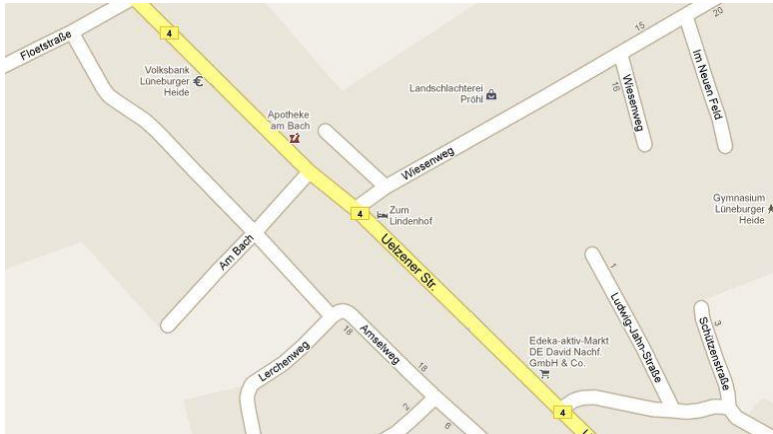
Tzatziki

Dessert

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

Schokoladen-Mousse , Limone oder Erdbeere	<i>pro Person 3,50 €</i>
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Alkohol)	<i>pro Person 3,50 €</i>
Obstsalat mit Vanillesahne in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Erdbeerpüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Quark-Pfirsich-Lasagne mit Löffelbiskuits und Eierlikör (enthält Alkohol)	<i>pro Person 3,50 €</i>
Bayrische Creme mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Götterspeise , Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße	<i>pro Person 2,90 €</i>
Rote Grütze mit Vanillesoße	<i>pro Person 3,50 €</i>
Schwarzwaldbecher in Dessertgläsern Schokoladencreme mit Kirschen und Sahne (ohne Alkohol)	<i>pro Person 3,50 €</i>
Himbeertraum köstliche Himbeeren mit einer leckeren Sahne-Joghurtcreme und braunem Zucker	<i>pro Person 3,50 €</i>
Schoko-Panna Cotta in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Ofenschlupfer Warmer Apfelauflauf mit Quark und Vanillesoße	<i>pro Person 3,50 €</i>
Blueberry-Cheese-Cream mit Sahnequark in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Winterzauber Vanilledessert mit Zimt-Apfelmus in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Panna Cotta Caramello in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Mango-Mousse in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Mousse Noisette mit Dinkel-Crunchy`s in Dessertgläsern	<i>pro Person 3,50 €</i>
Dessertconnection 3 verschiedene Desserts in kleinen Portionen	<i>ab 20 Personen ab 70,00 €</i>

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 Do. + Fr. 08:00 bis 18:00 Uhr

Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr

Besuchen Sie uns im Internet unter

www.landschlachtereier-proehl.de
www.proehls-vorfreudekalender.de