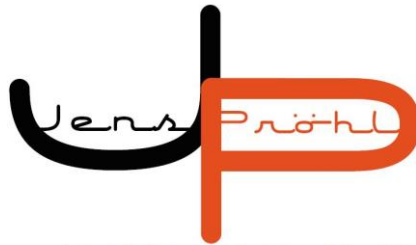


# ***Landschlachterei & Partyservice Pröhl***



**Landschlachtereipröhl**

## **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@landschlachtereipröhl.de](mailto:info@landschlachtereipröhl.de)**



**[www.landschlachtereipröhl.de](http://www.landschlachtereipröhl.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 - August 2017*

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Menü „Dolce Vita“ &amp; Prosecco-Bankett</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Speisen wie die Götter &amp; Champagner-Menü</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Bier-Büffet &amp; Oktoberfest-Büffet &amp; Jahreszeiten-Menüs</b>	<b>Seite 5</b>
<b>Fingerfood-Büffet &amp; Menüs der Saison</b>	<b>Seite 6</b>
<b>Menüvorschläge</b>	<b>Seite 7</b>
<b>Fleisch- und Pfannengerichte</b>	<b>Seite 8</b>
<b>Fisch &amp; Braten</b>	<b>Seite 9</b>
<b>Suppen</b>	<b>Seite 10</b>
<b>Beilagen</b>	<b>Seite 11</b>
<b>Beilagen</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Häppchen &amp; Schnittchen und Brot</b>	<b>Seite 13</b>
<b>Kalte Platten</b>	<b>Seite 14</b>
<b>Salate</b>	<b>Seite 15</b>
<b>Dessert</b>	<b>Seite 16</b>

*\* 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 21,90 €*

## **Prosecco-Bankett**

*(Kalt & Warmes-Büffet)*

*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*

*ab 20 Personen*

*pro Person 21,90 €*

## **„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 19,90 €*

## **Champagner-Menü**

*Hochzeitssuppe*

\*

*Schweinefilet mit Pfifferlingen*

\*

*Semmelknödel*

\*

*Kartoffelgratin*

\*

*Apfelrotkohl*

\*

*Erbsen & Fingermöhren in Butter geschwenkt*

\*

*Erdbeerpüree auf Panna Cotta*

*ab 10 Personen*

*pro Person 19,90 €*

## **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 15,90 €*

*mit Dessert: Schoko-Panna Cotta  
in Dessertgläsern*

*pro Person 17,90 €*

## **Oktoberfest-Büffet**

*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 17,90 €*

## **Jahreszeiten Menüs**

*ab 10 Personen*

**Grünkohl mit Kasseler-Nacken**  
*und Bregenwurst  
Salzkartoffeln und Senf*

*pro Person 13,90 €*

### **Spargel**

*Kleine Schnitzel & Katenschinken  
und Butter und Heidekartoffeln, mit Sauce Hollandaise*

*Preis auf Anfrage*

**Matjes (Smokey - Aalrauch)**  
*Hausfrauen-Soße, Pellkartoffeln und Speckstippe*

*pro Person 14,90 €*

## 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 €*

## „Menüs der Saison“

*ab 10 Personen*

***Entenkeulen mit Pfifferlingsoße***

*pro Person 15,90 €*

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

*mit Winterzauber*

*pro Person 16,90 €*

***Entenkeulen auf mediterranem Gemüse***

*pro Person 16,50 €*

*mit Orangensoße und Rosmarinkartoffeln*

*mit Mango-Mousse*

*pro Person 17,50 €*

***Gänsekeulen mit Rotweinsoße***

*pro Person 17,90 €*

*und Apfelrotkohl oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse  
Kartoffelknödel*

*mit Rote Grütze & Vanillesoße*

*pro Person 19,90 €*

***Gänsekeulen mit Grünkohl***

*pro Person 18,90 €*

*und Bratkartoffeln*

*mit Schwarzwaldbecher*

*pro Person 19,90 €*

## Menüvorschläge

ab 10 Personen

<b>Tafelspitz</b> (Sous-Vide-Methode) mit Meerrettich-Senfsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	16,90 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> „brasilianisch“ eingelegte Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße Butterspätzle, Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen	13,90 €
<b>Grillhaxen</b> mit Sauerkraut, Weißbrot und Senf	11,90 €
<b>Spanferkelstücke</b> mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	12,90 €
<b>Roastbeef &amp; Sülze-Platte</b> mit Bratkartoffeln, saure Gurken und Remoulade	15,90 €
<b>Schnitzelpfanne</b> in Sahnesoße mit Zwiebeln, Champignons, dazu Spätzle und gemischter Salat mit Dressing	12,90 €
<b>Filettopf</b> „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	14,90 €
<b>Schmorhähnchenbrust</b> auf mexikanischem Gemüse mit Mexiko-Stangen	11,90 €
<b>Schmorhähnchenbrust</b> auf Sommergemüse mit Rosmarin-Panini	11,90 €
<b>Schmorhähnchenbrust</b> auf Asia-Gemüse und Nasi Goreng mit Garnelen	12,90 €
<b>Rippenbraten</b> , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	12,90 €
<b>Souvlaki-Pfanne</b> eingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und Rohkostplatte mit Dressing	11,90 €
<b>Zwei kleine Rinderrouladen</b> mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	16,90 €
<b>Schweinefilet</b> Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	16,90 €



## Fleisch- und Pfannengerichte

<b>Filettopf „Pfiff“</b> Schweinemedallions mit Pfifferlingen eingelegt in einer Rotweinsauce (enth. Alkohol)	pro Person 9,90 €
<b>Filettopf „Champ“</b> Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce	pro Person 9,90 €
<b>Geschichtete Putenschnitzel</b> in süßlicher Tomatensauce	pro Person 8,50 €
<b>Schmorhähnchenbrust</b> auf Sommergemüse	pro Person 9,90 €
<b>Hähnchenbrustfilet „Brasilianisch“</b> Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Sauce	pro Person 9,90 €
<b>„Jägerpfanne“</b> Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Möhren, Champignons und Zwiebeln	pro Person 7,90 €
<b>Putenpfanne „Java“</b> mit tropischen Früchten	pro Person 8,90 €
<b>Schnitzelpfanne in Sahnesauce</b> mit Zwiebeln und Champignons	pro Person 7,90 €
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Champignons, Speck und Zwiebeln	pro Person 7,90 €
<b>Knoblauch-Hähnchenkeulen</b> auf mediterranem Zwiebelgemüse	pro Person 9,90 €
<b>Souvlaki - Pfanne</b> eingelegte Nackensteaks auf griechische Art mit Schafskäse	pro Person 7,90 €
<b>Italienische Pfanne</b> (eingelegte Nackensteaks mit mediterranen Kräutern, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)	pro Person 7,90 €

## Fisch

<b>Spaghetti-Lachs-Auflauf</b>	<i>pro Person 9,90 €</i>
<b>Heilbutt in Tomatensahne</b>	<i>pro Person 12,90 €</i>
<b>Lachsfilet auf mediterranem Gemüse</b>	<i>pro Person 15,90 €</i>
<b>Fettuccine (frische Bandnudeln) mit geräucherter Forelle</b>	<i>pro Person 9,90 €</i>

## Braten

<b>Kräuterbraten</b> <i>Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und diversen Kräutern</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Bonanzbraten</b> <i>Nacken mit Schinkenspeck und Zwiebeln</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Hawaiibraten</b> <i>Nacken mit Ananas und Käse</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Knoblauchbraten</b> <i>Nacken mit Knoblauchmarinade</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Krustenbraten mild gepökelt</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Krustenbraten in Dijon-Senf-Mantel</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Burgunderbraten leicht geräuchert</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Krustenbauch mild gepökelt</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Kasseler-Nacken</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Rahmbraten gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße</b>	<i>pro Person 7,90 €</i>
<b>Alle Braten werden mit Soße geliefert.</b>	
<b>Tafelspitz (Sous-Vide-Methode) in Meerrettich-Senf-Soße</b>	<i>pro Person 11,90 €</i>
<b>Rinderschmorbraten mit feiner Bratensoße</b>	<i>pro Person 9,90 €</i>
<b>Putenbrust mit Currysoße</b>	<i>pro Person 8,90 €</i>
<b>Rinderschmorbraten in Preiselbeerrahm</b>	<i>pro Person 10,90 €</i>

## Suppen

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

<b>Hochzeitsuppe</b> mit Fleischklößchen	4,10 €
<b>Gulaschsuppe</b> mit viel Rindfleischeinlage	4,10 €
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Fleischklößchen	4,10 €
<b>Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe</b> mit Fleischklößchen	4,10 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reis und Klößchen	3,90 €
<b>Gyrossuppe</b> mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	4,10 €
<b>Erbsensuppe</b> mit Fleischeinlage und Würstchen	3,90 €
<b>Linsensuppe</b> mit Würstcheneinlage	3,90 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Würstcheneinlage	3,70 €
<b>Porrecremesuppe</b> mit gekochtem Schinken	3,50 €
<b>Grüne Spargelcremesuppe</b> mit Lachswürfeln	4,20 €
<b>Waldpilzcremesuppe</b>	4,20 €
<b>Süßkartoffel-Möhren-Suppe</b> mit Fleischklößchen	4,20 €
<b>Chili con Carne</b> darf eigentlich auf keiner Party fehlen	6,90 €
<b>Chili sin Carne</b> (fleischlos)	5,90 €

## **Beilagen-Gemüse**

*Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.*

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

## **Beilagen-Knödeln**

<b>Kartoffelknödel</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Thymianknödel</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Semmelknödel</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Spinatknödel</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>

## **Beilagen-Kartoffeln**

*Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.*

<b>Heidekartoffeln</b>	<i>pro Person 2,30 €</i>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Grillkartoffeln</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Kartoffelgratin</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Sellerie-Kartoffel-Stampf</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>400g mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>pro Person 3,50 €</i>
<b>Warmer Speckkartoffelsalat</b>	<i>pro Person 2,90 €</i>

## **Beilagen-Nudeln**

<b>Fettuccine</b> <i>(frische Bandnudeln) in Knoblauchöl</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>
<b>Butterspätzle</b>	<i>pro Person 2,20 €</i>
<b>Hüttenauflauf</b> <i>mit frischen Champignons</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>

## **Beilagen-Reis**

<b>Reis</b>	<i>pro Person 1,90 €</i>
<b>Langkorn &amp; Wildreis</b>	<i>pro Person 2,20 €</i>
<b>Nasi Goreng mit Shrimps</b>	<i>pro Person 3,50 €</i>

## **Beilagen-Dip**

**Dip**  
*mit Curry, -Knoblauch - oder Kräutern*

**Tzatziki** *ist nicht nur bei den Griechen beliebt*

## **Häppchen & Schnittchen**

<b>Häppchen</b> belegt mit Aufschnitt und Käse Wir empfehlen Ihnen 8-10 Häppchen pro Person	pro Stück 1,55 €
<b>Häppchen</b> belegt mit Fisch Wir empfehlen Ihnen 8-10 Häppchen pro Person	pro Stück 1,75 €
<b>Schnittchen</b> belegt mit Aufschnitt und Käse Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person	pro Stück 2,20 €
<b>Schnittchen</b> belegt mit Fisch Wir empfehlen Ihnen 5-6 Schnittchen pro Person	pro Stück 2,50 €
<b>Belegte halbe Brötchen</b> mit Aufschnitt und Käse	pro Stück 2,10 €
<b>Belegte halbe Brötchen</b> mit Räucher- oder Graved Lachs	pro Stück 2,70 €
<b>Mini-Sandwiches</b> mit Aufschnitt und Käse	pro Stück 2,10 €
<b>Mini-Sandwiches</b> belegt mit Fisch	pro Stück 2,70 €

## **Brot**

<b>Gemischter Brotkorb</b> drei verschiedene Sorten Brot	pro Person 2,50 €
<b>Laugenbrötchen</b> lecker auch zu unseren Suppen	pro Stück 0,60 €
<b>Partybrötchen</b>	pro Stück 0,35 €
<b>Laugenbrezeln</b>	pro Stück 0,90 €
<b>Baguette</b>	pro Stück 3,00 €
<b>Gewürzbaguette</b>	pro Stück 3,20 €
<b>Ciabatta-Brötchen</b> (auch mit Oliven)	pro Stück 0,40 €
<b>Dippies</b>	pro Stück 0,30 €

## **Kalte Platten**

Preise auf Anfrage

**Hähnchenkeulen** pikant gewürzt

**Medaillons von Pute 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

**Lachsrollchen**

**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.*

<b>Schokoladenmousse</b> Limone oder Erdbeere	pro Person 3,50 €
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> (ohne Alkohol)	pro Person 3,50 €
<b>Obstsalat mit Vanillesahne</b> in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Erdbeerpüree auf Panna Cotta</b> in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Quark-Pfirsich-Lasagne</b> mit Löffelbiskuits und Eierlikör (enthält Alkohol)	pro Person 3,30 €
<b>Bayrische Creme</b> mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Götterspeise</b> , Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße	pro Person 2,90 €
<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße	pro Person 3,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> in Dessertgläsern Schokoladencreme mit Kirschen und Sahne (ohne Alkohol)	pro Person 3,50 €
<b>Himbeertraum</b> köstliche Himbeeren mit einer leckeren Sahne-Joghurtcreme und braunem Zucker	pro Person 3,30 €
<b>Schoko-Panna Cotta</b> in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Ofenschlupfer</b> Warmer Apfelauflauf mit Quark und Vanillesoße	pro Person 3,50 €
<b>Blueberry-Cream-Cheese</b> mit Sahnequark in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Winterzauber</b> Vanilledessert mit Zimt-Apfelmus in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Panna Cotta Caramello</b> in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Mango-Mousse</b> in Dessertgläsern	pro Person 3,50 €
<b>Mousse Noisette</b> mit Choco Cookies in Dessertgläsern	Pro Person 3,50 €
<b>Dessertconnection</b> 3 verschiedene Desserts in kleinen Portionen	ab 20 Personen ab 70,00 €

***Bestellungen / Notizen***

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

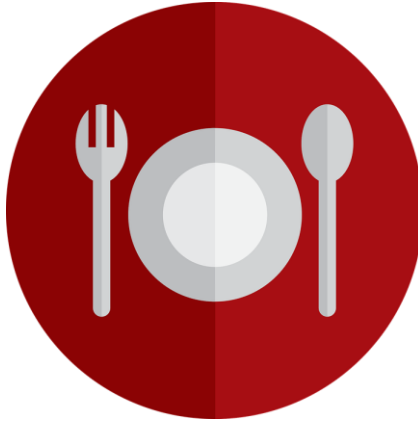
---

---

---

---

---

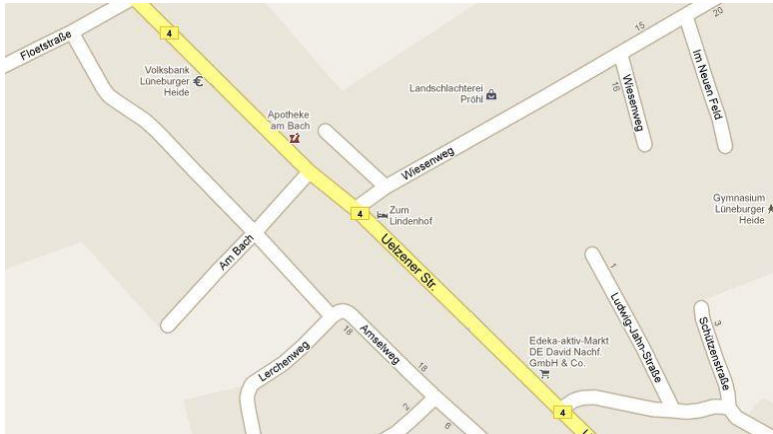


***Essen ist ein Hochgenuss,  
wenn man es nicht selber kochen muss.***

*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***

## *Ihr Weg zu uns*



### **Partyservice**

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

[info@landschlachtereier-proehl.de](mailto: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](http://www.landschlachtereier-proehl.de)