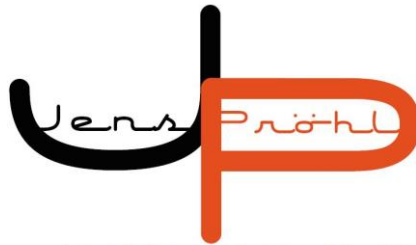


Landschlachtereie & Partyservice Pröhl



Landschlachtereie Pröhl

Partyservice

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Termine nach Vereinbarung

Ladengeschäft

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

Neue 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@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 „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 – Juli 2018*

Inhaltsverzeichnis

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

** 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 22,90 €

Prosecco-Bankett

(Kalt & Warmes-Büffet)

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 22,90 €

„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 20,90 €

Champagner-Menü

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Semmelknödel

*

Kartoffelgratin

*

Apfelrotkohl

*

Erbsen & Fingermöhren in Butter geschwenkt

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

ab 10 Personen

pro Person 20,90 €

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 16,90 €

*mit Dessert: Schoko-Panna Cotta
in Dessertgläsern*

pro Person 18,90 €

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 18,90 €

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 16,90 €

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

*

Erdbeermousse & Schoko-Panna Cotta

ab 15 Personen

Preis pro Person 19,50 €

„Menüs der Saison“

ab 10 Personen

Entenkeulen mit Pfifferlingsoße

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

pro Person 16,90 €

mit Winterzauber

pro Person 18,90 €

Entenkeulen auf mediterranem Gemüse

mit Orangensoße und Rosmarinkartoffeln

pro Person 17,50 €

mit Mango-Mousse

pro Person 19,50 €

Gänsekeulen mit Rotweinsoße

*und Apfelrotkohl oder Rosenkohl-Möhren-Gemüse
Kartoffelknödel*

pro Person 18,90 €

mit Rote Grütze & Vanillesoße

pro Person 20,90 €

Gänsekeulen mit Grünkohl

und Bratkartoffeln

pro Person 19,90 €

mit Schwarzwaldbecher

pro Person 21,90 €

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	14,90 €
Grillhaxen mit Sauerkraut, Weißbrot und Senf	12,90 €
Spanferkelstücke mit Krautsalat, Tzatziki, Meterbrot und Senf	13,90 €
Roastbeef & Sülze-Platte mit Bratkartoffeln, saure Gurken und Remoulade	16,90 €
Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln, Champignons, dazu Spätzle und gemischter Salat mit Dressing	13,90 €
Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)	15,90 €
Schmorhähnchenbrust auf mexikanischem Gemüse mit Mexiko-Stangen	12,90 €
Schmorhähnchenbrust auf Sommergemüse mit Rosmarin-Panini	12,90 €
Schmorhähnchenbrust auf Asia-Gemüse und Nasi Goreng mit Garnelen	13,90 €
Rippenbraten , gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	13,90 €
Souvlaki-Pfanne eingelegte Nackensteaks mit Wildmischreis und Rohkostplatte mit Dressing	12,90 €
Zwei kleine Rinderrouladen mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck	17,90 €
Schweinefilet Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	18,90 €

Fleisch- und Pfannengerichte

<p>Filettopf „Pfiff“ Schweinemedallions mit Pfifferlingen eingelegt in einer Rotweinsauce (enth. Alkohol)</p>	<p>pro Person 10,90 €</p>
<p>Filettopf „Champ“ Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce</p>	<p>pro Person 10,90 €</p>
<p>Geschichtete Putenschnitzel in süßlicher Tomatensauce</p>	<p>pro Person 9,90 €</p>
<p>Schmorhähnchenbrust auf Sommergemüse</p>	<p>pro Person 10,90 €</p>
<p>Hähnchenbrustfilet „Brasilianisch“ Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Sauce</p>	<p>pro Person 10,90 €</p>
<p>„Jägerpfanne“ Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen, Möhren, Champignons und Zwiebeln</p>	<p>pro Person 8,90 €</p>
<p>Putenpfanne „Java“ mit tropischen Früchten</p>	<p>pro Person 9,90 €</p>
<p>Schnitzelpfanne in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons</p>	<p>pro Person 8,90 €</p>
<p>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Speck und Zwiebeln</p>	<p>pro Person 8,90 €</p>
<p>Knoblauch-Hähnchenkeulen auf mediterranem Zwiebelgemüse</p>	<p>pro Person 9,90 €</p>
<p>Souvlaki - Pfanne eingelegte Nackensteaks auf griechische Art mit Schafskäse</p>	<p>pro Person 8,90 €</p>
<p>Italienische Pfanne (eingelegte Nackensteaks mit mediterranen Kräutern, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)</p>	<p>pro Person 8,90 €</p>

Fisch

Spaghetti-Lachs-Auflauf	<i>pro Person 10,90 €</i>
Heilbutt in Tomatensahne	<i>pro Person 13,90 €</i>
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse	<i>pro Person 16,90 €</i>
Fettuccine (frische Bandnudeln) mit geräucherter Forelle	<i>pro Person 10,90 €</i>

Braten

Kräuterbraten <i>Nacken gewürzt mit Pfeffer, Senf und diversen Kräutern</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
Bonanzbraten <i>Nacken mit Schinkenspeck und Zwiebeln</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
Hawaiibraten <i>Nacken mit Ananas und Käse</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
Knoblauchbraten <i>Nacken mit Knoblauchmarinade</i>	<i>pro Person 7,90 €</i>
Krustenbraten mild gepökelt	<i>pro Person 7,90 €</i>
Krustenbraten in Dijon-Senf-Mantel	<i>pro Person 7,90 €</i>
Burgunderbraten leicht geräuchert	<i>pro Person 7,90 €</i>
Krustenbauch mild gepökelt	<i>pro Person 7,90 €</i>
Kasseler-Nacken	<i>pro Person 7,90 €</i>
Rahmbraten gewürzter Nacken mit Pilzrahmsoße	<i>pro Person 7,90 €</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 10,90 €</i>
Putenbrust mit Currysoße	<i>pro Person 9,90 €</i>
Rinderschmorbraten in Preiselbeerrahm	<i>pro Person 11,90 €</i>

Suppen

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

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Gulaschsuppe mit viel Rindfleischeinlage	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Spanische-Frischkäse-Gemüsesuppe mit Fleischklößchen	4,20 €
Tomatencremesuppe mit Reis und Klößchen	4,20 €
Gyrossuppe mit Mais, Paprika und viel Schweinefleisch	4,10 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Würstchen	4,20 €
Linsensuppe mit Würstcheneinlage	4,20 €
Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage	3,90 €
Porreecremesuppe mit gekochtem Schinken	3,90 €
Grüne Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln	4,50 €
Waldpilzcremesuppe	4,50 €
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Chili con Carne darf eigentlich auf keiner Party fehlen	7,50 €
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 2,90 €</i>
Gemüseplatte <i>Rosenkohl, Bohnen mit Speck, Brokkoli, Blumenkohl und Möhren</i>	<i>pro Person 3,50 €</i>
Prinzessbohnen mit Speck	<i>pro Person 2,90 €</i>
Apfelrotkohl	<i>pro Person 2,50 €</i>
Rosenkohl mit Speck	<i>pro Person 2,90 €</i>
Italienisches Pfannengemüse <i>mit mediterranen Kräutern</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>
Mexikanisches Pfannengemüse	<i>pro Person 2,90 €</i>
Asia-Wok-Gemüse	<i>pro Person 2,90 €</i>
Sauerkraut	<i>pro Person 2,50 €</i>
Sommer-Gemüse-Pfanne	<i>pro Person 2,90 €</i>
Rosenkohl-Möhrengemüse <i>in Butter geschwenkt</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne	<i>pro Person 3,50 €</i>

Beilagen-Knödeln

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

Beilagen-Kartoffeln

Beilagen nur in Verbindung mit unseren Braten- und Fleischangeboten.

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

Beilagen-Nudeln

Fettuccine <i>(frische Bandnudeln) in Knoblauchöl</i>	<i>pro Person 2,90 €</i>
Butterspätzle	<i>pro Person 2,50 €</i>
Hüttenauflauf <i>mit frischen Champignons</i>	<i>pro Person 3,20 €</i>

Beilagen-Reis

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

Beilagen-Dip

Dip
mit Curry, -Knoblauch - oder Kräutern

Tzatziki *ist nicht nur bei den Griechen beliebt*

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 2,90 €
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

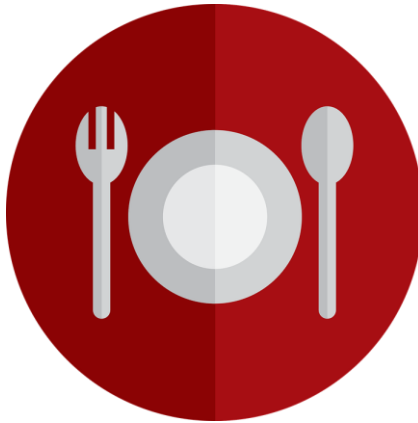
Eiersalat

Tzatziki

Dessert

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

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

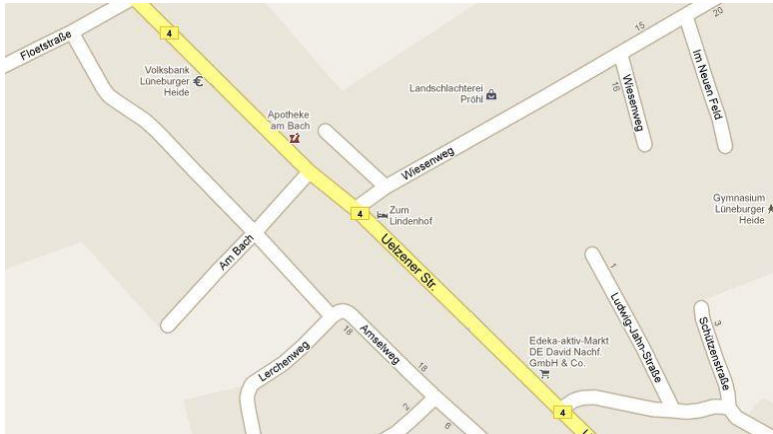


***Essen ist ein Hochgenuss,
wenn man es nicht selber kochen muss.***

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

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

Besuchen Sie uns im Internet unter

www.landschlachtereier-proehl.de