



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahls Gasthof - Ohe**



# **Buffet-Vorschläge** **kalt & warm**

*(Zubereitung, wenn nicht anders erwähnt, ab 30 Personen)*

*für*  
**Hochzeiten**  
**Jubiläen,**  
**Geburtstage,**  
**Betriebsfeste usw. usw.**



*im*

**Landhotel**  
**Prahls Gasthof - Ohe**

Küchenmeister Hans-Karl Hackmack

Große Straße 24 \* 21 465 Reinbek/Ohe

Fon: 04104 / 999-0 \* Fax: 04104 / 999-191

E-Mail: [info@prahls-gasthof-ohe.de](mailto:info@prahls-gasthof-ohe.de) \* [www.Prahls-Gasthof-Ohe.de](http://www.Prahls-Gasthof-Ohe.de)



**schleswig-holstein \***  
*\* is(s)t lecker!*



seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahls Gasthof - Ohe**

Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen bei uns im Landhotel Prahls Gasthof-Ohe im Sachsenwald, wo unsere Familie seit nunmehr über 146 Jahren diesen Landgasthof erfolgreich führt.

Traditionelle Gastfreundschaft, erlesene Kochkunst und liebevolle Tischkultur, gepaart mit den individuellen und persönlichen Wünschen unserer Gäste, werden von unserem Team modern und professionell zelebriert.

Machen Sie Urlaub vom Alltag, lassen Sie sich nach Herzenslust verwöhnen, feiern und erleben Sie das charmante, ländliche Flair auf dem Lande.

Wir möchten Ihnen nun einen Querschnitt unserer Menüs und Buffets für Ihre Feierlichkeit vorstellen. Die flexible Angebotsgestaltung gibt Ihnen Möglichkeit, Ihr individuelles, persönliches Festmenü zu erstellen.

Haben Sie Wünsche, die Sie in diesem Heft nicht finden, dann sprechen Sie uns bitte an; wir werden Ihnen bestimmt Ihr Wunschmenü zubereiten können.

Mit unserer Sorgfalt im Arrangement und der Liebe zum Detail möchten wir auch Sie verwöhnen und überzeugen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Landhotel Prahls Gasthof-Ohe

Familie Hans-Karl Hackmack  
und Mitarbeiter

*Alle folgenden Buffetvorschläge  
werden auch als Pauschalfeiern angeboten.*

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, daß durch  
jahreszeitlich bedingte Qualitätsschwankungen  
eventuell Änderungen erfolgen müssen.*

*Diese Angebotspreise sind freibleibend,  
saisonale, bzw. marktbedingte Änderungen sind  
nicht ausgeschlossen.*

*Mit Erschweinen dieser Liste verlieren alle  
vorigen Ihre Gültigkeit.*

...unsere weiteren Leistungen:

***Klassifizierte Hotelzimmer***

***&***

***Party-Service Hackmack***

von der einfachen Speisenerlieferung bis zum exklusiven Vollservice.  
Kalte Buffets, Menüs, Grill, Getränke, Leihgeschirr, -möbel, Köche und Kellner



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**

Sehr geehrter Gast,

Nehmen Sie diesen vorgefertigten Fragebogen zur Beantwortung aller Fragen, die mit dem Ausrichten Ihrer Veranstaltung zusammenhängen.

Wenn Sie alle Fragen beantwortet haben, sollte Ihr Fest ablaufen wie ein Uhrwerk; und Sie selbst sind sicher, nichts vergessen zu haben.

Anlaß \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Veranstalter \_\_\_\_\_

Telefax \_\_\_\_\_

Kontaktperson \_\_\_\_\_

e-Mail \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Personenzahl \_\_\_\_\_ Zahlungsweise \_\_\_\_\_

Eintreffen \_\_\_\_\_ Essenbeginn \_\_\_\_\_ Nachtimbiß \_\_\_\_\_

**Getränke:**

Empfangsdrink:

Zum Essen:

Nach dem Essen:

Weitere Getränke:

**Fingerfood:**

**Menü:**

**Nachtimbiß:**

Raum \_\_\_\_\_

Tisch \_\_\_\_\_

Musik \_\_\_\_\_

Tischform \_\_\_\_\_

Verpflegung Musik \_\_\_\_\_

Platzkarten \_\_\_\_\_

Raummiete \_\_\_\_\_

Menükarten \_\_\_\_\_

Sektbar \_\_\_\_\_

Dekoration \_\_\_\_\_

Tombola \_\_\_\_\_

Blumen \_\_\_\_\_

Rednerpult \_\_\_\_\_

Kerzen \_\_\_\_\_

Ansprachen \_\_\_\_\_

Anzahlung \_\_\_\_\_

Sonderwünsche \_\_\_\_\_



1864 2010

seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**

## **Der Brunch,**

...oder die englische Verquickung von Breakfast und Lunch

ab 25 Personen

### **London-Brunch:**

- Suppe:** **Clear Chicken Soup**  
Frische Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Nudeln vollendet
- warm:** Rostbratwürstchen, Weißwürste, Fleischkäse,  
Rührei, Spiegeleier und Röstspeck,  
gebackene Bohnen und Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne
- kalt:** Marmeladenbar mit Orangenmarmelade, Honig,  
Cornflakes, Müsli, verschiedene Joghurts, Obstsalat und Obstkorb,  
bunte Fischplatte, Wurst- und Bratenaufschnitt, Salate,  
Käsebrett und Buttertraube  
frisch aufgebackene Croissants, Brötchen und Baguette
- dazu:** große Tee-Auswahl aus dem Samowar  
Bohnenkaffee, heiße Schokolade, Milch,  
Tomatensaft, Grapefruitsaft und Orangensaft
- Preis:** pro Person , inklusive obiger Getränke 26,00 €

\*\*\*\*\*

### **Ascot-Brunch**

- Suppe:** **Clear Oxtail Soup**  
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry verfeinert
- warm:** **Roastlamb and Mint-Sauce**  
gegrillte Lammkeule mit Butterbohnen, Erbsen, Wurzeln,  
Yorkshire-Pudding, gebackene Kartoffeln und grüne Mintsauce  
Rostbratwürste und Rührei mit Speck
- kalt:** Marmeladenbar mit Orangenmarmelade, Honig,  
Cornflakes, Müsli, verschiedene Joghurts, Obstsalat und Obstkorb,  
bunte Fischplatte, Wurst- und Bratenaufschnitt, Salate,  
Käsebrett und Buttertraube  
frisch aufgebackene Croissants, Brötchen und Baguette
- Dessert:** **Apple Pie**  
gedeckter Apfelkuchen mit Schlagrahm
- dazu:** große Tee-Auswahl aus dem Samowar  
Bohnenkaffee, heiße Schokolade, Milch  
Tomatensaft, Grapefruitsaft und Orangensaft
- Preis:** pro Person , inklusive obiger Getränke 43,00 €



seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**

**Warm/Kalte Buffets**

ab 35 Personen

***Tolle-Knolle-Buffer***

der bunte Reigen von Kartoffelspezialitäten rund um die Kartoffeln

- Suppe:** Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Wurstschnitzel und Croutons
- warm:** Gratin von Pellkartoffeln mit Fischfilet und Spinat  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Stampfkartoffel-Hackfleischauflauf  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Riesenpfanne  
Backofenkartoffeln und Kartoffelpuffer  
Krustenbraten vom Landschwein, dazu Champignonsrahmsauce
- kalt:** Kräuterquark, Paprika-Tzatziki, Erdbeer-Rharbarberchutney,  
Ketchup und Senf  
Matjessalat, Heringssalat, Meeresfrüchtesalat, Geflügelsalat, Käse-Wurstsalat,  
Ananas-Porreesalat, Cole-Slaw-Salat, Kartoffelsalat, Krautsalat und  
grüne Salate im Dressing
- Dessert:** Griesflammerie mit Kirschsauce  
knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus à 32,00 €



***Pasta-Festival***

Pasta all'italiana – die besten Nudelgerichte aus Italiens Provinzen

- warm:** Nudel-Gemüsegratin und Nudel-Salamigratin,  
Spaghetti, Penne und Fetticine
- dazu:** Meeresfrüchte Tomaten und Zucchini in Zitronen-Kräutersauce  
Puterbrustgeschnetzeltes mit Oliven und Kapern  
Hackfleischbällchen in Tomaten-Chilisauce  
Hackfleischsauce, Bolognese  
Käse-Spinatsauce  
Cabonara, Sahnesauce mit Röschinken und Pilzen  
Pesto und Parmesan, geraspelt und gehobelt
- kalt:** Anti Pasti von Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & Oliven  
Tomaten-Mozzarellasticks  
Käsewürfel mit verschiedenem Obst  
Thunfischsalat  
Gemügesticks mit verschiedenen Dips  
grüne Salate im Dressing
- Dessert:** Frischer Obstsalat mit Mascarpone  
Zitonencreme à 30,00 €



seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**

**Warm/Kalte Buffets**

ab 35 Personen

***Holsteiner Bauernbuffet***

- Suppe:** Frische Hühnersuppe  
mit eigenem Fleisch, buntem Gemüse und Nudeln, am Tisch serviert
- warm:** Krustenbraten vom Landschwein mit Champignons-Zwiebelsauce  
knusprige Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelauflauf
- dazu:** Ananas-Lauchsalat, Möhren-Weißkohlsalat, Krautsalat,  
Gewürzgurkenkartoffelsalat, Nudelsalat und grüne Salate im Dressing
- kalt:** Räucherlachs und Graved Lachs mit Meerrettich und Dillsensauce  
Matjesfilets auf Hausfrauensauce  
Bratheringe, mit Zwiebelringen in Sauer gelegt  
Roastbeef, Schweinebraten, Kasselerbraten, Sauerfleisch  
gefüllte Eier, Remoulade, grüne Pfeffersauce, Ketchup und Senf  
Bunte Käsesticks und gezupfter Camembert  
verschiedene Brote und Buttertraube
- Dessert:** Rote Grütze und Schokoladencreme,  
dazu echte Bourbon-Vanillesauce à 39,00 €



***Binnenland und Waterkant***

- Suppe:** ***Büsumer Krabbensuppe***  
mit Nordseekrabbenfleisch und Ginschmant, am Tisch serviert
- warm:** ***Barberie-Entenbrüste*** aus dem Räucherbackofen  
***Krustenbraten*** vom Landschwein  
dazu dicke Bohnen, Kirschchutney,  
Apfel-Kartoffelgratin und knusprige Bratkartoffeln
- kalt:** ***Holsteiner Fischspezialitäten***  
wie Räucherlachs, geräucherte Makrelenfilets und Butterfisch,  
Matjesfilets aus Hausfrauensalat und Bratheringe in Sauer gelegt,  
Garnelensalat und Heringsvariationen  
dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
- herzhafte Gutshofküche***  
Roastbeef, mit Sahnemeerrettich und Spargel garniert, Remouladensauce  
Puterbrust, geräuchert, mit Früchten garniert, Curry-Nußcreme  
Schweinebraten in Kaperncreme, mit gefüllten Eiern  
Sauerfleisch vom gepökelten Schweinebauch, an Leberpastete mit Preiselbeeren  
Buntes Käsebrett  
Brote, Baguette und Buttertraube
- Dessert:** Frische Beeren mit Holunderblütenschlagsahne à 49,00 €



1864 2010

seit 1864 im Familienbesitz

## **Landhotel Prahls Gasthof - Ohe**

### **Warm/Kalte Buffets**

ab 40 Personen

### **Försterliesel**

zu Gast im Forsthaus

Suppe: **Samtsuppe von Salzauer Landpilzen**  
am Tisch serviert

warm: **Heißgeröcherte Billefische wie Zander und Forelle**  
Preiselbeersahnemeerrettich, Kaviarmayonnaise und Gurken-Dillsalat

#### **Damhirschbraten mit Spitzmorcheln in Sauerrahm**

Walnußnudeln und Wildkräutersalat im Dressing

**Bratkartoffeln**, mit Speck und Zwiebeln

kalt: **Aal in Gelee**

**Wildkräuter gebeizter Zander**, mit Wachtelspiegeleiern Honig-Senf

**Flußkrebsschwänze**, auf Apfel-Möhren-Kohlsalat

**Hasenrücken**, rosa gebraten und bunt garniert

**Sauerfleisch vom Wildschwein**, dazu Johannesbeer-Kirschchutney

**Katenschinken vom Sachsenwald-Hirsch**, mit Melone und geraspelttem Rettich

**Roastbeef**, bunt garniert, dazu Remoulade

**Schweinefilet**, mit Kaperncreme

**Buntes Käsebrett**, mit Weintrauben

**Brote, Baguette und Buttertraube**

Dessert: **Zitronencreme**, bunt garniert à 55,00 €



### **Italienische Impressionen**

die kulinarische Reise durch die italienischen Provinzen

Suppe: **Minestra**  
Gemüsesuppe mit Nudeln und Parmesan, am Tisch serviert

warm: **Osso buco**, mit Spinat, Grilltomaten und Gratin  
**Schmorhähnchen** mit Peperoni und Pestonudeln

#### **Antipasti**

Paprika, Auberginen, Champignons und Zucchini gegrillt und mariniert

schwarze Oliven, getrocknete Tomaten und Artischocken in Balsamico

Frutti di Mare und Sardinienfilets in pikanter Sauce,

Thunfisch-Reissalat und gefüllte Pulpo

Tacchino tonnato, Truthahn in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melone und Dolomiten speck mit Avocado

Salamiröllchen mit Perlzwiebeln, Mortadella mit gefüllten Oliven

#### **Buntes Käsebrett mit Weintrauben**

italienische Käseauswahl und Mozzarella-Tomatenspieße

**Brotkorb** mit Ciabatta, Focaccia und Grissinis, Buttertraube

#### **Dolci, verführerische Desserts**

Tiramusu und Obstsalat mit Maraschino

à 50,00 €



seit 1864 im Familienbesitz  
**Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**

**Warm/Kalte Buffets**  
ab 50 Personen

## ***Fürstenbuffet***

**Suppe:** **Helgoländer Kniepersupp**  
die Spezialität von den Scheren der Helgoländer Taschenkrebse  
mit Knieperfleisch, altem Sherry und Sahnehaube verfeinert

**warm:** **Seezungenröllchen in Safranschaumsauce**  
auf feinen Gemüsestreifen, dazu bunter Wildreis  
**Roastbeef in Rotwein-Kräuterjus**  
marktfresches Gemüsepotpourri auf französische Art  
Kartoffelgratin

**kalt:** **Räucheraal**  
mit Meerrettichtupfer und Lachskaviar garniert  
**Gegrillte Scampi am Spieß**  
mit Pestoschmant  
**Pochierter Ostseelachs**  
mit Kaviar-Limonenschaum  
**Graved Lachs und Räucherforellen**  
mit Wachteleiern, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce  
**Nordseekrabben**  
in Gurken-Radieschen-Vinaigrette

**Sachsenwald-Rehbockrücken**  
mit Cumberland und gefüllten Apfelnestern

**Vitello tonnato**  
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme

**Schweinelendenbraten**  
mit Tomaten-Rosmarin verfeinert

**Salzwiesen-Lammrücken**  
mit Mintcreme garniert

**Parmaschinken**  
mit Melone

**Großes Käsebrett**  
**Verschiedene Brote und Buttertraube**

**ca 1 Stunde später:**

**Rendezvous der Träume**  
Potpourri feiner Cremes, gegrillten Obstspießchen  
Eiskrempasteten und Champagner-Sabayon

68,00 €