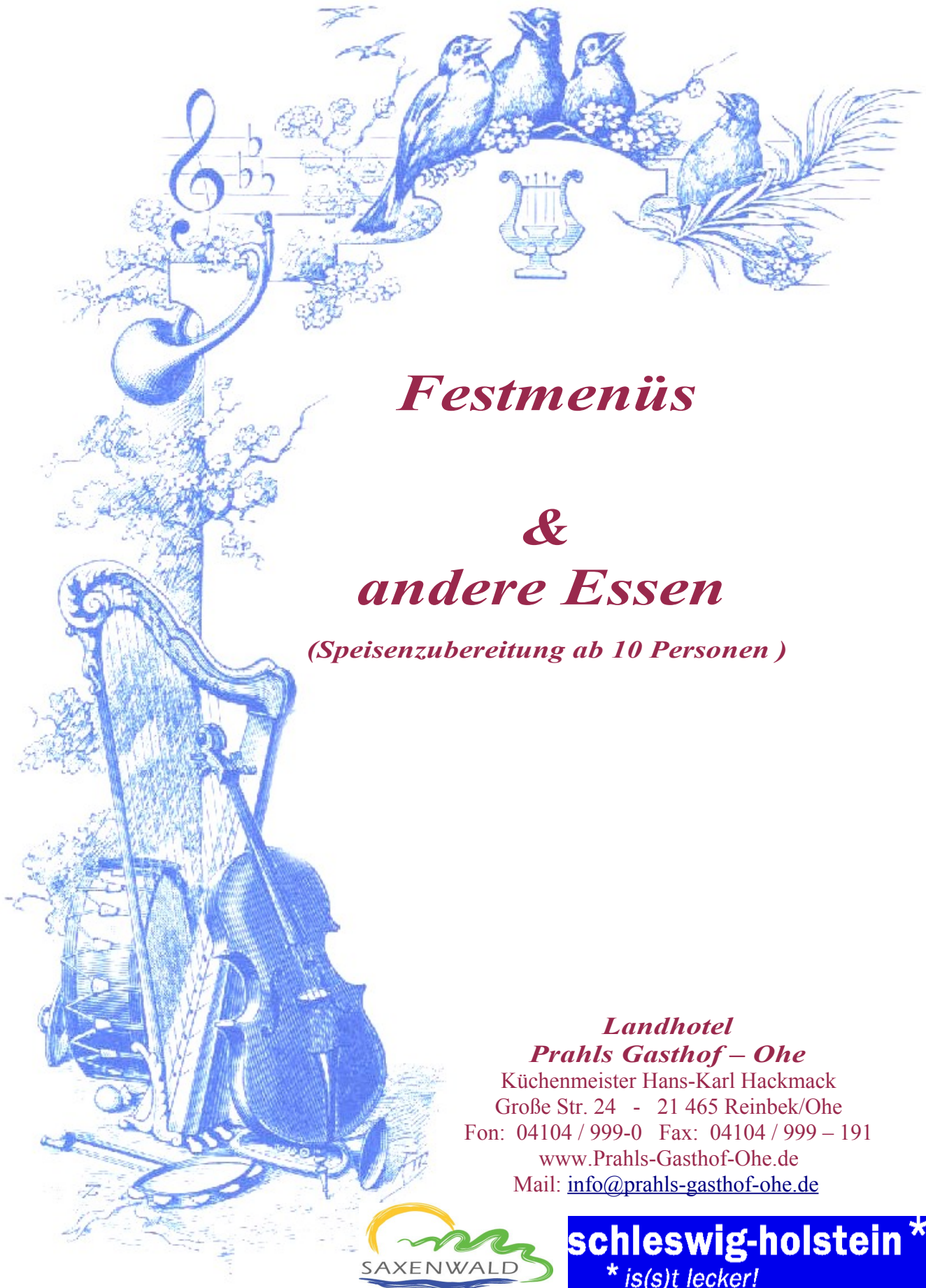




1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahls Gasthof - Ohe



Festmenüs

&

andere Essen

(Speisenzubereitung ab 10 Personen)

**Landhotel
Prahls Gasthof – Ohe**

Küchenmeister Hans-Karl Hackmack
Große Str. 24 - 21 465 Reinbek/Ohe
Fon: 04104 / 999-0 Fax: 04104 / 999 – 191

www.Prahls-Gasthof-Ohe.de

Mail: info@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 Menüvorschläge
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 Prahls Gasthof - Ohe

Die Begrüßung Ihrer Gäste:

*Bei schönem Wetter, im Sommer, auf der Sonnenterrasse
oder im romantischen Biergarten*

<u>Drinks:</u>		0,1 Gl.	Fl.
Perlwein:	Saxecco – weiß oder rosée , deutscher Prosecco	3,50 €	22,00 €
	Prosecco del Veneto , IGT Vino Frizzante		24,00 €
Sekt:	Fürst Bismarck „Cuvée 1875“ - Brut	4,00 €	24,00 €
	Brogsitter Rotsekt „Sanct Peter“		24,00 €
Champagner:	Palmer & C⁰ – Brut		45,00 €
Sektcocktail , Sekt mit Früchtespieß und Likör vollendet		0,1 Gl.	5,50 €
Strawberry-Kiss , Sekt mit Erdbeermark und Wodka veredelt		0,1 Gl.	5,50 €
Kamasutracocktail , die exotische Verführung		0,1 Gl.	7,80 €
Kirr Royal , Champagner mit Cassis vollendet		0,1 Gl.	8,50 €
Melonenbowle , (auch mit anderen Früchten möglich)	ltr		28,00 €
Bergedorfer Bierbowle , von Duckstein, Erdbeeren und Sekt	ltr		20,00 €
<u>alkoholfrei</u>			
Caipirinha , wie sein Bruder, aber mit Mineralwasser anstatt			3,50 €
Rote Liese on the rocks , fruchtig und erfrischend			3,50 €

Fingerfood – Minisnacks:

Beliebte kleine Mundbissen, die zur Begrüßung gereicht werden

Blätterteigtäschchen , pikant gefüllt		1,00 €	/Stück
Hausgebackene Brothäppchen , mit Rilette und Leberwurst		1,00 €	/Stück
Trockenfrüchte , im Speckmantel gegrillt		1,50 €	/Stück
Holsteiner Alltag , fritierte Grützwurst mit Apfelmus		1,50 €	/Stück
Nordische Quarkmousse auf mariniertem Kürbiskonfit		2,00 €	/Stück
Kieler-Mousse , Sprotenmousse im Gurkenröllchen		2,50 €	/Stück
Strauchtomate , mit Frischkäse gefüllt		2,00 €	/Stück
Champignons im Knuspermantel , mit zweierlei Dipp		2,00 €	/Stück
Matjestartar , auf Kartoffelchip		2,50 €	/Stück
Lachsrosette , mit Honig-Petersilien-Vinaigrette		2,80 €	/Stück
Seawater-Garnelenschwanz , gegrillt, mit Ananas-Knobidipp		3,50 €	/Stück



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Menüs, mit Nachservice auf Platten und in Schüsseln

Gutsherrenmenü

Vierländer Tomatensuppe

mit Käsecroutons und Sahnehaube garniert

*

Saftiger Braten aus dem Backofen, nach Gutsherren Art

dazu Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten und Erbsen, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Bratenrahm

*

Obstsalat mit Mascarponeschaum

Spießbraten vom Oldenburger Puter, mit Kräuterkruste

24,00 €

Krustenbraten vom Susländer Schwein, mit Bratenrahmsauce

26,00 €

Schmorbraten aus der Ochenschulter, in Burgundersauce

28,00 €

Kalbskeulenbraten, in Champignonsrahmsauce

30,00 €

Schloßherrenmenü

Doppelte Wildkraftbrühe

mit Wildleberknödel und Shii-Take vollendet

*

Edle Braten aus der Röhre, nach Schloßherren Art

dazu feine Gemüseplatte der Saison (5 Sorten) mit Sc. Hollandaise und Apfelrotkohl
Kartoffelgratin, Haselnußkroketten und Bratenrahm

*

Kirschenmichel

Vanilleeiskrem mit heißen Rumkirschen, Sahnehaube

Keulenbraten vom Probsteier Lamm, mit Thymianjus

33,00 €

Roastbeef vom Freesisch Ochs, in Rotwein-Kräuterjus

37,00 €

Kalbsrücken, vom nordfriesischem Kalb, mit Morchelrahm

39,00 €

Filetbraten vom Freesisch Ochs, mit Sc. Bearnaise

45,00 €

Försterinmenü

Samtsuppe vom Gartenporree

mit Käsecroutons und Sahnehaube vollendet

*

Wildbretbraten, nach Art der Försterin

vor den Gästen über Tannenreisig flambiert und aufgeschnitten
dazu gefüllter Bratapfel, gebackene Banane, Kronsbeerenschmant,
Salzauer Landpilze, Prinzeßbohnen und Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Haselnußkroketten und Wachholderrahmsauce

*

Weißes und dunkles Schokoladenmousse

auf Schwarzwälder Kirschkompott an Tonkabohneneis

Rahmgoulasch vom Rothirsch

25,00 €

Damhirschkeule

37,00 €

Frischlingskeule

39,00 €

Rehkeule

42,00 €



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**Menüs, 3-gängig****Salat von Tomaten und Büffelmozzarella**

mit schwarzen Oliven, Steinchampignons und Basilikum in Walnuß-Balsamico-Vinaigrette

*

Gebratene Perlhuhnbrust auf buntem Berglinsen

mit Tomaten, Paprika und Schalotten in Frischkäsesauce an Rosmarinkartoffeln

*

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

25,00 €

Samtsuppe von Salzauer Landpilzen

mit Wildkräutern und Sahnehaube garniert

*

Tafelspitz vom Freesisch Ochs in Preiselbeer-Meerrettichsauce

Holsteiner Bouillongemüse und Salzkartoffeln

*

Lübecker Plettenpudding

Bourbon-Vanillecreme mit Löffelbiskuit, einem Hauch Sherry und Himbeersauce

27,00 €

Samtsuppe von Wildkräutern

mit Eismeershrimps und Ginschmant vollendet

*

Medaillons vom Susländer Schweinefilet in Backensholzer Blauschimmel-Käsesauce

an buntem Vichywurzelgemüse und Dauphinekartoffeln

*

Portweinbirne mit weißem Orangen-Topfenmousse

auf Kaffee-Sabayon

29,00 €

Gegrillte Scampi mit gerösteten Cashewkernen

auf Blattsalaten in Wildkräuter-Joghurt-Dressing

*

Gebratener Kaninchenrücken in zarter Pfeffersauce

mit Pilzduxelles gefüllt, auf Blattspinat an Grilltomate und Püree von blauen Kartoffeln

*

Hausgemachtes Sorbet auf Waldfrüchten

mit Sekt vollendet

32,00 €

Karotten-Ingwersamtsuppe

mit Poulardenfleisch, Apfelschnitzel und Sahnehaube garniert

*

Karree vom Probsteier Lamm in Thymian-Senfkruste

auf Ratatouille an Bohnenbündchen und Shii-Takepilzen, dazu Kartoffelgratin

*

Topfenmousse im Schokoladencrêpe

an friesischen Bohnen

34,00 €



seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Festmenüs, 4 gängig

Nordseepralinées

Dreierlei mit Büsumer Krabben, Räucherlachsrollchen, und Matjestatar

*

Doppelte Wildkraftbrühe

mit Rehleberklößchen und Shii-Take-Pilzen vollendet

*

Brust von der Holsteiner Bauern-Ente, rosa, aus dem Räucherbackofen
auf Balsamicosauce an Brokkoliröschen in Mandelbutter und Kartoffelroulade

*

Eiscup Danmark

Vanilleeiskrem mit Sahnehaube und heißer Schokoladensauce

35,00 €

Katenschinken vom Sachsenwald-Wildschwein

an Shii Take-Apfel-Linsensalat und Preiselbeerchutney

*

Klare Suppe von Strauchtomaten

mit eigener Einlage und Käse-Basilikumcroutons

*

Filetmedaillons vom Sachsenwald-Hirsch

mit Rosmarin-Burgunderjus an Steinpilzrisotto und Vichy-Karotten

*

Gebrannte Crème Brulée

an karamellisierten Beeren und hausgemachtem Kaffee-Eis

42,00 €

Helgoländer Kniepersüppchen

Krebssuppe mit Krebschwänzen und einem Hauch Sherry verfeinert

*

Flußzanderfilet auf Rote Bete-Carpaccio

unter Meerrettichschaum an geschmelzten Speckknödeln

*

Rendesvous vom nordfriesischem Kalb und Ochsen

umlegt mit Brokkoli, Bohnenbündchen, Fingermöhren und Dauphinekartoffeln,
dazu Chôronsauce

*

Warmer Apfelstrudel

und hausgemachtes Kaffee-Eis auf Bourbon-Vanillesauce

45,00 €

Vitello tonnato auf kleinem Salat

Kalbsfilet in würziger Thunfischmayonnaise mit Kirschtomaten und Kapern auf Rucola

*

Bachsaibling auf der Haut gebraten

mit Büsumer Krabben in Schnittlauchschaum an hausgemachten schwarzen Bandnudeln

*

Rehrücken mit Spitzmorchelrahm

auf gebuttertem Wirsing mit Preiselbeeren an Kastanien-Kartoffelpüree

*

Dreierlei von der Valrhona-Schokolade

warmer Schokoladenkuchen mit Pfefferminz, Peperoni-Schokoladeneis im Krokantnest
kandierte Honigbeeren in der Schokoladenträne

48,00 €



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**Gala-Menüs, 5-gängig****Stormarner Serenade****Essenz von Salzauer Landpilzen**

mit Poulardenbrust vollendet

*

Dorschfilet unter Holunderblütenschaum

an Wildkräutern und Graupenrisotto

*

Kalbsleber auf Rote Bete-Carpaccio

an Apfel-Kartoffelpüree

*

Ochsenfilet unter Schalotten-Senfkruste

an Blattspinat, Grilltomate und Kartoffelroulade, dazu Bearnersauce

*

Portweinbirne mit weißem Orangenmousse

auf Kaffee-Sabayon

45,00 €

Holsteiner Rapsodie**Brust von der Holsteiner Bauern-Ente, rosa, aus dem Räucherbackofen**

an Orangenrotkrautsalat an Kartoffelpuffer

*

Essenz von Strauchtomaten

mit eigener Einlage und Käsecroutons vollendet

*

Filetmedaillon vom Susländer Schwein

mit Salzauer Landpilzen in Sauerrahm an Kartoffelroulade

*

Probsteier Lammrücken in Wildkräuterkruste

auf Rahmspitzkohl an rosa Linsenpüree

*

Geeister Pharisäer

Vanilleeiskrem mit Rumfrüchten in Kaffee-Sabayon

47,00 €

Sachsenwald-Ouvertüre**Karotten-Ingwersamtsuppe**

mit Apfelschnitzel und Poulardenbrust garniert

*

Pochiertes Zanderfilet in Zitronen-Kresseschaum

auf hausgemachten Bandnudeln

*

Wildentenbrust, rosa gebraten

in Eutiner Tannenhong-Preiselbeerjus an Steinpilzgraupen

*

Sachsenwälder Rehrücken mit Spitzmorchelrahm

auf Butterkohl an Kartoffelplätzchen

*

Topfenmousse im Schokoladencrêpe

an friesischen Bohnen

53,00 €



1864 2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Vorspeisen

Salat von Tomaten und Büffelmozzarella mit schwarzen Oliven, Steinchampignons und Basilikum in Walnuß-Balsamico-Vinaigrette	5,00 €
Terrine von Salzauer Landpilzen auf Tomaten-Carpaccio an Petersilien-Honig-Vinaigrette	5,50 €
Nordseepralinées Dreierlei von Büsumer Krabben, Räucherlachsrollchen und Matjestatar	8,60 €
Carpaccio vom Salzwiesenlamm im Kräutermantel mit gehobeltem Backensholzer Deichkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen	7,80 €
Vitello tonnato auf kleinem Salat Kalbfleisch in würziger Thunfischmayonnaise mit Kirschtomaten und Kapern auf Rucola	9,50 €
Katenschinken vom Sachsenwald-Wildschwein an Shii Take-Apfel-Linsensalat und Preiselbeerchutney	9,50 €
Gegrillte Scampi mit gerösteten Cashewkernen auf Blattsalaten in Wildkräuter-Joghurt-Dressing	10,00 €
Suppen	
Holsteiner Hochzeitssuppe , Rinderconsommé mit Eierstich und Fleischklößchen	5,00 €
Essenz von Salzauer Landpilzen , mit Poulardenbrust vollendet	5,50 €
Klare Suppe von Strauchtomaten , eigener Einlage und Käse-Basilikumcroutons	6,30 €
Doppelte Wildkraftbrühe , mit Rehleberklößchen und Shii-Take-Pilzen vollendet	6,50 €
Samtsuppe von frischem Gemüse der Saison von Spargel, Champignons, Tomaten, Brokkoli, Porree, Sellerie oder Kürbis usw.	5,00 €
Karotten-Ingwersamtsuppe mit Poulardenbrust, Apfelschnitzel und Sahnehaube garniert	5,50 €
Samtsuppe von Wildkräutern mit Eismeershrimps und Ginschmant vollendet	5,50 €
Helgoländer Kniepersüppchen Krebssuppe mit Krebschwänzen und einem Hauch Sherry verfeinert	6,90 €



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Rustikale Haxengerichte

Glacierte Keule von der Holsteiner Bauern-Ente in pikanter Johannesbeersauce an Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen	14,80 €
Grillhaxe vom Angler Sattelschwein mit Rotweinschalotten an Sauerkraut, Erbsenpüree mit Speckstibbe	14,50 €
Schmorhaxe vom Probsteier Lamm in Thymianjus an Blattspinat und Grilltomate, dazu Kartoffelgratin	14,80 €
Hirschhaxe, Osso buco in eigener Schmorsauce an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	14,80 €
Wildschweinshaxe an Steinchampignons in Rahm an Brokkoliröschen und Serviettenknödel	15,50 €

Heiß aus der Spießbraterei, im Sommer auch im Biergarten

Vor den Gästen am Spieß gedreht und aufgeschnitten.

Grillschinken vom Angler Sattelschwein dazu Sauerkraut, Steinchampignons in Crème und Annakartoffeln	
	für 25 Personen 385,00 €
	jede weitere Person 14,50 €
Oldenburger Truthahn mit Ahornsirup glaciert dazu Ratatouille, Maiskolben, Kartoffelsalat und bunte Salate	
	für 20 Personen 335,00 €
	jede weitere Person 15,50 €
Probsteier Salzwiesenlamm vom Spieß Dithmarscher Tomaten-Schmorkohl, Rosmarinkartoffeln und Senfbutter	
	für 20 Personen 400,00 €
	jede weitere Person 19,00 €
Angler Sattelschwein vom Grill dazu Sauerkraut, Kartoffelgratin, bunte Salate und verschiedenes Brot	
	für 40 Personen 650,00 €
	jede weitere Person 14,50 €



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Feine, fürstliche Essen, im Ganzen am Tisch zelebriert und aufgeschnitten

für kleine Gesellschaften unter 10 Personen

Fjordlachs in der Salzkruste

dazu warme Tomaten-Basilikum-Vinaigrette, Sc. Mousseline und Rucolakartoffeln

Fisch für 6 Personen

120,00 €

Flußzander aus dem Backofen

mit buntem Gemüse und Kartoffeln in Sahne im Ofen gebacken, Tomaten-Gurkensalat

Fisch für 6 Personen

150,00 €

Plöner See-Stör aus dem Räucherbackofen

dazu bunter Gemüse-Kartoffelauflauf, Dijonschaumsauce
und Blattsalate in Walnuß-Balsamico-Vinaigrette

Fisch für 6 Personen

170,00 €

Wilder Steinbutt auf Kräuterbett mit Grauburgunder

im Ofen gegart, dazu Butterkartoffeln, Sc. Mousseline und bunte Salate

Fisch für 6 Personen

175,00 €

Nordfriesische Kalbshaxe mit Spitzmorchelrahm

am Knochen im Ganzen gebraten

dazu marktfrische Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Kartoffelplätzchen

Haxe für 6 Personen

135,00 €

Rücken vom Probsteier Salzwiesenlamm in der Kräuterkruste

am Knochen im Ganzen in der Röhre rosa gebraten

Gemüseplatte mit Blattspinat, Speckbohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin

Rücken für 6 Personen

150,00 €

Sachsenwald-Rehrücken über Tannenreisig flambiert

am Knochen im Ganzen in der Röhre rosa gebraten

dazu gefüllter Bratapfel, gebackene Banane, Preiselbeerschwamm,
Salzauer Landpilze, Butterbohnen, Orangenrotkohl und Haselnußkroketten

Rücken für 6 Personen

175,00 €



1864

2010

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Süße Verführungen zum Abschluß

Tagesdessert	4,50 €
Eiscup Danmark , Vanilleeiskrem mit heißer Schokoladensauce	5,90 €
Kirschenmichel , Vanilleeiskrem mit heißen Rumkirschen (saisonal mit Pfeffer-Erdbeeren, Grand Marnier-Waldbeeren oder Zimt-Zwetschgen)	5,90 €
Hausgemachtes Sorbet auf Waldfrüchten , mit Sekt oder Wodka aufgefüllt	7,50 €
Rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce	5,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Zuckerhaube, Bourbon-Vanillesauce und Haselnußeiskrem	5,50 €
Obstsalat , verfeinert mit Maraschino unter Mascarponeschaum	6,50 €
Portweinbirne mit weißem Orangen-Topfenmousse auf Kaffee-Sabayon	6,50 €
Lübecker Plettenpudding Bourbon-Vanillecreme mit Löffelbiskuit, einem Hauch Sherry und Himbeersauce	6,50 €
Gebrannte Crème Brulée an karamellisierten Beeren und hausgemachtem Kaffee-Eis	6,50 €
Topfenmousse im Schokoladen-Crêpe an friesischen Bohnen	6,90 €
Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf Schwarzwälder Kirschkompott an Tonkabohneneis	6,90 €
Dreierlei von der Valrhona-Schokolade warmer Schokoladenkuchen mit Pfefferminz, Peperoni-Schokoladeneis im Krokantnest kandierte Honig-Beeren in der Schokoladenträne	8,50 €
Gratinierter Ziegenkäse in Curry-Honig-Vinaigrette auf Rucola	6,50 €
Backensholzer Käseteller 4 verschiedene Käse um Portweinbirne dressiert	8,50 €