



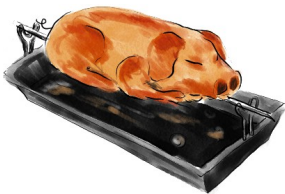
1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahls Gasthof - Ohe



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



feiern



mit

***Pauschalabrechnung
(Hier einige Vorschläge)***



im

***Landhotel
Prahls Gasthof
Ohe***

schleswig-holstein*

** is(s)t lecker!*

Küchenmeister Hans-Karl Hackmack
Große Straße 24
21 465 Reinbek/Ohe
Fon: 04104 / 999-0
Fax: 04104 / 999-191
www.Prahls-Gasthof-Ohe.de
E-Mail: info@prahls-gasthof-ohe.de





1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahls Gasthof - Ohe***Feste feiern auf dem Lande***

Planen Sie gerade Ihre Hochzeit?

Suchen Sie den besonderen Rahmen für Ihre Feier?

Dann feiern Sie Ihren schönsten Tag bei uns im

Landhotel Prahls Gasthof – Ohe

Bei schönem Wetter empfangen wir Sie und Ihre Gäste in unserem idyllischen Biergarten oder auf der Sonnenterrasse, Ihren Wünschen entsprechend, mit einem Glas Sekt oder einem Cocktail.

(Auf Wunsch steht Ihnen hier schon 1 Akkordeonspieler zur Verfügung.)

Anschließend führen wir Sie und Ihre Gäste in den Festsaal an die festlich gedeckte und dekorierte Hochzeitstafel.

Bevor Sie dann den Tanz eröffnen, trinken wir noch vor der finnischen Blockhütte unter den Linden im Biergarten die Tasse Kaffee und den Verteiler.

Während der gesamten Feier betreut Sie unser freundliches und aufmerksames Service-Team an den Tischen und der Sektbar mit Getränken.

Verspüren Sie zu später Stunde noch Appetit auf einen kleinen Imbiß?

Auch hierfür ist gesorgt. Ab Mitternacht erwartet Sie Ihre Hochzeitstorte, die Sie jetzt selbst anschneiden werden – oder aber eine deftige Mitternachtssuppe bzw. ein rustikaler Nachtimbiß.

**Sie müssen nicht extra heiraten,
Dieses Angebot gilt auch für alle anderen Anlässe.**

Das Arrangement – ab 50 Personen - beinhaltet folgende Leistungen:

- * **Empfangsdrink** – je nach Wahl, Sekt, Prosecco, Champagner oder Cocktail
- * **Hochzeitsmenü** – 3, 4 oder 5-gängiges Menü oder ein Warm/Kaltes Buffet
- * **Menüweine** – zum Menü korrespondierende Weine – weiß, rosée und rot
- * **Getränkepauschale** – entsprechend Ihre gewählten Pauschale
- * **Sektbar** – eigens für Ihre Feier
- * **Mitternachtsimbiß** – entsprechend Ihres Wunsches
- * **Hochzeitsmenükarte** – individuell mit Ihrem Namen, verschiedene Muster
- * **Kerzen- und Tischblumendekoration**

Sämtliche obigen Leistungen berechnen wir Ihnen für eine Feier von 8 Stunden

bis 65 erw. Personen	pro Person ab	73,00 €
ab 66 erw. Personen	pro Person ab	68,00 €
Kinder unter 6 Jahre	keine Berechnung	
Kinder von 6 bis 12 Jahre und pro Musiker	halber Preis	
für jede weitere angebrochene Verlängerungsstunde	pauschal	200,00 €



1864

2012

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

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Reinbeker Hochzeit

Empfangsdrink:

Cuvée 1875

Fürst Bismarck-Sektcuvée, extra trocken

Hochzeitsmenü:

Terrin von Edelpilzen auf Tomaten-Carpaccio
an Petersilien-Honig-Vinaigrette

*

Suppe von Freilandhühnern

mit eigener Fleischeinlage, Kerbel und Eierstich

*

Hochzeitsbraten vom nordfriesischen Kalb
dazu feine Gemüseplatte der Saison (5 Sorten)
Salzkartoffeln, Haselnußkroketten und
Kalbsrahmsauce

*

Zitronencreme mit Sahnetupfer

Menüweine:

Landweine (rot, rosée und weiß)

Getränke-Angebot:

Sekt oder Prosecco, Landrot- und Landweißwein
Wittinger Pils, Stackmann's Dunkel und Schneider Hefeweizen
Mineralwasser, gelbe und weiße Limo, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft,
Bohnenkaffee und Tee

Mitternachtsimbiss:

Bäuerliche Kartoffel-Porreesuppe aus dem Kupferkessel
mit Wurstschnitzeln und Käsecroutons, dazu aufgebackenes Stangenbrot

Alternativ-Menü

Samtsuppe von Wilkräutern

mit Eismeershrimps und Ginschmant vollendet

*

Damhirschkeule, nach Art der Försterin

dazu Bratapfel, gebackene Banane, Kronsbeerenschmant,
Waldpilze, Butterbohnen und Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln, Haselnußkroketten und Bratenrahmsauce

*

Heiße Rumkirschen

mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**Bauern-Hochzeit****Festbuffet:**

Suppe:

Hochzeitssuppe

am Tisch serviert

warm:

Schweinekrustenbraten & glacierte Entenkeulen

mit jeweils eigener Sauce, dazu Holsteiner Schnüsch,

Kartoffel-Sauerkraut-Gratin & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

kalt:

Fjordlachs & Glückstädter Matjesfilets**rosa gebratenes Roastbeef, geräucherte Puterbrust & Kalbshüfte**

illustriert garniert, dazu verschiedene kalte Saucen

Tomaten mit Krebschwänzchen, gefüllte Eier & Speckröllchen,

Ananas-Porreesalat, Weißkohl-Möhrensalat

und bunte Salate mit zweierlei Dressing

Käsebrett mit Weintrauben - verschiedenes Brot und Butter

Dessert:

Kökschenpudding mit Rumkirschen

* * * * *

Getränke-Angebot:

Sekt oder Prosecco, Landrot- und Landweißwein

Wittinger Pils, Stackmann's Dunkel und Schneider Hefeweizen

Mineralwasser, gelbe und weiße Limo, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft,

Bohnenkaffee und Tee

* * * * *

Mitternachtsimbiss:

Feurige Mitternachtssuppe aus dem Kupferkessel

dazu aufgebackenes Stangenbrot

* * * * *
* * * * *
* * * * ***Alternativ-Buffer****Bella Italia****Minestra**

Suppe:

italienische Gemüsesuppe mit Nudeln und Parmesan

warm:

Makkaroni-Gemüseauflauf & Penne-Ananas-Schinkengratin**Fetticine & Tortellini**

dazu:

Puterbrustgeschnetzeltes mit Oliven und Kapern,

Filetmedaillons in Cabonarasauce mit Pilzen,

Hackfleischbällchen in Tomaten-Chilisauce,

Bolognesesauce und Käse-Spinatsauce.

Pesto und Parmesan, geraspelt und gehobelt

kalt:

Anti Pasti von Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & Oliven

Tomaten-Mozzarellasticks, Käsewürfel mit verschiedenem Obst

Thunfischsalat, Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

grüne Salate im Dressing

Dessert:

Tiramisu und Zitonencreme



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz

Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe**Getränke-Pauschalangebote**

Für alle Ihre Feiern in unserem Hause bieten wir Ihnen auch für die Getränke eine Pauschalabrechnung an.

Diese können Sie ganz einfach zu Ihrem Menüwunsch umbestellen oder Sie können auch das Getränke-Angebot für die in diesem Heft aufgeführten Pauschal- und Hochzeitsfeiern ändern.

Folgende Getränkepakete bieten wir Ihnen für eine Feier bis zu 8 Stunden an:

Getränke-Angebot - einfach:

Sekt oder Prosecco,
Landrot- und Landweißwein
Witinger Pils, Stackmann's Dunkel und Schneider Hefeweizen vom Faß
Mineralwasser, Limonade, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft
Bohnenkaffee und Tee

pro Person 32,00 €

Getränke-Angebot - bürgerlich:

Sekt oder Prosecco,
Landrot- und Landweißwein
Witinger Pils, Stackmann's Dunkel und Schneider Hefeweizen vom Faß
Mineralwasser, Limonade, Coca Cola, Apfel- und Orangensaft
Wodka, Kümmel, Jamaica Rum, Kräuterschnaps und Aufgesetzte
Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

pro Person 40,00 €

Getränke-Angebot - comfort:

Sekt,
Prädikatsweine – rot, rosé und weiß
Witinger Pils, Stackmann's Dunkel und Schneider Hefeweizen vom Faß
Schweppes, Mineralwasser, Limonade, Coca Cola, sämtliche Säfte,
Whisky, Bacardi, Wodka, Aquavit, Grappa, Obstler, Fernet, Aufgesetzte
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee und Tee

pro Person 47,00 €

* * * * *



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahls Gasthof - Ohe

Mitternachtsimbiss:

Suppe:

Feurige Mitternachtssuppe aus dem Kupferkessel
auf ungarische Art
frisch aufgebackenes Baguettebrot

pro Person 9,00 €

*

Tomatensuppe aus dem Kupferkessel
auf italienische Art; mit Gnocchi, Mozzarella und Basilikum
frisch aufgebackenes Baguettebrot

pro Person 9,30 €

*

Kuchen:

Kuchen und Torten, Auswahl und Preis nach Absprache

*

Rustikal:

Matjesfilets auf Hausfrauensauce, Bratheringe in Sauer
Katenschinken und Kochschinken mit Melone,
Schweinemetz mit Zwiebeln,
Würste im Darm,
gefüllte Eier, Heringssalat, Currysalat, Cole-Slaw-Salat
buntes Käsebrett, Brotauswahl und Buttertraube

pro Person 20,00 €

*

Art des Hauses:

Graved Lachs und verschiedene Räucherfische,
Matjesfilets auf Hausfrauensauce
Roastbeef und kalte Braten mit Remoulade,
Schinken u. Puterbrust mit Melone
Würste im Darm,
russische Eier, verschiedene Salate,
Tomaten-Mozzarellaspieße,
buntes Käsebrett mit Weintrauben,
Brotauswahl und Buttertraube

pro Person 30,00 €