



1864

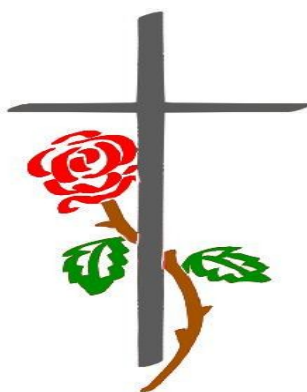
2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahls Gasthof - Ohe



Vorschläge

für



Trauerfeiern

(Speisenzubereitung ab 10 Personen)

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 * www.Prahls-Gasthof-Ohe.de



schleswig-holstein *

** is(s)t lecker!*



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Trauergedecke

Gedeck 1

2 Stück Kuchen (Butterkuchen und Obststreuselkuchen)
Bohnenkaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Gl. Sherry à 13,50 €

Gedeck 2

1 Stück Sahnetorte und 1 Stück Butterkuchen
Bohnenkaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Gl. Sherry à 14,40 €

Gedeck 3

Butterkuchen und Obststreuselkuchen
5 Baguetteschnittchen u.a. mit Räucherlachs, Roastbeef,
Wurst, Ei, Salat, Camembert und Käse
Bohnenkaffee, Tee oder heiße Schokolade à 19,50 €

Gedeck 4

Roastbeef, rosa gebraten, kalt
mit bunten Salaten, knusprigen Bratkartoffeln und Remoulade
danach 1 Stück Butterkuchen und Obststreuselkuchen
Bohnenkaffee, Tee oder heiße Schokolade à 24,90 €

Gedeck 5

Terrine Hühnersuppentopf
mit viel Hühnerfleisch, buntem Gemüse und Nudeln
dazu 2 halbe belegte Brötchen mit Kochschinken und Käse à 14,60 €

Gedeck 6

Tagessuppe (Kraftbrühe oder Samtsuppe)
-.-
Schweinekrustenbraten
in Champignonsrahmsauce an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
-.-
Tagesdessert à 23,80 €

***Alle in diesem Angebot genannten Gedeckpreise gelten bis 50 Personen.
Für jede weitere Person erhalten Sie 1,00 € Preisnachlaß.***



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Alternativen, zum Austausch oder als Ergänzung

Kuchen – Butterkuchen und Obststreuselkuchen	5,00 €
Sahnetorte	3,50 €
Halbe belegte Brötchen – 2 Stück mit Kochschinken, Schweinemetz, Wurst oder Schnittkäse	5,00 €
Baguetteschnittchen – 5 Stück u.a. mit Räucherlachs, Roastbeef, Wurst, Ei, Salat, Camembert und Schnittkäse	10,00 €
Tagessuppe	4,50 €
Terrine Hühnersuppentopf mit viel Hühnerfleisch, buntem Gemüse und Nudeln	9,60 €
Terrine Frische Ochsenfleischsuppe mit viel Ochsenfleisch, Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	11,90 €
Blätterteigpastete an buntem Salatbukett mit feinem Hühnerfrikassee gefüllt	12,90 €
Puterbrustgeschnetzeltes mit Brokkoliröschen hausgemachten Bandnudeln	13,70 €
Rundstück warm Schweinebraten auf Rundstück, garniert mit Gewürzgurke	13,90 €
Schweinekrustenbraten in Champignonsrahmsauce an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	14,50 €
Roastbeef, rosa gebraten, kalt bunte Salate, knusprige Bratkartoffeln und Remoulade	16,70 €
Tafelspitz vom Ochsen in Preiselbeer-Meerrettichrahm auf Bouillonkartoffeln mit buntem Gemüse	16,80 €
Rahmgoulasch vom Sachsenwaldhirsch an gefülltem Pfirsich, Orangenrotkohl und Bandnudeln	15,40 €
Tagesdessert	4,50 €
Rote Grütze mit echter Vanillesauce	5,00 €
Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme	6,50 €