



1864

2010



im
Landhotel Prahls Gasthof – Ohe
seit 1864 im Familienbesitz

***Canapées & Cocktailhäppchen,
Warme & Kalte Buffets
Große & Kleine Menüs
Ausgesuchte Weine & Getränke
Leihgeschirr
Serviererinnen & Köche***

Wir arrangieren Ihre Feier nach Ihren Wünschen.

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!*





im

Landhotel Prahls Gasthof – Ohe
seit 1864 im Familienbesitz

Für Ihren Empfang oder Stehparty

Halbe, belegte Brötchen

Verschiedene Brötchen gebuttert und dekorativ garniert.

Rustikal

5-fach belegt mit:

Matjestatar, Schweinemett, Braten, Käse und Ei mit Appetitsild

Mindestabnahme 30 Stück

Stück 1,50 €

fein

5-fach belegt mit:

Räucherlachs, Roastbeef, Kochschinken, Gutsputerbrust und Camembert

Mindestabnahme 30 Stück

Stück 2,50 €

Exklusiv

5-fach belegt mit:

Büsumer Krabben in Rührei, Räucherlachs mit Wachtelei,

Barberie-Entenbrust, Vitello tonnato und Tomate mit Büffelkäse

Mindestabnahme 30 Stück

Stück 3,50 €

Cocktailhäppchen

Helles & dunkles Vollkornbrot nach traditioneller, handwerklicher Backkunst zubereitet, gebuttert, angerichtet und jedes einzelne dekorativ garniert.

Einfach

8-fach belegt mit:

Matjesfiletröllchen, Backfischmedaillon,

Poulardenbrust, Braten, Schweinemett, hausmacher Wurst,

Holsteiner Schnittkäse und Kräuterfischkäse

lieferbar ab 10 Personen,

6 Stück pro Person

10,50 €

Medium

8-fach belegt mit:

Räucherlachs, Buttermakrele, Flußkrebsschwänze in Rührei,

Roastbeef, Filetmedaillon, hausgemachte Leberpastete,

Tomate mit Büffelkäse und und Holsteiner Ziegenkäse

lieferbar ab 10 Personen

6 Stück pro Person

15,00 €

De Luxe

8-fach belegt mit:

Räucheraal, Seawater Garnelenschwänze, Räucherlachs mit Wachtelei,

Ochsenfilet, Barberie-Entenbrust, Waldhasenrücken,

Parmaschinken mit Galiamelone und und holsteinische Edelkäsecreme

lieferbar ab 10 Personen

6 Stück pro Person

19,90 €



im

Landhotel Prahls Gasthof – Ohe
seit 1864 im Familienbesitz

Für Ihren Empfang oder Stehparty

Canapées

Überall dort, wo wenig Platz vorhanden ist und auf Besteck verzichtet werden muß, eignen sich besonders unsere delikatsten und dekorativen mundgerechten Brotaltern.

| | | | | |
|-----------------|--|---------------------------|--------------------|---------|
| Lukullus | 10-fach belegte und gebutterte Vollkorn- und Pumpernickeltaler mit: Räucherlachs , mit Sahnemeerrettich und Dillzweig Flußkrebsschwänze , in Rührei Matjestatar , mit Wachtelei und Kaviar Roastbeefröllchen , mit Sahnemeerrettich und gefüllter Olive Kasselerröllchen , Thunfischcreme und Kapernapfel Pouardenbrustmedaillon , mit Petersilien-Honigpesto Leberpastete , mit Preiselbeeren garniert Frischkäsecreme , mit Amarenakirsche Mozzarella , mit Tomate und Basilikum | lieferbar ab 10 Personen, | 8 Stück pro Person | 16,50 € |
|-----------------|--|---------------------------|--------------------|---------|

| | | | | |
|----------------|--|---------------------------|--------------------|---------|
| Gourmet | 10-fach belegte und gebutterte Vollkorn- und Pumpernickeltaler mit: Räucheraal , mit Meerrettichtupfer und Olive Räucherlachs , mit Wachtelei und Kaviar Seawater Scampi , gegrillt, mit Lomonenschmant und Dillspitzen Barberie-Entenbrust , mit Orangenfilet und Orangenzeste Probsteier Lammrückenfilet , mit Honig-Petersilienpesto garniert Waldhasenrücken , mit Preiselbeerschmant Kalbsfiletröllchen , mit Thunfischcreme und Kapernapfel Wildschweinschinken , mit Melone Holsteiner Edelpilzkäsecreme , mit Amarenakirsche Camembert , mit Himbeere garniert | lieferbar ab 10 Personen, | 8 Stück pro Person | 22,60 € |
|----------------|--|---------------------------|--------------------|---------|

Sandwiches

Halbierte Toastbrotsscheiben, pikant belegt mit verschiedenen Saucen

| | | |
|---|--|--------|
| | Mindestabnahme 20 Stück, pro Sorte 5 Stück | Stück |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Räucherlachs , Salat, gekochtem Ei und Dill-Senfsauce | | 2,50 € |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Buttermakrele , Salat, Ananas und Curry-Nußcreme | | 2,50 € |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Thunfisch , Salat, Salatgurke, Tomate und Sahnemeerrettich | | 2,30 € |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Gutspüterbrust , Salat, Tomate, Ei und Thunfischcreme | | 2,30 € |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Roastbeef , Salat, Champignons und Remoulade | | 2,50 € |
| <i>Sandwich</i> , gefüllt mit Kochschinken , Gewürzgurke, Tomate und Mayonnaise | | 2,30 € |



im
Landhotel Prahls Gasthof – Ohe
 seit 1864 im Familienbesitz

Für Ihren Empfang oder Stehparty

Fingerfoof/ Tapas

Als warme, kleine Snacks bieten als als Ergänzung an:

| | Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte | Stück |
|-------------|--|-------------------------|
| Süppchen | <i>Essenz vom Sachsenwald-Hirsch, mit einem Hauch Portwein vollendet</i> | 1,30 € |
| | <i>Helgoländer Kniepersüppchen, mit Ginschmant</i> | 1,60 € |
| Fisch | <i>Dorschpralinée, im Kokosmantel, dazu Currydipp</i> | 1,00 € |
| | <i>Fjordlachspralinée, mariniert und gegrillt, dazu Dill-Frischkäsedipp</i> | 1,30 € |
| | <i>Seawater Scampi, Riesenscampi mariniert und gegrillt, Aiolidipp</i> | 2,00 € |
| Fleisch | <i>Hackbällchen, gegrillt, mit Paprikadipp</i> | 0,90 € |
| | <i>Puternuggets, mit Soja-Ingwedipp</i> | 1,30 € |
| | <i>Cordon bleu, gefülltes Puterschnitzel (ca 30g), Kräuter-Quarkdipp</i> | 1,60 € |
| | <i>Knusperfilet, Schweinefilet (ca 30g) in Mandeln, Cocktaildippe</i> | 1,60 € |
| Früchte | <i>Aprikosen, im Speckmantel gegrillt</i> | 1,00 € |
| | <i>Datteln, im Speckmantel gegrillt</i> | 1,00 € |
| | <i>Kurpflaumen, im Speckmantel gegrillt</i> | 1,00 € |
| Gebackenes | <i>Blätterteigtaschen, kleine Mundbissen, pikant gefüllt</i> | 0,70 € |
| | <i>Mini-Quiche, verschieden gefüllt</i> | 1,30 € |
| vegetarisch | <i>Röstitaler, mit Kräuterquarkdipp</i> | 0,70 € |
| | <i>Kaisergemüse, 3-erlei Gemüse in Bierteig mit Aioli</i> | 1,00 € |
| Käse | <i>Käse-Igel, 5 verschiedene Käse dekorativ auf Ananas gesteckt,</i> | 28,00 € |
| | <i>Backensholzer Käsebrett,</i> | |
| | <i>5 verschiedene Backensholzer Bio-Käse mit Weintrauben, & Salzgebäck</i> | für 10 Personen 43,00 € |
| | <i>Brot und Butter zum Käse</i> | pro Person 1,20 € |

Dazu empfehlen wir:

Süße Verführungen zum Hinterher:

| | Mindestabnahme 9 Stück pro Sorte | Stück |
|------------|--|-------------------------|
| Patisserie | <i>Frische Früchte, am Spieß, mit zweierlei Schokolade überzogen</i> | 1,60 € |
| | <i>Rote Grütze, im Glas, mit Vanilleschaum und Schokokrokant</i> | 2,00 € |
| | <i>Weißes Schokoladenmousse, im Glas, auf Melbasauce</i> | 2,20 € |
| | <i>Mousse au chocolate, im Glas, auf Rumtopf Früchten</i> | 2,50 € |
| | <i>Tiramisu, die italienische Spezialität hausgemacht, für 8 – 10 Personen</i> | 25,00 € |
| Backstube | <i>Butterkuchen, mit Mandelsplittern</i> | Blech, 24 Stück 36,00 € |
| | <i>Apfel-, Kirsch- oder Pflaumenkuchen</i> | Blech, 16 Stück 32,00 € |
| | <i>Himbeer-, Erdbeer- oder Mandarinen-Quarkkuchen</i> | Blech, 16 Stück 39,00 € |
| | <i>Käse-Sahnetorte, mit Mandarinen</i> | Torte, 14 Stück 37,00 € |
| | <i>Cappuccinotorte, mit Cappuccino und Schokolade</i> | Torte, 14 Stück 39,00 € |
| | <i>Schwarzwälder Kirschtorte, mit Kirschwasser verfeinert</i> | Torte, 14 Stück 42,00 € |
| | <i>Lübecker Marzipantorte, original nach den Buddenbrooks</i> | Torte, 14 Stück 42,00 € |



im

Landhotel Prahls Gasthof – Ohe
seit 1864 im Familienbesitz

Für Ihren Empfang oder Stehparty

Flying-Buffet

Die kleine, aber delikate Alternative zu den großen Kalt/Warmen Buffet.

Mindestabnahme ab 15 Personen

Gutshof-Brunch

Süppchen

Essenz vom Sachsenwald-Hirsch
mit einem Hauch Portwein vollendet

Fingerfood

Fjordlachspralinée, *mariniert und gegrillt*
Knusperfilet, *Schweinefilet in Mandeln paniert*
Hackbällchen, *gegrillt*

Kurpflaumen, *im Speckmantel am Spieß gegrillt*
Mozzarella mit Cherrytomate, *am Spieß*

3 Stück pro Person

Häppchen

Matjesröllchen, *mit Apfel-Sahneerrettich*
Flußkrebsschwänze, *in Rührei*

Poulardenbrust, *mit Orangenfilet und Kirsche*

Roastbeefröllchen, *mit Meerrettich und Olive*

Schweinemetz, *mit Zwiebelwürfeln*

Leberpastete, *mit Preiselbeeren*

4 Stück pro Person

Dessert

Rote Grütze

im Glas, mit Vanilleschaum und Schokokrokant

pro Person

15,00 €

Landhaus-Brunch

Süppchen

Helgoländer Kniepersüppchen
mit Ginschmant

Fingerfood

Seawater Scampi, *Riesenscampi mariniert und gegrillt, Aioli*
Cordon Bleu, *von der Puterbrust, mit Schinken & Käse gefüllt*

Mini-Quiche, *pikant belegt und gebacken*

Aprikosen, *im Speckmantel am Spieß gegrillt*

Mozzarella mit Cherrytomate, *am Spieß*

3 Stück pro Person

Häppchen

Räucherlachs, *mit Wachtelei und Salmkaviar*

Buttermakrele, *mit Sahneerrettich und Kvaier*

Barberie Entenbrust, *mit Orangenfilet und Tannenhonig*

Probsteier Lammrückenfilet, *mit Honig-Petersilienpesto*

Parmaschinken, *mit Galiamelone*

Holsteiner Edelpilzkäsecreme, *mit Amarenakirsche*

4 Stück pro Person

Dessert

Weißes Schokoladenmousse

im Glas, mit Melbasauce

pro Person

19,90 €