



PROHL

Partyservice • Catering

Wiesenweg 9 - 21406 Melbeck

04134 242

One World Reinstorf

info@partyservice-proehl.de



Stand April 2026

www.partyservice-proehl.de

In den angegebenen Preisen ist unser vollständiger Service bereits enthalten

„Suppe(r) Auswahl“

Ab 7,5 Liter oder 15 Portionen, dazu servieren wir unser frisch gebackenes Meterbrot

Preis pro Portion/Person/500ml

Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen 12,90€

Gulaschsuppe mit viel Rindfleisch 13,90€

*Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen 12,90€
(auch vegetarisch)*

*Tomatencremesuppe mit Reis und Fleischklößchen 12,90€
(auch vegetarisch oder vegan)*

Gyrossuppe mit viel Schweinefleisch, Mais und Paprika 13,90€

Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse 13,90€

Erbsensuppe mit Fleisch- und Würstcheneinlage 12,90€

Feine Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage 12,90€

*Kürbiscremesuppe mit Fleischklößchen 12,90€
(auch vegetarisch)*

*Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Fleischklößchen 13,90€
(auch vegetarisch)*

*Gemüserahmsuppe vegetarisch 12,90€
(auch vegan)*

Waldpilzsuppe mit Pfifferlingen vegetarisch 13,90€

Grüne Spargelcremesuppe mit Lachs 15,90€

Chili Con Carne mit Rinderhack 14,90€

*Chili Sin Carne vegetarisch 14,90€
(auch vegan)*

Currywurst in fruchtiger Curry-Tomatensoße 13,90€

„Bella Italia“

Italo-Pfanne

*(Hähnchenbrustfilet mit mediterranen Kräutern,
Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)*

*

Spaghetti-Lachs-Auflauf

*

Italienisches Pfannengemüse

*

Rosmarin-Grillkartoffeln

*

Tomate-Mozzarella und Shrimps mit Aioli

*

Antipasti

*(z.B. gegrillte Champignons, Paprika und Zucchini,
Peppadew oder Oliven)*

*

Blattsalate der Saison

*(mit Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen,
einschl. Balsamico und italienischem Dressing)*

*

Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen (auch mit Oliven)

*

Kirsch-Tiramisu (alkoholfrei) und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Ab 20 Personen, Preis pro Person 41,90€

„Amore Mediterran“

Souvlaki-Pfanne

*(Hähnchenbrustfilet mit Tomatenwürfeln
und Schafskäse überbacken)*

oder

*Schmorhähnchenbrust auf
Spanischem Gemüse*

*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

*

Rhodos-Kartoffel, Panini mit Kräutern

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

*

Gegrillte Paprika

*

Gegrillte Champignons

*

Mango-Püree auf Panna Cotta

*

Obstsalat mit Vanillesahne

Ab 20 Personen, Preis pro Person 43,90€

„Vital & Fein-One World-Büffet“

Süßkartoffelsuppe vegetarisch als Vorsuppe

*

Filettopf „Pfiff“, Schweinefilet in einer Rotweinsauce mit Pfifferlingen

*

Gnocchi-Spinat-Auflauf vegetarisch

*

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Kohlrabi-Mischgemüse

*

Rosmarinkartoffeln

*

Kartoffelknödel

*

Mousse Mango und Panna Cotta Caramel

Ab 20 Personen, Preis pro Person 41,90€

„One World-Genussmomente“

Hochzeitssuppe als Vorsuppe

*

Geflügelschnitzelpfanne mit Zwiebeln und Champignons

*

Kasselernackeln mit feiner Bratensoße

*

Ravioli-Kürbis-Auflauf

*

Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel überbacken

*

Kraut- oder Gurkensalat

*

Tomate-Mozzarella und Käseplatte

*

Brotauswahl

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

Ab 20 Personen, Preis pro Person 41,90€

„One World Fresh Boost“

Das Vitamin-Upgrade, unverfälscht und pur

Rohkostbüffet mit verschiedenen Sorten Dressing

Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Karotten, Zucchini und Paprika

Add-on-Option zu unseren Menüs, ab 15 Personen

pro Portion 5,90€

„One World Fine Dining“

Tomatencremesuppe vegetarisch mit Reis

*

Kalbsbraten in Pfifferlingrahm

*

Hähnchenbrustfilet „Brasil“

*

Falafel auf mediterranem Gemüse

*

Kartoffelgratin

*

Grillkartoffeln

*

Apfelrotkohl

*

Sommergemüsepfanne,

*

Blueberry-Cheese-Cream und Mangopüree auf Panna Cotta

Ab 20 Personen, Preis pro Person 43,90€

„One World Landgenuss“

Feine Kartoffelsuppe als Vorsuppe

*

Rinderrouladen mit feiner Rouladensoße

*

Rippenbraten gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen

*

Prinzessbohnen mit Speck

*

Rahmwirsing

*

Kartoffelknödel

*

Gnocchi in Kräuterbutter

*

Rote Grütze mit Vanillesoße und Mousse Limone

Ab 20 Personen, Preis pro Person 41,90€

Alles kann, nichts muss.

Unsere Menüs ohne Vorsuppe -3,00€

Unsere Menüs ohne Dessert -2,00€

„One World-Burger Concept“

Das Burger Büffet zum „selberbauen“

OMG- und Brioche-Burger Buns

*

Burger-Patty aus 160g frischem Rindfleisch, lecker gewürzt
(auf Wunsch liefern wir vegetarische oder vegane Burger-Patty)

*

Tomaten, Eisbergsalat, Frische Gurkenscheiben

*

Röstzwiebeln, Cheddar-Käse und Burgersoße

*

Knobi-Kartoffeln und Sour Cream

Ab 20 Personen, Preis pro Person 25,90€

„Schnitzel-Session im One World“

Schweineschnitzel paniert

*

Hähnchenschnitzel paniert oder Hähnchensteak Thai Curry (glutenfrei)

*

Schweineschnitzel überbacken mit Brokkoli und Gouda

*

Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella

*

Champignonsoße und Paprikasoße

*

Grillkartoffeln und Kartoffelgratin

*

Mediterraner Nudelsalat

*

Cole Slaw

*

Weißer Gurkensalat

*

Schokoladen-Panna Cotta und Erdbeermousse

Ab 20 Personen, Preis pro Person 35,90€

„One World Candy Culture“

Das Dessert-Büffet

Ab 50 Personen genießen Sie unser Dessert-Büffet nach eigenen Wünschen

oder auf unsere Empfehlung ohne Aufpreis

„One World BBQ-Factory“

Das ultimative Grill-Event

Rinderhüftsteak, Hähnchensteak,

*

Nackensteak, Filet-Spieße,

*

Verschiedene Sorten Bratwurst,

*

Kartoffelspieß, Grillkäsespieße,

*

Mediterranes Gemüse überbacken mit Feta-Käse

*

*

Salate je nach Personenzahl

z.B.: Kartoffelsalat, Nudelsalat,

*

Cole Slaw, weißer Gurkensalat,

*

Krautsalat, Thai-Nudelsalat,

*

griechischer Bauernsalat,

*

*

Tomate-Mozzarella

*

Gemischte Antipasti

*

Rosmarin-Panini, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen

*

Sour Cream, Grillsoßen, Senf und Ketchup

Unsere erfahrenen Grill-Meister grillen auf einem Gasgrill

Ab 30 Personen, der all inclusive Preis beträgt 45,90€ pro Person

„One World-Burger-Concept und BBQ-Kombi“

Die einzigartige Kombination aus unserem

One World- Burger Buffet

und der BBQ-Factory

Preis? Fragen kostet nix!

„Bowl-Party“

Bowls die dein Leben nicht verändert, aber deinen Tag retten
bestehend aus einer Vorspeisen-, einer Lunch- und einer Dessert-Bowl

Vorspeisen-Bowl

mit frischem Salat, Kichererbsen und Feta, Balsamico-Topping

Lunch-Bowl

Lachsfilet mit spanischem Gemüse und Rosmarin-Gnocchi

Dessert-Bowl

mit Erdbeer-Cream und frischem Obst

*

oder

*

Vorspeisen-Bowl

mit frischem Salat, frischen Champignons und Camembert, Joghurt-Topping

Lunch-Bowl

mit Bali-Hack-Spieß und Nasigoreng mit Garnelen

Dessert-Bowl

mit Blueberry-Cheese-Cream und frischem Obst

*

oder,

*

Vorspeisen-Bowl

mit frischem Salat, Rote-Bete, gekochtes Ei und Kräuter-Topping

Lunch-Bowl

mit Hähnchen- Spieß Thai-Curry und Asia-Nudelgemüse

Dessert-Bowl

mit Mango-Kokos-Cream und frischem Obst

Mix it your way: Kombinieren ausdrücklich erwünscht

*Bowl-Party ab 15 Personen, Preis pro Person 35,90€
(jede Bowl ab 15 Portionen)*

„One World-Quickie“

Vor dem Konzert einen Genuss Moment erleben - ab 15 Personen

<i>Basilikum-Hähnchen, Gnocchi in Kräuterbutter, Melonen-Gurkensalat</i>	23€
<i>Italo-Pfanne, Rosmarinkartoffeln, italienisches Gemüse</i>	23€
<i>Souflakipfanne, Kräuter-Panini, Bauern-Salat mit Feta</i>	23€
<i>Hähnchenkeulen, Kartoffelgratin, buntes Sommergemüse</i>	23€
<i>Hähnchenschnitzel paniert, Champignonsoße, Kartoffelgratin, Sommergemüse</i>	23€
<i>Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomate und Mozzarella, Süßkartoffelstampf, Pinsa Italia</i>	23€
<i>2 Wiener Würstchen mit Ketchup und Senf, mediterraner Nudelsalat, Meterbrot</i>	21€
<i>2 Frikadellen mit Ketchup und Senf, Kartoffelsalat, Meterbrot</i>	21€
<i>Vegie: Frühlingsrollen mit Asia-Nudelgemüse, Linsen-Karottensalat mit Curry</i>	21€
<i>Vegie: Mediterranes Gemüse überbacken mit Feta-Käse, Rosmarin-Panini</i>	21€
<i>Vegan: Falafel auf spanischem Gemüse, Curryreis</i>	21€
<i>Vegie oder vegan: Gnocchi-Spinat-Auflauf, Focaccia Romana</i>	21€
<i>Vegie oder vegan: Kürbis-Tortellini-Auflauf, Kräuter-Knoblauch Ciabatta</i>	21€

„One-World Fresh Boost“

Das Vitamin-Upgrade, unverfälscht und pur

Rohkostbuffet mit verschiedenen Sorten Dressing

Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Karotten, Zucchini und Paprika

Add-on-Option zu unseren Menüs, ab 15 Personen

pro Portion 5,90€

oder ein köstliches Dessert!

„Trauerfeier im One World“

Eine stilvolle Runde zum Erinnerungen austauschen

<i>Hochzeitssuppe serviert in der Suppentasse oder eine Suppe nach Ihrer Wahl von Seite 2</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Schnittchen mit Aufschnitt und Käse</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Schnittchen mit geräuchertem Lachs</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Halbes belegtes Brötchen mit Aufschnitt und Käse</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Halbes belegtes Brötchen mit geräuchertem Lachs</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Schmand-Kuchen</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Streusel-Kuchen</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Donut mit Schokostreusel, Zuckerguß oder Zuckerstreusel</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Donut gefüllt mit Schoko oder Vanille, Milka oder Oreo</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Muffins Schoko, Black& White oder Blueberry</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Muffins gefüllt Nuss-Nougat, Milka oder Double Choc</i>	<i>3,10 €</i>

Unser **Rindfleisch** und **Schweinefleisch** beziehen wir von Artgemäß aus Bad Bevensen, einer Vermarktungsgesellschaft

im **NEULAND**-Markenverbund.

-besonders umweltschonende Tierhaltung

-artgerechte Aufzucht

-längerer Verbleib beim Muttertier

-alle Tiere werden auf Stroh gehalten

-Offenfront-Laufställe, Gruppenhaltung und Auslauf ins Freie

-100% frei von Gentechnik und Antibiotika

-kurze Transportwege

Unser **Frischgeflügel** beziehen wir von

Borgmeier aus Delbrück bei Bielefeld.

-Tiergerechte und nachhaltige Haltung

-größeres Platzangebot der Tiere im Stall

-Teilnahme am Tierwohlkontrollprogramm

-regelmäßige Kontrollen der Aufzuchtbetriebe

-nahezu alle Aufzuchtbetriebe sind der Initiative

Tierwohl (ITW) angeschlossen