



Partyservice

Ein Erfolg für Ihre Feier!

Metzgerei Weingärtner
Leopoldstraße 52
76275 Ettlingen

07243/536023
www.weingaertner-ettl.de
emil@weingaertner-ettl.de

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Diese Preisliste ist gültig ab 03.09.2021
(Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit)

Plattenauswahl:

Preis pro Person

- | | |
|--|---------|
| - Gemischte Aufschnittplatte ab 4 Personen | 10,50 € |
| - Feinschmecker-Kombiplatte: Auswahl von Schinken mit Melone, Pasteten, Braten und Sauce Tatar | 13,90 € |
| - Schinkenplatte mit Melone und Trauben | 13,90 € |
| - Bratenplatte mit Sauce Tatar | 13,90 € |
| - Feinschmecker-Fischplatte | 16,90 € |
| - Fisch-Ergänzungsplatte gemischt | 12,50 € |
| - Räucherfischplatte | 13,50 € |
| - Räucherfisch Ergänzungsplatte | 9,50 € |
| - Käseplatte oder Brett | 12,50 € |
| - Käse-Ergänzungsplatte (zur Wurst) | 7,50 € |
| - Mini-Buffer „Exklusiv“ kalt/ ohne Dessert | |
| für 4 - 6 Personen | 43,90 € |
| oder für 7 - 9 Personen | 41,90 € |

! Buffets komplett ab 10 Personen siehe Sonderseiten

Für 2 bis 4 Personen empfehle ich unsere:

- | | |
|---|---------|
| - Gourmetplatte (Ausgesuchtes einschl. Fisch, Käse Salate und Brot) ab 2-3 Personen | 46,90 € |
| für 4 Personen | 43,90 € |

mit Dessert 3,00 € Aufschlag pro Person

- | | |
|------------------------------------|------------|
| - Hummer garniert mit Cocktailsoße | Tagespreis |
|------------------------------------|------------|

- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	35,50 €
- Forellenfilet „Balsamico“	Kg	32,00 €
- Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,50 €
- Garnelen-Cocktail	Kg	35,90 €
- Antipasti-Auswahl "italienisch"	Kg	33,50 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	25,90 €
- Kalbfleisch „Vinaigrette“	Kg	39,90 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	65,90 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	45,90 €

Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	10,90 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	14,50 €
- Rohkostsalate Saison	Kg	13,90 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	14,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	14,50 €
- Waldorfsalat	Kg	20,50 €
- Gemüsesalat	Kg	16,50 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	17,90 €
- Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	14,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (ohne Kerne)	Kg	17,90 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	14,90 €
- Nudelsalat	Kg	14,90 €
- Eiersalat	Kg	16,50 €
- Schafskäsesalat	Kg	18,90 €
- Fleischsalat	Kg	13,90 €
- Wurstsalate (verschiedene Sorten)	Kg	15,90 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	20,90 €
- Geflügelsalat	Kg	20,90 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dip-Soßen (ab 1,5 Kg)	Kg	17,50 €

Kanapees und kaltes Fingerfood ab 20 Stück:

- gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken, Braten)	Stück	2,40 €
- vegetarische Kanapees	Stück	2,70 €
- feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	2,90 €
- Rosa gebratenes Roastbeef	Stück	3,60 €
- Original Parmaschinken	Stück	3,60 €
- Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	3,90 €
- Lachsrolle Kräuter-Crêpe-Spieß	Stück	2,20 €
- Lachsrolle Mozzarella-Spieß	Stück	2,20 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	1,90 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	1,90 €

Brötchen:

Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,10 €
- kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 15 Stück) (Schinken, Braten, Wurst und Käse)	Stück	2,50 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	2,35 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl	Stück	2,55 €
mit geräuchertem Wildwasserlachs	Stück	4,20 €
mit feinem Mett	Stück	2,60 €
- 1/2 Baguette/Körner-Brötchen Preisaufschlag pro Stück		0,30 €
- ganze bel. Brötchen, gemischte Auswahl	Stück	2,60 €
- ganze bel. Baguette-Brötchen, gem. Auswahl	Stück	2,70 €
- Mini Laugenstangen und Knoten, gebuttert (ab 10 Stück)	Stück	1,20 €
- Mini Laugenstangen und Knoten, mit Frischkäse (ab 10 Stück)	Stück	1,70 €
- Mini Laugenbrezeln (nicht gebuttert ab 10 Stück)	Stück	0,90 €
- Butterbrezeln	Stück	1,90 €

Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle	Stück	2,60 €
- Feinschmecker Fleischsalat garniert	Stück	2,60 €
- feiner Waldorfsalat mit Bresaolaröllchen	Stück	2,90 €

- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	Stück	2,90 €
- Leckerer Gemüsesalat mit Schinkenröllchen	Stück	2,90 €
Wildwasserlachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	3,80 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	3,20 €
- Shrimpscocktail "Delikatess"	Stück	3,50 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,30 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	2,90 €
Kräuter-Panna cotta mit Tomatenspiegel	Stück	3,80 €

Die warme Alternative:

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 20 Stück)	Stück	1,50 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt (ab 10 St.)	Stück	1,55 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	1,55 €
- Mini Schinken-Käse-Croissant	Stück	1,20 €
- Mini Burger	Stück	2,30 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,55 €
- Soufflé mit Gemüse vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	2,10 €
- veganer Crêpe-Rollen-Spieß (ab 20 Stück)	Stück	1,95 €
- Bruschetta (ab 15 Stück)	Stück	1,75 € x
- Mini-Fleischküchle (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Sauce Tatar)	Stück	0,95 €
- Hähnchen Nuggets (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Cocktailsoße)	Stück	0,95 €
- Hähnchenspieße Mini Soja (ab 20 Stk)	Stück	1,55 €
- Hähnchenspieße Mini Zwiebel/Paprika (ab 20 Stk)	Stück	1,90 €
- Garnelen im Backteig (ab 20 Stück)	Stück	1,70 €
- Garnelen im Kartoffelstrohmantel (ab 20 Stück)	Stück	1,60 €
- Mini-Lachs-Shrimpsspieß (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Cocktailsoße)	Stück	1,95 €
- Dip-Soßen (oben aufgeführt)	Kg	17,90 €
- Weingärtner`s Hausmarke Sekt Geldermann Flaschengärung trocken, gekühlt 0,75 Ltr	Flasche	11,50 €

Garnierte Riesenbrezel:

belegt mit Wildwasser-Räucherlachs, gekochtem und rohem Schinken, Salami, Bierschinken, Tomaten-Mozzarella, Schnitt- und Weichkäse		
für ca. 7 Personen		41,90 €
für ca. 11 Personen		59,90 €
für ca. 16 Personen		79,90 €

Warme Köstlichkeiten:

- gekochte Rindertafelspitz in seiner Brühe mit Gemüsestreifen	ab 3 Kg (x)	Kg	28,90 €
- Filet Wellington: vom Rinderfilet	ab 3 Kg (x)	Kg	55,90 €
vom Schweinefilet	ab 3 Kg (x)	Kg	31,90 €
- Prager Schinken geschnitten auf Platte	ab 3 Kg (x)	Kg	25,50 €
		Kg	27,50 €
- Marsala-Kräuterschinken	ab 3 Kg (x)	Kg	28,50 €
- badisches Zwiebel-Schäufele	ab 3 Kg (x)	Kg	25,50 €
- Kasseler im Brot oder Blätterteig	ab 3 Kg (x)	Kg	25,50 €
- Braten-Auswahl: Schwein (gefüllt), Kalb und Pute geschnitten auf Platte		Kg	29,90 €
am Stück		Kg	24,90 €
! ab 3 Kg 2 Sorten	ab 4 Kg 3 Sorten		
- Kalbsbraten Hals	ab 3 Kg (x)	Kg	29,90 €
- Kalbsbraten aus der Keule mager	ab 3 Kg (x)	Kg	35,90 €
- ein ganzer Spanferkelrücken	ca.2,5- 3 Kg	Kg	24,90 €
- Spanferkelkeule (o. Knochen) ca.1,5kg	ab 3,0 Kg	Kg	27,90 €
- ganzes Spanferkel (Vorbestellung 7 Werktage)			
	ab 15-20Kg	Kg	13,90 €
	ab 20-25Kg	Kg	12,50 €
	ab 26-32Kg	Kg	11,50 €
Zerlegen vor Ort Termin reservieren!		pauschal	39,00 €
- Spareribs lecker gegrillt	ab 5 Kg (x)	Kg	15,90 €
(x) bei größeren Mengen erfragen Sie bitte unsere Staffelpreise !			
- Grillplatte ab 10 Personen (gegrillte ½ Hähnchenkeulen, Schlemmerbauch, panierte Schweinerückensteak, Sparerips, Mini-Fleischküchle, Hähnchen-Nuggets)			
[nur an Werktagen von Mo. bis Fr. erhältlich]		pro Person	15,50 €

- **Geflügel Grillplatte** ab 10 Personen (gegrillte ½ Hähnchenkeule, panierte Putenschnitzel, Hähnchen-Nuggets, Putenbraten, versch. Mini-Hähnchenspieße) [nur von Mo. bis Fr.] pro Person 15,50 €
- gegrillte Hähnchenkeule (ca. 300g-330g) Kg 15,90 €
- paniertes Schweinerückensteak (ca. 160g) Stück 3,30 €
- paniertes Schweinerückensteak (ca. 120g) Stück 2,50 €
- paniertes Putenschnitzel (ca. 120g) Stück 2,70 €
- Fleischkühle (ca. 150g) Stück 2,20 €
- Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück Kg 15,90 €
- aufgeschnitten Kg 17,90 €
- Soße zum Braten Liter 10,90 €
- Quiche mit saisonaler Füllung auch vegetarisch € auf Anfrage

Mindestmenge 15 Portionen:

- Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße Portion 11,90 €
- Kalbsfilet in Champignon-Rahmsoße Portion 14,90 €
- Kalbsfilet in Morchel-Rahmsoße Portion 16,90 €
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste Portion 15,90 €
- Lammrückenhüfte in Rosmarin-Rotweinssoße Portion 12,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff" Portion 13,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein) Portion 8,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Rind) Portion 9,90 €
- Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahmsoße Portion 8,90 €
- Rinderroulade „Badisch“ Portion 9,90 €
- Bolognese Fleischsoße rein Rind Portion 5,50 €
- Rinderbraten in Burgundersoße Portion 10,90 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesoße Portion 9,50 €
- Geschmorte Kaninchenkeule „italienische Art“ Portion 10,50 €
- Kalbsrahmgulasch oder "Geschnetzeltes Züricher Art" Portio 12,50 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ Portion 12,50 €
- gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsoße Portion 13,90 €
- Lasagne Bolognese Portion 5,90 €
- Gemüselasagne Portion 5,90 €
- italienische Gnocchi mit Riccottafüllung
Tomatensoße und geriebenem italienischen Hartkäse Portion 8,90 €

Die Preise, der unter diesem Abschnitt aufgeführten Gerichte, sind ohne Beilage oder Salat.

Beilagen Portion 280g, ab 10 Portionen

Gratinierte Kartoffeln	Portion	2,70 €
Rosmarinkartoffeln mini	Portion	2,90 €
Butter-Reis	Portion	2,20 €
Penne-Nudeln	Portion	2,20 €
Schupfnudeln	Portion	2,80 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel	2Stück	2,60 €
Spätzle	Portion	2,70 €
Kaisergemüse	Portion	2,90 €
Bohnen Gemüse (auf Wunsch mit Speck)	Portion	2,90 €
Grillgemüse (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel)	Portion	3,90 €

Salate siehe Seite zwei der Liste

Feines aus dem Suppentopf :

Mindestmenge 15 Portionen pro Sorte

Kräuterrahmsuppe mit Würfeln vom Wildwasserlachs	Portion	4,90 €
Rindfleisch-Gemüse Eintopf mit Reismudeln (unser Klassiker)	Portion	4,60 €
Gulaschsuppe "Ungarische Art" rein Rind	Portion	4,60 €
Westfälischer Erbseneintopf	Portion	4,30 €
Badische Kartoffelrahmsuppe (vegetarisch)	Portion	4,30 €
Gemüsecremesuppe "Gärtnerin" (vegetarisch)	Portion	4,30 €
Linsensuppe mit Würstchen	Portion	4,30 €
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	4,30 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	Portion	4,30 €
Tomatencremesuppe mit Suppenklößchen	Portion	4,30 €

1 Portion = ca. 400g

Dessert:

Verschiedene süße Backwaren:

Mini Plunder süß (ab 10 Stück)	Stück	1,00 €
kleine Berliner (ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
saftige mini Muffins (ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
Birnen-Mini-Soufflé (ab 10 Stück)	Stück	1,70 €
Apfelstrudel mit Mandel und Rosinen	Kg	16,90 €

Dessert im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme	Stück	2,70 €
- Früchtequark	Stück	2,70 €
- Mousse au Chocolat „die Echte“	Stück	2,85 €
- Panna cotta mit verschiedenen Beerengrützen oder Früchte Mousse (Saisonal)	Stück	2,85 €

Cremes und Obst:

Mousse au Chocolat, „die Echte“	Kg	28,90 €
Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)	Stück	29,90 €
Rote Grütze mit Vanillecreme	Kg	18,50 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze nach Hausrezept	Kg	19,90 €
Frischer Obstsalat nach Saison	Kg	18,90 €
Erfrischender Früchtequark	Kg	14,90 €
Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)	Stück	39,00 €
Panna cotta garniert mit Früchten (circa 1,5 Kg)	Kg	28,90 €
frische Obstplatte filetiert (ab 1 Kg)	Kg	19,90 €

Buffet "Badische Art" (ab 10 Personen):

- Schwarzwälder Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Wildwasser-Räucherlachs aus dem Buchenrauch
- Verschiedene Badische Spezialitäten aus dem Rauch:
Schwarzwälder Schinken, Kräuterschinken, Meerrettich-Rinderschinken und Badische Wurstspezialitäten.
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten:
delikatess Wurstsalat, Eiersalat, Rind-Fleischsalat
Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat.
- Auswahl feiner Käsesorten, reichlich garniert, sowie Badischer Rahmkäse mit Kräutern.
- reichlich Brötchen und Bauernbrot mit Butter und feinem Apfel-Griebenschmalz.

Als Dessert empfehlen wir:

- Rote Grütze mit Vanillecreme
oder
Apfelstrudel mit Mandeln.

Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):

- Feines Badisches Zwiebel-Schäufele oder Kasseler mit feinem Riesling-Sauerkraut;
oder
- badische Maultaschen mit feiner Speck-Zwiebelschmelze.

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	27,90 €	26,90 €	25,90 €
kalt mit Dessert	29,90 €	28,90 €	27,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		28,90 €	29,90 €
kalt/ warm mit Dessert		31,90 €	32,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag berechnet.

Passendende Badische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Österreichische Art" (ab 10 Personen):

- Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Räucherlachs aus dem Buchenrauch
- Winzerwurst, Karrespeck, Heißgegarte Schinkenwurst, Würstel und Bergbeiser, Steirischer Backschinken mit frischem Kren. Steirisches "Carpaccio"
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten: Tomatensalat mit Kürbiskernöl, Kraut-Karottensalat Eiersalat, Steirischer Kartoffel-Gurkensalat, Mais-Bohnensalat
- Auswahl Landestypischer Käsesorten, reichlich garniert.
- reichlich Brötchen und Bauernbrot mit feinen Brotaufstrichen.

Als Dessert empfehlen wir:

- Apfelstrudel mit Mandeln und Vanillesoße.

Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):

- Feiner Österreichischer "Saftgulasch" mit Semmelknödel; oder
- Wiener Backhendel.

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	29,90 €	28,90 €	27,90 €
kalt mit Dessert	31,90 €	30,90 €	29,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		30,90 €	29,90 €
kalt/ warm mit Dessert		32,90 €	31,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag berechnet.

Passendende Österreichische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "italienische Art" (ab 10 Personen):

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete, Garnelenpastete und Salmpastete,
Gebeizten Lachs mit Basilikum und geräucherter Rotholzlachs,
- dazu Honig-Senfsauce und Cocktailsauce.
- marinierte Riesen Garnelen in Knoblauch-Dillsahne
- italienische Schinkenauswahl garniert mit Butterrosen:
Parmaschinken, Bresaola, Südtiroler Bauernschinken
und gekochter Rosmarinschinken,
dazu Melonenschiffchen.
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Olivenöl
oder Vitello Tonnato (ab 15 Personen beides).
- Eingelegte Tomaten, Balsamico Zwiebeln und Oliven.
Feine Salate 4 Sorten (ab 15 Personen 5 Sorten):
feiner Nudelsalat, Gemüsesalat "Toskana,"
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Bulgur-Salat, Schafskäsesalat.
- Schöne Landestypische Käseauswahl mit filetiertem Obst.
- Gemischte Brot- und Brötchenauswahl mit Grissini.

Als Dessert empfehlen wir:

- Tiramisu und Profiteroles oder
- Panna cotta garniert mit Früchten (ab 15 Personen)

Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):

- Marsala -Kräuterschinken.
oder
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 20 Personen)
Beilage Rosmarin-Kartoffeln

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	38,90 €	37,90 €	36,90 €
kalt mit Dessert	40,90 €	39,90 €	38,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		39,90 €	38,90 €
kalt/ warm mit Dessert		41,90 €	42,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende italienische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Exklusiv" (ab 10 Personen):

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete, Garnelenpastete und Salmpastete,
Räucherlachs aus dem Buchenrauch, geräucherter Rotholzlachs,
geräucherte Schwarzwälder Forellenfilets,
dazu Cocktailsauce und Dill-Meerrettichsahne
- feiner Krabbencocktail,
- Rosa gebratenes Roastbeef, Schweinerücken mit Sauce Tatar.
- Feine Schinkenauswahl garniert mit Butterrosen:
Parmaschinken und Südtiroler Bauernschinken,
Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken,
dazu Melonenschiffchen.
- Feine hausgemachte Pastetenauswahl: Ente und Perlhuhn.
- Feine Salatauswahl 4 Sorten ab 15 Personen 5 Sorten:
Geflügelsalat, feiner Rindfleischsalat
Schafkäsesalat, Waldorfsalat, Kalbfleisch „Vinaigrette“
- Große Käseauswahl mit Französischen Käsesorten und anderen,
dazu eine schöne Auswahl von filetierten exotischen Früchten.
- reichlich Brötchen und Brotauswahl.
Als Dessert empfehlen wir:
- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillecreme und Profiteroles oder
Mousse au Chocolat (ab 15 Personen),
Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße dazu Spätzle.
- oder
- Gefüllter Schweinerücken-Schlemmerbraten mit Rahmsoße
dazu Kartoffelgratin

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	38,90 €	39,90 €	40,90 €
kalt mit Dessert	42,90 €	41,90 €	40,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		41,90 €	40,90 €
kalt/ warm mit Dessert		43,90 €	42,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Feinschmecker Buffet (ab 15 Personen):

Feines vom Fisch:

delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten

Schollenpastete, Garnelenpastete, Salmpastete dazu Cocktailsauce.

Milder Wildwasser-Stremellachs aus dem Buchenholzrauch dazu delikater Limonenschaum.

Gebratene Edelfische mit Gemüse -Julienne in Balsamico

marinierte Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne.

Carpaccio von der Rinderlende

- Gänseleberpastete mit Rieslinggelee, Sauce Cumberland und Sellerie-Apfelsalat.

- Rehrückenfilet kalt (nach Saison) mit Preiselbeerbirnchen.
oder

Gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste (kalt)

- Feinschmecker-Geflügelsalat

- Heißgarte Entenbrust in „Linsenvinaigrette“

- Delikate Rohmilchkäse-Auswahl garniert und filetierte exotische Früchte.

- Gemischter Brot-Brötchenkorb mit Butter-Rosen

Unsere Dessertempfehlung:

- Mousse au Chocolat und

- Panna cotta garniert mit Früchten

Als warme Kombination bieten wir:

- überbackenes Wildwasser-Lachsfilet mit würziger Kräuterkruste, dazu feine Zitronenrahmsoße und Butterreis
oder

- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Thymian-Knoblauchsoße, als Beilage gratinierte Kartoffeln

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
-------------------	-------------	-------------	-------------

kalt ohne Dessert	45,50 €	44,50 €	43,50 €
-------------------	---------	---------	---------

kalt mit Dessert	47,50 €	46,50 €	45,50 €
------------------	---------	---------	---------

kalt/ warm ohne Dessert		46,50 €	45,50 €
-------------------------	--	---------	---------

kalt/ warm mit Dessert		48,50 €	47,50 €
------------------------	--	---------	---------

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Partyservice „Kompakt“

Partyservice „Kompakt“ eröffnet Ihnen die Möglichkeit, die hier aufgeführten Arrangements zu einem günstigeren Preis als im vergleichbaren „Erfolg für Ihre Feier“ Partyserviceprogramm zu bestellen. Es müssen jedoch folgende Einschränkungen beachtet werden:

- Diese Arrangements können bzgl. der beinhalteten Komponenten nicht verändert werden.
- Die Menge gilt nur für die Anzahl der aufgeführten Personen und kann nur in vollen Einheiten verändert werden.
- Diese Arrangements sind nur von Montag 8.00 bis Samstag bis 18.30 Uhr erhältlich
Eine Vorbestellungsfrist von einer Woche ist möglichst einzuhalten.

„Schlachtfest“:

- Eine Schale voller deftiger Spezialitäten, 10 Scheiben mageren Schlemmerbauch, je 10 Hausmacher Leber- und Blutwürstchen auf mildwürzigem Sauerkraut.
 - Ofenfrisches Bauernbrot.
- für ca. 10 Personen (Saisonartikel) 85,00 €

„Weiß – Blau“:

- 10 vollfleischige, magere Grillhaxen oder (wahlweise) 10 halbe Grillhaxen und 10 Paar Weißwürste.
 - Kraut-Karottensalat.
 - Zwei super Senfspezialitäten.
 - Laugenkranz
- für ca. 10 Personen 87,00 €

„Wien bleibt Wien“:

- Eine Platte voller Backhendelteile (Brust und Keule)
 - Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl und Kartoffelsalat
- für ca. 10 Personen 99,00 €

„Pikant“:

- Einen Prager Grillschinken, herzhaft, würzig, heiß-direkt aus dem Ofen.
- Pikanter Farmer-Rohkost-Salat und Kartoffelsalat.
- Ofenfrische Baguette-Stangen.

für ca. 10 Personen

99,00€

„Light“:

- saftig gegrillte Putenbrust in Kräuter-Rahmsoße.
- Bunter Gemüsereis

für ca. 10 Personen

99,00 €

„Urschwäbisch“:

- Eine Schüssel voller Maultaschen (20Stück) in der Brühe mit frischem Schnittlauch.

für ca. 10 Personen

62,00 €

"Nager-Party":

- lecker, knusprig, gegrillte Sparerib und ½ gegrillte Hähnchenkeulen dazu eine Schüssel feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.

für ca. 10 Personen

89,00 €

„Grill-Garten Party“

(zum selbst grillen):

- 10 Schweine-Steak, in rustikaler Würzung eingelegt.
- 10 Putensteak mit feiner Marinade.
- 10 halbgroße Rostbratwürste mit Majoran.
- Alles auf Platte garniert mit Grillsoße und marinierten Zwiebelringen.

für ca. 10 Personen

76,00 €

Passendende Weine und Getränke. Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Dies ist ein Ausschnitt aus unserem Party-Service-Angebot. Selbstverständlich bin ich gerne bereit, weitergehende Vorstellungen oder Wünsche mit Ihnen zu besprechen. Gerne berate ich Sie auch, wenn Sie Fragen zu passenden Getränken haben. Wir können Getränke natürlich bei Bedarf gekühlt mitliefern. Lebensmittel-Scherbeneis in Thermobox (Vorbestellung) Preis 15,90 € Unser hygienisch verpacktes Mietgeschirr (nur in Verbindung mit Party-Service) löst Ihr Geschirrproblem und erspart Ihnen den Abwasch.

Mietkosten inklusive Reinigung:

- | | | |
|------------|-------|--------|
| - Geschirr | Stück | 0,50 € |
| - Gläser | Stück | 0,60 € |

Bruch wird Ihnen zum Einkaufspreis berechnet.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung, dass Geschirr, Gläser und Tischwäsche, welche unser Haus verlassen haben, als benutzt gelten und voll in Rechnung gestellt werden.

- | | | |
|---|-------|---------|
| - Stehtisch mit weißer Husse | Stück | 22,90 € |
| - Festzeltgarnitur (ein Tisch, zwei Bänke) mit Sitzkissen und Tischdecken | | 24,90 € |
| - Sonnenschirm grün mit Ständer | Stück | 18,90 € |
| - Tafeldecken weiß groß 130 x 280 | Stück | 8,90 € |
| - Tischdecken weiß 130 x 180 | Stück | 6,90 € |
| - Hussen weiß für Stehtische | Stück | 6,90 € |
| - Warmhaltegeräte mit Brennpaste | Stück | 8,90 € |
| - Gas-Grill, | Stück | 25,00 € |
| - Propan Gas wird nach Verbrauch abgerechnet | Kilo | 2,95 € |

für Zelte, Möbel, Bierzapfanlagen, Kühleinrichtungen und Sonstiges für größere Feierlichkeiten erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot auf Nachfrage.

Für das passende Rahmenprogramm haben wir Kontakte zu entsprechenden Künstlern.

Brauchen Sie Hilfe vor Ort?

Pro Personalstunde berechnen wir 26,90 €

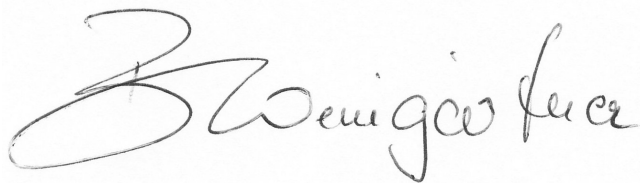
Für die Zustellung oder Leergutabholung berechnen wir Fahrtkosten laut unserer Preisliste.

Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Wartezeiten, Grundstück oder Gebäude abhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

Um Ihnen einen optimalen Partyservice bieten zu können, brauchen wir Zeit! Wir bitten Sie deshalb möglichst, Ihren Partyservice mindestens 4 Werktage vorher zu bestellen.

Bei Wochenend-Terminen bitten wir um längere Vorplanung.

Ihre



Brigitte Weingärtner

Feinschmecker und Schlemmerparadies

Leopoldstr. 52, 76275 Ettlingen, Tel: 07243/536023

Diese Preisliste ist gültig ab 03.09.2021

(Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit)

Immer aktuell: www.weingaertner-ettl.de

Alle Preise verstehen sich

zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Geschenkkörbe

Wir stellen Geschenkkörbe für jeden Anlass nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen gefüllt ab 25,00 € zusammen.

- Individuelle Kleingeschenke
- Schinkenteller garniert ab ca.10,00 €
- Erlesene Weine und Spirituosen
- (im Geschenkgebilde)
- Edle Olivenöle
- Geschenk-Gutscheine ab 10,00 €

Sie haben keinen Platz zum „Feiern“

in Verbindung mit unserem Party-Service vermieten wir Ihnen unseren
„Schlemmer Imbiss“ mit Wintergarten
in der Otto-Lilienthalstrasse 3
Ab 20 bis circa 50 Personen
Montag bis Freitag ab 16.00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ganztägig
Preis auf Anfrage
Parkplätze reichlich vorhanden



Schlemmer-Imbiss

Verweilen Sie zum Essen und Trinken in unserem Imbiss, natürlich mit
Produkten in „Weingärtner-Qualität“ in der
Otto-Lilienthalstr. 3
im Ettlinger Industriegebiet
(nähe Stadtwerke Ettlingen).

Eine Vielfalt an warmen und kalten Gerichten für sofort oder zum
Mitnehmen.

Öffnungszeiten: von Montag bis Freitag,
9.00 Uhr bis 14.00 Uhr.

Reichlich Parkmöglichkeiten sind vorhanden.

Fahrtkosten

für die Zustellung von Speisen und/ oder Equipment sowie das Abholen von Leergut.

Ettlingen - Ettlingenweier 13,00 €

Bruchhausen - Oberweier - Rüppur - Spessart - Schöllbronn 15,00 €

Schluttenbach - Sulzbach - Busenbach - Reichenbach - Neurod - Silberstreifen (Forchheim) - Wolfartsweier - Gartenstadt – Dammerstock - Weiherfeld (Karlsruhe) 18,00 €

Etzenrot - Palmbach – Spielberg - Grünwettersbach - Langensteinbach - Mörsch - Forchheim - Durlach/Aue - Karlsruhe/Stadt bis Kaiserstrasse – Grünwinkel - Bulach, Beiertheim 22,00 €

Durmersheim - Würmersheim - Neuburgweier - Durlach - Grötzingen - Karlsruhe/Stadt nach Kaiserstrasse, Waldstadt – Hagsfeld - Mühlburg - Hohenwettersbach - Stupferich - Auerbach -Ittersbach - Marxzell - Pfaffenrot - Schielberg - Frauenalb - Burbach - Völkersbach - Malsch 28,00 €

Rotensol - Herrenalb - Bernbach - Moosbronn - Freiolsheim Waldprechtsweier - Muggensturm -Bischweier - Rastatt Bietigheim - Ötigheim - Au am Rhein - Knielingen - Neureut Blankenloch - Weingarten - Berghausen - Wöschbach Söllingen - Kleinsteinbach - Weiler - Straubenhardt 38,00 €

Weiter gelegene Orte oder Fernfahrten werden nach Vereinbarung berechnet.

Preis pro Fahrt

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgeschäft, Leopoldstr. 52, Tel: 07243/536023
 Imbiss und Produktion, Otto-Lilienthalstr. 3, Tel 07243/39506



Wir bringen Sie auf den richtigen Weg!

Autobahnausfahrt
 Karlsruhe Rüpurr / Ettlingen

Autobahn in Richtung
 Karlsruhe / Durlach

