



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 02.12.2022
Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Plattenauswahl:

Preis pro Person

- | | |
|--|---------|
| - Gemischte Aufschnittplatte ab 4 Personen | 10,90 € |
| - Feinschmecker-Kombiplatte: Auswahl von Schinken mit Melone, Pasteten, Braten und Sauce Tatar | 14,50 € |
| - Schinkenplatte mit Melone und Trauben | 14,50 € |
| - Bratenplatte mit Sauce Tatar | 14,50 € |
| - Feinschmecker-Fischplatte | 17,90 € |
| - Fisch-Ergänzungsplatte gemischt | 13,50 € |
| - Räucherfischplatte | 13,50 € |
| - Räucherfisch Ergänzungsplatte | 10,50 € |
| - Käseplatte oder Brett | 12,90 € |
| - Käse-Ergänzungsplatte (zur Wurst) | 7,90 € |

! Buffets komplett ab 10 Personen siehe Sonderseiten

- | | |
|---|---------|
| - Mini-Bufferet „Exklusiv“ kalt/ ohne Dessert | |
| für 4 - 6 Personen | 44,90 € |
| oder für 7 - 9 Personen | 42,90 € |

Für 2 bis 4 Personen empfehle ich unsere:

- Gourmetplatte (Ausgesuchtes einschl. Fisch, Käse Salate und Brot) ab 2-3 Personen		47,90 €
	für 4 Personen	44,90 €
mit Dessert 3,00 € Aufschlag pro Person		
- Hummer garniert mit Cocktailsoße		Tagespreis
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	36,50 €
- Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,90 €
- Garnelen-Cocktail	Kg	35,90 €
- Antipasti-Auswahl "italienisch"	Kg	33,90 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	27,50 €
- Kalbfleisch „Vinaigrette“	Kg	39,90 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	69,90 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	46,90 €

Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	11,90 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	15,90 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	15,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	15,60 €
- Waldorfsalat	Kg	22,90 €
- Gemüsesalat	Kg	17,50 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	18,60 €
- Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	15,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (ohne Kerne)	Kg	18,90 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	15,50 €
- Nudelsalat (auch vegetarisch)	Kg	15,90 €
- Eiersalat	Kg	17,60 €
- Schafskäsesalat	Kg	22,90 €
- Fleischsalat	Kg	14,90 €
- Wurstsalate (verschiedene Sorten)	Kg	16,60 €
- Wurst-Käsesalat	kg	17,60 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	22,90 €
- Geflügelsalat	Kg	22,50 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dip-Soßen (ab 1,5 Kg)	Kg	18,90 €

Kanapees und kaltes Fingerfood ab 20 Stück:

- gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken, Braten)	Stück	2,50 €
- vegetarische Kanapees	Stück	2,50 €
- feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	3,00 €
- Rosa gebratenes Roastbeef	Stück	3,80 €
- Original Parmaschinken	Stück	3,80 €
- Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	4,00 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	1,95 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	1,95 €

Brötchen:

Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,20 €
- kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 15 Stück) (Schinken, Braten, Wurst und Käse)	Stück	2,60 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	2,45 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl	Stück	2,65 €
mit geräuchertem Wildwasserlachs	Stück	4,35 €
mit feinem Mett	Stück	2,70 €
- 1/2 Baguette/Körner-Brötchen Preisaufschlag pro Stück		0,35 €
- ganze bel. Brötchen, gemischte Auswahl	Stück	2,60 €
- ganze bel. Baguette-Brötchen, gem. Auswahl	Stück	2,80 €
- Mini-Laugenstangen und Knoten, gebuttert (ab 10 Stück)	Stück	1,45 €
- Mini-Laugenstangen und Knoten, mit Frischkäse (ab 10 Stück)	Stück	1,95 €
- Mini-Laugenbrezeln (nicht gebuttert ab 10 Stück)	Stück	0,90 €
- Butterbrezeln	Stück	2,20 €

Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle	Stück	2,75 €
- Feinschmecker Fleischsalat garniert	Stück	2,75 €
- feiner Waldorfsalat mit Bresaolaröllchen	Stück	3,10 €
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	Stück	3,00 €
- Leckerer Gemüsesalat mit Schinkenröllchen	Stück	3,10 €
Wildwasserlachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	4,00 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	3,40 €
- Shrimpscocktail "Delikatess"	Stück	3,60 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,50 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	3,10 €
Kräuter-Panna cotta mit Tomatenspiegel	Stück	4,00 €

Fingerfood – die warme Auswahl:

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 20 Stück)	Stück	1,70 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt (ab 10 St.)	Stück	1,75 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	1,75 €
- Mini Burger	Stück	2,50 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,75 €
- Bruschetta (ab 15 Stück)	Stück	1,85 €
- 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	1,60 €
- Hähnchenspieße Mini Zwiebel/Paprika (ab 20 Stk)	Stück	1,90 €
- Garnelen im Backteig (ab 20 Stück)	Stück	1,75 €
- Garnelen im Kartoffelstrohmantel (ab 20 Stück)	Stück	1,85 €
- Falafel-Bällchen vegan (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir süße Chili-Soße)	Stück	0,50 €
- Gemüse-Spießchen Shiitake vegan (ab 20 Stück)	Stück	1,80 €
- Dip-Soßen (oben aufgeführt)	Kg	17,90 €
- Weingärtner`s Hausmarke Sekt Geldermann Flaschengärung trocken, gekühlt 0,75 Ltr	Flasche	11,90 €

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 | 57,90 € |
| vom Schweinefilet | ab 3 Kg (x) | Kg | 32,90 € |
| - Prager Schinken
geschnitten auf Platte | ab 3 Kg (x) | Kg | 25,90 € |
| | | Kg | 27,90 € |
| - Marsala-Kräuterschinken | ab 3 Kg (x) | Kg | 28,90 € |
| - badisches Zwiebel-Schäufele | ab 3 Kg (x) | Kg | 25,90 € |
| - Kasseler im Blätterteig | ab 3 Kg (x) | Kg | 25,90 € |
| - Braten-Auswahl: Schwein (gefüllt), Kalb und Pute
geschnitten auf Platte | | Kg | 29,90 € |
| am Stück | | Kg | 25,90 € |
| ! 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 | 25,90 € |
| - Spanferkelkeule (o. Knochen) ca.1,5kg | ab 3,0 Kg | Kg | 28,90 € |
| - ganzes Spanferkel (Vorbestellung 7 Werktage) | | | |
| | ab 15-20Kg | Kg | 15,50 € |
| | ab 20-25Kg | Kg | 14,50 € |
| Zerlegen vor Ort Termin reservieren! | | | pauschal 49,00 € |
| - Spareribs saftig gegrillt | ab 5 Kg (x) | Kg | 17,90 € |

(x) bei größeren Mengen erfragen Sie bitte unsere Staffelpreise !

- **Grillplatte** ab 10 Personen
(gegrillte ½ Hähnchenkeulen, Schlemmer-bauch, panierte Schweinerückensteak, Sparerips, Mini-Fleischküchle, Hähnchen-Nuggets)
[nur an Werktagen von Mo. bis Fr. erhältlich] pro Person 15,90 €
- **Geflügel Grillplatte** ab 10 Personen (gegrillte ½ Hähnchenkeule, panierte Putenschnitzel, Hähnchen-Nuggets, Putenbraten, versch. Mini-Hähnchenspieße) [nur von Mo. bis Fr.] pro Person 16,50 €

- gegrillte (halbe) Hähnchenkeulen (ca. 330g)	Kg	16,50 €
- paniertes Schweinerückensteak (ca. 130g)	Stück	2,85 €
- paniertes Putenschnitzel (ca. 120g)	Stück	2,95 €
- Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück	Kg	16,50 €
- aufgeschnitten	Kg	18,50 €
- Soße zum Braten	Liter	10,90 €

Hauptgerichte

Mindestmenge 12 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 €
- Lammrückenhäfte in Rosmarin-Rotweinssoße	Portion	12,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion	14,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion	8,90 €
Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion	9,90 €
- Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	Portion	8,90 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion	9,90 €
- Bolognese Fleischsoße rein Rind	Portion	5,90 €
- Rinderbraten in Burgundersoße	Portion	10,90 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesoße	Portion	9,50 €
- Geschmorte Kaninchenkeule "italienische Art"	Portion	11,90 €
- Kalbsrahmgulasch oder "Geschnetzeltes Züricher Art"	Portio	12,90 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 15 Portionen)	Portion	12,50 €
- gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsoße	Portion	13,90 €
- Lasagne Bolognese	Portion	6,90 €
- Lachslasagne	Portion	7,90 €
- Gemüselasagne	Portion	6,90 €
- italienische Gnocchi mit Riccottafüllung Tomatensoße und geriebenen italienischen Hartkäse	Portion	9,50 €

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

Beilagen

Portion 280g, ab 10 Portionen

Gratinierte Kartoffeln	Portion	2,90 €
Rosmarinkartoffeln mini	Portion	2,90 €
Butter-Reis	Portion	2,20 €
Penne-Nudeln	Portion	2,20 €
Schupfnudeln	Portion	2,90 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel	2Stück	2,80 €
Spätzle	Portion	2,80 €
Kaisergemüse	Portion	3,00 €
Bohnen Gemüse (auf Wunsch mit Speck)	Portion	3,00 €
Grillgemüse (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel)	Portion	4,20 €

Salate siehe Seite zwei der Liste

Feines aus dem Suppentopf :

Portion ca. 400 g, Mindestmenge 15 Portionen pro Sorte

Kräuterrahmsuppe mit Würfeln vom Wildwasserlachs	Portion	4,90 €
Rindfleisch-Gemüseintopf mit Reissnudeln (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 €

Dessert:

verschiedene süße Backwaren:

Miniplunder süß (ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
kleine Berliner (ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
saftige Mini-Muffins (ab 10 Stück)	Stück	1,25 €

Dessert im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme	Stück	2,85 €
- Früchtequark	Stück	2,85 €
- Mousse au Chocolat „die Echte“	Stück	2,95 €
- Panna cotta mit verschiedenen Beerengrützen	Stück	2,95 €

Cremes und Obst:

Mousse au Chocolat, „die Echte“	Kg	28,90 €
Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)	Stück	29,90 €
Rote Grütze mit Vanillecreme	Kg	19,50 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze nach Hausrezept	Kg	21,00 €
Frischer Obstsalat nach Saison	Kg	18,90 €
Erfrischender Früchtequark	Kg	15,50 €
Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)	Stück	41,00 €
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
Früchtequark.

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		32,90 €	31,90 €

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, Heißgegarnte Schinkenwurst, Würstel und Bergbeiser, Steirischer Backschinken mit frischem Kren. Steirischer Rindfleischsalat
- 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:

- Erdbeer-Rhabarber Grütze und Vanillecreme.

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 und Salmpastete,
Gebeizten Lachs mit Basilikum und geräucherter Rotholzlachs,
- dazu Honig-Senfsauce und Cocktailsauce.
- marinierte Riesengarnelen 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, Mais-Bohnensalat,
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
- Hähnchenbrust „Italia“ mit Gemüsestreifen
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		42,90 €	41,90 €

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 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 Pasteten von Ente und Perlhuhn.
- Feine Salatauswahl 4 Sorten ab 15 Personen 5 Sorten:
Geflügelsalat, feiner Rindfleischsalat, Schafkäsesalat, Waldorfsalat,
Tomaten-Mozzarellasalat oder Spargelsalat (Saison)
- 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
- Perlhuhnbrust mit Gemüse-Julienne
dazu Kartoffelgratin

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	40,90 €	39,90 €	38,90 €
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:
Schollenpastete und Salmpastete dazu Cocktailsauce.
Milder Stremel Lachs aus unserem Buchenholzrauch
dazu delikater Limonenschaum.
Gebratene Edelfische mit Gemüse -Julienne in Balsamico
marinierte Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne.
- Carpaccio von der Rinderlende
- Gänseleberpastete (Saison) mit Rieslinggelee, Sauce Cumberland und
Sellerie-Apfelsalat.
- 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.

- 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.

„Haxenfest“:

- 10 vollfleischige, magere Grillhaxen
 - 2 ofenfrische Bauernbrote
 - 2 Senfspezialitäten
 - 10 Flaschen Metzgerbier 0,5l Bügelflasche
- für ca. 10 Personen 109,00 €

„Weiß – Blau“:

- 10 halbe Grillhaxen und 20 Stück Weißwürste.
 - Kraut-Karottensalat und Kartoffelsalat.
 - 2 Senfspezialitäten.
 - 2 Laugenkränze
- für ca. 10 Personen 129,00 €

„Pikant“:

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

für ca. 10 Personen 129,00€

„Wien bleibt Wien“:

- Eine Platte voller Backhendlteile (Brust und Keule)
 - Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl
 - Kartoffelsalat
- für ca. 10 Personen 129,00 €

„Urschwäbisch“:

- Eine Schüssel voller Maultaschen (20Stück) in der Brühe mit frischem Schnittlauch.
 - Eine Schüssel Kartoffelsalat
- für ca. 10 Personen 79,00 €

"Nager-Party":

- 10 lecker, knusprig, gegrillte Spareribs und 10 gegrillte Hähnchenkeulen dazu eine Schüssel feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.
- für ca. 10 Personen 129,00 €

„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 €

Getränke:

Zu passenden Weinen und Getränken stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen. Getränke werden temperiert angeliefert und nach Verbrauch abgerechnet.

Lebensmittel-Scherbeneis in Thermobox (Vorbereitung)
in der Thermobox Box 16,90 €

Mietkosten - inklusive Reinigung:

Unser hygienisch verpacktes Mietgeschirr (nur in Verbindung mit Party-Service) löst Ihr Geschirrproblem und erspart Ihnen den Abwasch.

- | | | | |
|------------|--|-------|--------|
| - 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 | 24,90 € |
| - Tafeldecken weiß groß | 130 x 280 | Stück | 11,90 € |
| - Tischdecken weiß | 130 x 180 | Stück | 8,90 € |
| - Hussen weiß für Stehtische | | Stück | 8,90 € |
| - Warmhaltegeräte mit Brennpaste | | Stück | 9,50 € |
| - Gas-Grill, | | Stück | 27,00 € |
| - Propan Gas wird nach Verbrauch abgerechnet | | Kilo | 3,55 € |

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?

Servicepersonal:

Pro Personalstunde berechnen wir 32,90 €

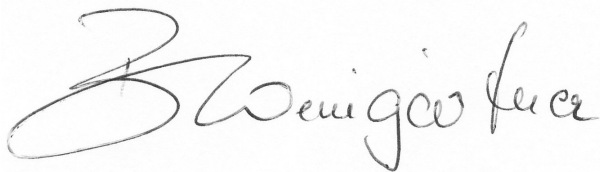
Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Wartezeiten, Grundstücks- oder Gebäudeabhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

Geschenkkörbe

Wir stellen Geschenkkörbe für jeden Anlass nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen gefüllt ab 35,00 € zusammen.

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

Ihre



Brigitte Weingärtner

Feinschmecker und Schlemmerparadies
Leopoldstr. 52, 76275 Ettlingen, Tel: 07243/536023

Diese Preisliste ist gültig ab 02.12.2022
(Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit)

Immer aktuell: www.weingaertner-ettl.de

Alle Preise verstehen sich
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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 - Ettlingenweiler 15,00 €

Bruchhausen - Oberweier - Rüppur - Spessart - Schöllbronn 17,50 €

Schluttenbach - Sulzbach - Busenbach - Reichenbach - Neurod - Silberstreifen (Forchheim) - Wolfartsweier - Gartenstadt – Dammerstock - Weiherfeld (Karlsruhe) 20,50 €

Etzenrot - Palmbach – Spielberg - Grünwettersbach - Langensteinbach - Mörsch - Forchheim - Durlach/Aue - Karlsruhe/Stadt bis Kaiserstrasse – Grünwinkel - Bulach, Beiertheim 25,00 €

Durmersheim - Würmersheim - Neuburgweier - Durlach - Grötzingen - Karlsruhe/Stadt nach Kaiserstrasse, Waldstadt – Hagsfeld - Mühlburg - Hohenwettersbach - Stupferich - Auerbach -Ittersbach - Marxzell - Pfaffenrot - Schielberg - Frauenalb - Burbach - Völkersbach - Malsch 32,00 €

Rotensol - Herrenalb - Bernbach - Moosbronn - Freiolsheim
Waldprechtsweier - Muggensturm -Bischweier - Rastatt
Bietigheim - Ötigheim - Au am Rhein - Knielingen - Neureut
Blankenloch - Weingarten - Berghausen - Wöschbach
Söllingen - Kleinsteinbach - Weiler - Straubenhardt 43,00 €

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!

