



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 dem 10.05.2025

Ältere Preislisten verlieren Ihre Validität.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage:

www.weingaertner-ettl.de/party-service

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Plattenauswahl:

Preis pro Person

- | | |
|---|---------|
| - Gemischte Aufschnittplatte ab 4 Personen | 11,50 € |
| - Feinschmecker-Kombiplatte: Auswahl von Schinken
mit Melone, Pasteten, Braten und Sauce Tatar | 14,90 € |
| - Schinkenplatte mit Melone und Trauben | 14,90 € |
| - Bratenplatte mit Sauce Tatar | 14,90 € |
| - Feinschmecker-Fischplatte | 18,50 € |
| - Fisch-Ergänzungsplatte gemischt | 13,90 € |
| - Räucherfischplatte | 13,90 € |
| - Räucherfisch Ergänzungsplatte | 10,90 € |
| - Käseplatte | 13,50 € |
| - Käse-Ergänzungsplatte (zur Wurst) | 8,50 € |

! Buffets komplett ab 10 Personen siehe Sonderseiten

- Mini-Bufferet „Exklusiv“ kalt/ ohne Dessert		
	für 4 - 6 Personen	45,90 €
	für 7 - 9 Personen	43,90 €
- mit Dessert	pro Person	+4,10 €
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	36,90 €
- Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,90 €
- Garnelen-Cocktail	Kg	39,90 €
- Antipasti-Auswahl "italienisch"	Kg	37,90 €
- Antipasti-Gemüse gebraten in Balsamico (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel) (ab 1Kg)	Kg	31,90 €
- Kalbfleisch „Vinaigrette“	Kg	43,90 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	69,90 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	53,90 €

Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	14,50 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	17,90 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	18,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	18,90 €
- Waldorfsalat	Kg	26,00 €
- Gemüsesalat	Kg	18,90 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	23,50 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (Gurken geschält & entkernt)	Kg	21,00 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	16,90 €
- Nudelsalat (auch vegetarisch)	Kg	18,90 €
- Eiersalat	Kg	19,50 €
- Schafskäsesalat	Kg	25,90 €
- Wurstsalate	Kg	19,50 €
- Wurst-Käsesalat	kg	19,90 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	24,90 €
- Geflügelsalat	Kg	21,40 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dip-Soßen (ab 1,5 Kg)	Kg	21,90 €

Kanapees und kaltes Fingerfood:

(ab 20 Stück)

- gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken)	Stück	3,20 €
- vegetarische Kanapees	Stück	3,30 €
- feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	3,70 €
- mit rosa gebratenem Roastbeef	Stück	4,20 €
- mit original Parmaschinken	Stück	4,20 €
- mit Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	4,60 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	2,40 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	2,40 €
- Parmaschinken-Melonenspieß (ab 20 Stück)	Stück	4,20 €

Brötchen:

(ab 20 Stück)

- Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,50 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (Schinken, Braten, Wurst und Käse)	Stück	3,20 €
- kleine belegte Party-Brötchen gem. Auswahl	Stück	3,40 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl	Stück	3,20 €
- ganze belegte Brötchen, gemischte Auswahl	Stück	3,60 €
- mit geräuchertem Lachs	Stück	4,60 €
- Körner-Brötchen Preisaufschlag	Stück	0,50 €
- Mini-Laugenstangen/ Knoten, gebuttert	Stück	1,70 €
- Mini-Laugenstangen/ Knoten, Frischkäse	Stück	2,30 €
- Mini-Laugnbrezeln (nicht gebuttert)	Stück	0,90 €
- Butterbrezeln	Stück	2,50 €

Garnierte Riesenbrezel:

belegt mit Räucherlachs, gekochtem und rohem Schinken, Salami, Wurst, Schnitt- und Weichkäse

für ca. 7 Personen	52,00 €
für ca. 11 Personen	73,50 €
für ca. 16 Personen	99,00 €

Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood-Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle (auch vegan)	Stück	3,60 €
- feiner Waldorfsalat mit Bündnerfleisch garniert	Stück	4,00 €
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	Stück	3,60 €
- Bunter Linsensalat mit Entenbrustrollchen	Stück	3,90 €
- Lachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	4,80 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	4,10 €
- Shrimpscocktail "Delikatess"	Stück	4,20 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,90 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	3,70 €
- Bulgursalat mit Falaffelbällchen (vegan)	Stück	3,70 €

Fingerfood – die warme Auswahl

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 25 St)	Stück	2,15 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt	Stück	2,10 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt vegetarisch	Stück	2,00 €
- Mini Burger	Stück	2,95 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,90 €
- Bruschetta	Stück	2,30 €
- Mini-Fleischküchle	Stück	1,00 €
- Hähnchen Nuggets	Stück	1,00 €
- Hähnchenspieße Mini Soja	Stück	1,75 €
- Hähnchenspieße Mini Zwiebel/Paprika	Stück	2,00 €
- Garnelen im Backteig	Stück	1,85 €
- Garnelen im Kartoffelstrohmantel	Stück	1,95 €
- Gemüseküchle vegetarisch	Stück	1,80 €
- Hack-Bällchen vegan	Stück	1,20 €
- Nuggets vegan	Stück	1,20 €
- Falafel-Bällchen vegan	Stück	0,60 €
- Gemüse-Spießchen Shiitake vegan	Stück	1,95 €
- Dip-Soßen (Cocktailsoße, Sauce Tatar, Chili-Soße)	Kg	17,90 €

- **Weingärtners Hausmarke Sekt**

Flaschengärung trocken, gekühlt 0,75 Ltr

Flasche 11,90 €

Hauptgerichte

Mindestmenge 12 Portionen:

- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste	Portion 17,90 €
- Kalbsfilet in Champignon-Rahmsauce	Portion 16,50 €
- Kalbsfilet in Morchel-Rahmsauce	Portion 18,50 €
- Kalbsrahmgulasch	Portion 12,90 €
- Kalbs-Geschnetzeltes „Züricher Art“	Portio 12,90 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 15 Portionen)	Portion 13,90 €
- Kalbsbraten mager aus der Keule in Rahmsauce	Portion 13,90 €
- Kalbsbraten saftig vom Hals in Rahmsauce	Portion 13,50 €
- Rinderbraten in Burgundersauce	Portion 13,50 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion 11,50 €
- Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion 10,90 €
- Bolognese Fleischsauce (rein Rind)	Portion 6,90 €
- Lasagne Bolognese (rein Rind)	Portion 8,50 €
- Rindertafelspitz in der Brühe mit Gemüsestreifen	Portion 12,50 €
- Meerrettichsauce	Kg 11,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion 15,90 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesauce	Portion 9,90 €
- Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce	Portion 9,50 €
- Putenbraten in Rahm- oder Currysauce	Portion 13,50 €
- Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce	Portion 12,90 €
- Schweinebraten, mager vom Rücken in Rahmsauce	Portion 11,90 €
- Schweinebraten, saftig vom Hals in Rahmsauce	Portion 11,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion 8,90 €
- gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsauce	Portion 14,90 €
- Lasagne Lachs	Portion 9,50 €
- Lasagne Gemüse (vegetarisch)	Portion 8,50 €
- Käsespätzle (vegetarisch)	Portion 7,90 €
- italienische Gnocchi mit Riccottafüllung	
Tomatensauce u. italienischem Hartkäse (vegetarisch)	Portion 10,90 €

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

Heiße Klassiker

- gegrillte halbe Hähnchenkeulen (ca. 125g)		Kg	18,90 €
- paniertes Schweinerückensteak (ca. 130g)		Stück	3,00 €
- paniertes Putenschnitzel (ca. 130g)		Stück	3,50 €
- Fleischkäse Feta und Spinat		Kg	21,50 €
- Fetakäse aufgeschnitten		Kg	23,90 €
- Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück		Kg	19,90 €
- Fleisch-, Pizza- oder Zwiebelkäse aufgeschnitten		Kg	21,90 €
- Spareribs würzig, gegrillt	ab 5 Kg (roh)	Kg	18,50 €
- Grillhaxe saftig gegart	ab 10 Stück	Stück	8,50 €
- Bratensoße		Liter	12,90 €
- Champignon-Rahmsoße		Liter	12,90 €

Heiße Köstlichkeiten:

- Filet Wellington am Stück:	Rohgewicht		
vom Rinderfilet	ab 3 Kg	Kg	63,00 €
vom Schweinefilet	ab 3 Kg	Kg	32,90 €
- Prager Schinken am Stück	ab 3 Kg	Kg	26,50 €
- Marsala-Kräuterschinken	ab 3 Kg	Kg	29,90 €
- badisches Zwiebel-Schäufele	ab 3 Kg	Kg	27,90 €
- Kasseler im Blätterteig	ab 3 Kg	Kg	27,90 €
- Grillplatte ab 10 Personen			
(gegrillte ½ Hähnchenkeulen, panierte Schweine-Rückensteak, Sparerips, Mini-Fleischküchle, Hähnchen-Nuggets)			
[nur an Werktagen von Mo. bis Fr. erhältlich] pro Person 16,90 €			
- Geflügel Grillplatte ab 10 Personen			
(gegrillte ½ Hähnchenkeule, panierte Putenschnitzel, Hähnchen-Nuggets, verschiedene Mini-Hähnchenspieße) [nur von Mo. bis Fr.] pro Person 17,90 €			

Beilagen

Portion 280g, ab 10 Portionen

Gratinierte Kartoffeln	Portion	3,00 €
Rosmarinkartoffel	Portion	2,90 €
Butter-Reis	Portion	2,30 €
Penne-Nudeln	Portion	2,30 €
Schupfnudeln	Portion	3,00 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel (2 Stück)	Portion	2,80 €
Spätzle	Portion	2,90 €
Kaisergemüse	Portion	3,20 €
Bohnen Gemüse (auf Wunsch mit Speck)	Portion	3,20 €
Grillgemüse (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel)	Portion	5,00 €

Salate siehe Seite zwei der Liste

Feines aus dem Suppentopf :

Portion ca. 350 g, Mindestmenge 15 Portionen pro Sorte

Rindfleisch-Gemüseintopf mit Reismudeln (unser Klassiker)	Portion	5,90 €
Gulaschsuppe "Ungarische Art" rein Rind	Portion	5,90 €
Erbseneintopf (vegetarisch)	Portion	5,30 €
Badische Kartoffelrahmsuppe (vegetarisch)	Portion	5,30 €
Gemüsecremesuppe "Gärtnerin" (vegetarisch)	Portion	5,30 €
Linsensuppe mit geschnittenen Würstchen	Portion	5,90 €
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	5,30 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	Portion	5,30 €
Tomatencremesuppe	Portion	5,30 €

Dessert:

Miniplunder süß gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	1,40 €
Mousse au Chocolat, „die Echte - Hausgemacht“	Kg	32,50 €
Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)	Stück	29,90 €
Rote Grütze mit Vanillecreme	Kg	22,90 €
Frischer Obstsalat nach Saison	Kg	21,00 €
Erfrischender Früchtequark	Kg	17,90 €
Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)	Stück	41,90 €
Panna cotta garniert mit Früchten (circa 1,5 Kg)	Kg	31,90 €
frische Obstplatte filetiert (ab 1,5 Kg)	Kg	22,50 €

Dessert im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme	Stück	3,35 €
- Früchtequark	Stück	3,35 €
- Mousse au Chocolat „die Echte“	Stück	3,60 €
- Panna cotta mit Beerengrütze	Stück	3,60 €

Buffet "Badische Art":

- Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Räucherlachs aus dem Buchenrauch
- Verschiedene Badische Spezialitäten aus dem Rauch:
Schwarzwälder Schinken, Kräuterschinken,
und Badische Wurstspezialitäten.
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten:
feinen 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	31,40 €	30,40 €	29,40 €
kalt mit Dessert	34,40 €	33,40 €	32,40 €
kalt/ warm ohne Dessert		31,40 €	31,40 €
kalt/ warm mit Dessert		37,40 €	36,40 €

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":

- Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Räucherlachs aus dem Buchenrauch
- Winzerwurst, Schinkenspeck, Heißgegarte Schinkenwurst, Würstel und Bergbeiser, Steirischer Backschinken mit frischem Kren.
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten: Steirischer Rindfleischsalat, 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 "Rinder-Saftgulasch" mit Semmelknödel;
oder
- Wiener Backhendel.

Preis pro Person:	ab 10 Pers.	ab 15 Pers.	ab 20 Pers.
kalt ohne Dessert	32,90 €	31,90 €	30,90 €
kalt mit Dessert	35,90 €	34,90 €	33,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		33,90 €	32,90 €
kalt/ warm mit Dessert		36,90 €	34,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag berechnet.

Passende Österreichische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "italienische Art":

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete und Salmpastete,
Gebeizten Lachs mit Basilikum und geräucherter Rotholzlachs,
- dazu Honig-Senfsauce und Sahne-Meerrettich.
- 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	42,40 €	41,40 €	40,40 €
kalt mit Dessert	45,40 €	44,40 €	43,40 €
kalt/ warm ohne Dessert		43,40 €	42,40 €
kalt/ warm mit Dessert		47,40 €	45,40 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende italienische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Exklusiv":

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete und Salmpastete,
Räucherlachs aus dem Buchenrauch, geräucherter Rotholzlachs,
geräucherte Schwarzwälder Forellenfilets,
dazu Honig-Senfsauce 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	44,40 €	43,40 €	42,40 €
kalt mit Dessert	47,40 €	46,40 €	45,40 €
kalt/ warm ohne Dessert		45,40 €	44,40 €
kalt/ warm mit Dessert		48,40 €	47,40 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Feinschmecker Buffet:

- Feines vom Fisch:
Schollenpastete und Salmpastete dazu Cocktailsauce.
Milder Stremel Lachs aus unserem Buchenholzrauch
dazu Dill-Meerrettichsahne.
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	48,90 €	47,90 €	46,90 €
kalt mit Dessert	52,90 €	50,90 €	49,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		49,90 €	48,90 €
kalt/ warm mit Dessert		52,90 €	51,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Partyservice „Kompakt“

- Diese Arrangements können bzgl. der beinhalteten Komponenten nicht verändert werden.
- Mindestmenge ab 10 Personen. Die Bestellmenge kann jeweils in 5 Personen-Schritten erhöht werden (10, 15, 20, 25, ...)

„Haxenfest“:

- 10 vollfleischige, magere Grillhaxen
 - 2 ofenfrische Bauernbrote
 - 2 Senfspezialitäten
 - 10 Flaschen Metzgerbier 0,5l
- ab ca. 10 Personen 124,00 €

„Weiß – Blau“:

- 10 halbe Grillhaxen und 20 Stück Weißwürste.
 - Kraut-Karottensalat und Kartoffelsalat.
 - 2 Senfspezialitäten.
 - 2 Laugenkränze
- für ca. 10 Personen 144,00 €

„Pikant“:

- Einen Prager Grillschinken am Stück, herzhaft, würzig, heiß-direkt aus dem Ofen.
 - Pikanter Farmer-Rohkost-Salat und Kartoffelsalat.
 - 3 Ofenfrische Baguette-Stangen.
- für ca. 10 Personen 146,00€

„Wien bleibt Wien“:

- Eine Platte voller Backhendlteile
(Brust ohne Knochen u Keule mit Kochen)
 - Kartoffel-Gurkensalat
- für ca. 10 Personen 144,00 €

„Urschwäbisch“:

- Eine Schüssel voller Maultaschen (20Stück) in der Brühe mit Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch.
- Eine Schüssel Kartoffelsalat
für ca. 10 Personen 89,00 €

"Nager-Party":

- Lecker, knusprig, gegrillte Spareribs-Stücke und halbe gegrillte Hähnchenkeulen dazu eine Schüssel feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.
für ca. 10 Personen 155,00 €

„Grill-Gartenparty“

(zum Selbstgrillen):

- 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 99,00 €

Getränke:

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

Mietkosten - inklusive Reinigung:

Gerne beraten wir Sie zur Miete von Geschirr, Besteck & Gläsern

		Miete inkl. Reinigung:	
- Stehtisch mit weißer Husse		Stück	32,00 €
- Tafeldecken weiß groß	130 x 280	Stück	12,50 €
- Tischdecken weiß klein	130 x 180	Stück	9,40 €
- Hussen weiß für Stehtische		Stück	9,90 €
- Warmhaltegeräte mit Brennpaste		Stück	10,50 €
- Gas-Grill		Stück	35,00 €
- Propan Gas wird nach Verbrauch abgerechnet		Kilo	3,55 €

Für Zelte, Möbel, Bierzapfanlagen, Kühleinrichtungen und Sonstiges für größere Feierlichkeiten empfehlen wir Ihnen gerne passende Firmen für Miet-Equipment.

Für das passende Rahmenprogramm haben wir Kontakte zu entsprechenden Künstlern.

Brauchen Sie Hilfe vor Ort?

Servicepersonal:

Pro Personalstunde berechnen wir 33,90 €

An- und Abfahrt werden als Arbeitszeit gerechnet.

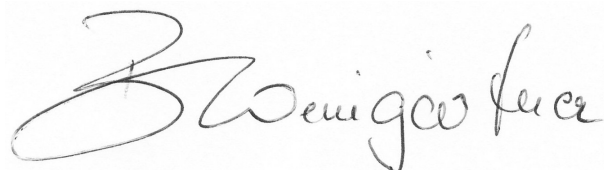
Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Aufbau, Wartezeiten, Grundstücks- oder gebäudeabhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

Geschenkkörbe

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

- Individuelle Kleingeschenke
- Schinkenteller garniert ab ca.10,00 €
- Erlesene Weine und Spirituosen
- (im Geschenkgebilde)
- Edle Olivenöle und Essige
- Geschenk-Gutscheine ab 15,00 €

Ihre



Brigitte Weingärtner

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

Diese Preisliste ist gültig ab dem 10.05.2025.

Aktuelle Preise finden Sie unter:

<https://www.weingaertner-ettl.de/partyservice>

Ältere Preislisten verlieren Ihre Validität. Ohne Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit. Änderungen vorbehalten.

Gerne nehmen wir Ihre Partyservicebestellung an **Sonn- & Feiertagen** sowie **nach Ladenschluss ab einem Warenwert von 200,- €** zzgl. MwSt. entgegen. Sprechen Sie uns gerne an! **Umbestellungen (Waren, Personenzahl, ...) können nach Rücksprache bis max. drei Tage vor Termin getätigt werden.**

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer



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.

Eine Vielfalt an warmen und kalten Gerichten zum sofortigen Verzehr oder zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten: siehe www.weingartner-ettl.de

Parkplätze reichlich vorhanden.



Fahrtkosten

für die Zustellung von Speisen und/ oder Equipment sowie das Abholen von Leergut. Wir behalten uns eine zeitliche **Abweichung von +/- 15 Minuten** zur vereinbarten Lieferzeit vor. **Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung** (z B. Aufbau, Wartezeiten, grundstücks- oder gebäude-abhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand **zusätzlich in Rechnung gestellt.**

Ettlingen - Ettlingenweier 15,00 €

Bruchhausen - Oberweier - Rüppurr - 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



Am **23. Mai** heißt es wieder Schnell, schneller, am schnellsten beim **17. Ettlinger Altstadtlauf**.

Nicht nur sportlich wird an diesem Tag
einiges geboten.

Auch kulinarisch und musikalisch es ist für
jeden was dabei. **Ab 16.30 Uhr** heizen wir
unseren **Spezialitäten-Grill** für Sie an.

Bei der after-race-party werden wir dabei
dann von der Liveband **cover up** unterstützt.

Metzgerei Weingärtner
Partyservice & Catering

Leopoldstraße 52 // 76275 Ettlingen

Tel: 07243/536023 // www.weingaertner-ettl.de