



## Partyservice

# Ein Erfolg für Ihre Feier!

Metzgerei Weingärtner  
Leopoldstraße 52  
76275 Ettlingen

07243/536023  
[www.weingaertner-ettl.de](http://www.weingaertner-ettl.de)  
[emil@weingaertner-ettl.de](mailto:emil@weingaertner-ettl.de)

**Alle Preise verstehen sich zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer**

Diese Preisliste ist gültig ab dem 24.03.2025

Ältere Preislisten verlieren Ihre Validität.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage:

**[www.weingaertner-ettl.de/party-service](http://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<br>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	+3,90 €
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	36,90 €
- Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,90 €
- Garnelen-Cocktail	Kg	38,90 €
- Antipasti-Auswahl "italienisch"	Kg	36,90 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	29,90 €
- 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	13,50 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	16,90 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	17,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	17,90 €
- Waldorfsalat	Kg	25,50 €
- Gemüsesalat	Kg	17,90 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	22,90 €
- Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	17,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (Gurken geschält & entkernt)	Kg	20,50 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	16,90 €
- Nudelsalat (auch vegetarisch)	Kg	17,90 €
- Eiersalat	Kg	18,60 €
- Schafskäsesalat	Kg	25,90 €
- Wurstsalate	Kg	18,90 €
- Wurst-Käsesalat	kg	19,90 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	24,50 €
- Geflügelsalat	Kg	22,90 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dip-Soßen (ab 1,5 Kg)	Kg	21,50 €

## Kanapees und kaltes Fingerfood:

(ab 20 Stück)

- gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken)	Stück	3,00 €
- vegetarische Kanapees	Stück	3,20 €
- feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	3,50 €
- mit rosa gebratenem Roastbeef	Stück	4,00 €
- mit original Parmaschinken	Stück	4,00 €
- mit Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	4,40 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	2,30 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	2,30 €
- Parmaschinken-Melonenspieß (ab 20 Stück)	Stück	4,00 €

## Brötchen:

Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,50 €
- kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (Schinken, Braten, Wurst und Käse) (ab 15 Stück)	Stück	3,30 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	3,10 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl mit geräuchertem Lachs	Stück	4,50 €
- 1/2 Baguette/Körner-Brötchen	Preiszuschlag pro Stück	0,50 €
- ganze bel. Brötchen, gemischte Auswahl	Stück	3,50 €
- ganze bel. Baguette-Brötchen, gem. Auswahl	Stück	4,00 €
- Mini-Laugenstangen/ Knoten, gebuttert (ab 10 St)	Stück	1,60 €
- Mini-Laugenstangen/ Knoten, Frischkäse (ab 10 St)	Stück	2,20 €
- Mini-Laugenbrezeln (nicht gebuttert ab 10 Stück)	Stück	0,90 €
- Butterbrezeln	Stück	2,30 €

## Garnierte Riesenbrezel:

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

für ca. 7 Personen	48,50 €
für ca. 11 Personen	68,00 €
für ca. 16 Personen	91,00 €

## Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood-Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle (auch vegan)	Stück	3,40 €
- feiner Waldorfsalat mit Bündnerfleisch garniert	Stück	3,80 €
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	Stück	3,40 €
- Bunter Linsensalat mit Entenbrustrollchen	Stück	3,70 €
- Lachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	4,60 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	3,90 €
- Shrimpscocktail "Delikatess"	Stück	4,00 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,70 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	3,50 €
- Bulgursalat mit Falaffelbällchen (vegan)	Stück	3,50 €

## Fingerfood – die warme Auswahl

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 25 St)	Stück	1,95 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt	Stück	2,00 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt <b>vegetarisch</b>	Stück	1,90 €
- Mini Burger	Stück	2,85 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,90 €
- Bruschetta	Stück	2,20 €
- 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 €
- Hack-Bällchen <b>vegan</b>	Stück	1,00 €
- Nuggets <b>vegan</b>	Stück	1,00 €
- Falafel-Bällchen <b>vegan</b>	Stück	0,55 €
- Gemüse-Spießchen Shiitake <b>vegan</b>	Stück	1,95 €
- Dip-Soßen (Cocktailsoße, Sauce Tatar, Chili-Soße)	Kg	17,90 €
- <b>Weingärtners Hausmarke Sekt</b>		
Flaschengärung trocken, gekühlt 0,75 Ltr	Flasche	11,90 €

## Warme Köstlichkeiten:

- Filet Wellington am Stück:
  - 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 26,90 €
- Kasseler im Blätterteig ab 3 Kg Kg 27,90 €
- Braten-Auswahl: Schwein, Kalb und Pute
  - geschnitten auf Platte Kg 32,90 €
  - am Stück Kg 26,90 €
  - ! ab 3 Kg 2 Sorten ab 4 Kg 3 Sorten
- Kalbsbraten Hals ab 3 Kg Kg 31,90 €
- Kalbsbraten aus der Keule mager ab 3 Kg Kg 37,90 €
  - ab 15-20Kg Kg 18,90 €
  - ab 20-25Kg Kg 17,90 €
- Spareribs saftig gegrillt ab 5 Kg Kg 18,50 €
- Grillhaxe Stück
  
- **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 16,90 €
  - gegrillte (halbe) Hähnchenkeulen (ca. 330g) Kg 17,90 €
  - paniertes Schweinerückensteak (ca. 130g) Stück 3,00 €
  - paniertes Putenschnitzel (ca. 130g) Stück 3,40 €
  - Fleischkäse Feta und Spinat Kg 20,90 €
  - Fetakäse aufgeschnitten Kg 23,90 €
  - Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück Kg 19,90 €
  - Fleisch-, Pizza- oder Zwiebelkäse aufgeschnitten Kg 21,50 €
  - Bratensoße Liter 12,90 €

## Hauptgerichte

### Mindestmenge 12 Portionen:

- Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	Portion	9,50 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesoße	Portion	9,90 €
- Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße	Portion	12,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion	8,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion	10,90 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion	11,50 €
- Bolognese Fleischsoße rein Rind	Portion	6,90 €
- Rinderbraten in Burgundersoße	Portion	13,50 €
- Rindertafelspitz in der Brühe mit Gemüsestreifen	Portion	12,50 €
Meerrettichsoße	Kg	11,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion	15,90 €
- Kalbsfilet in Champignon-Rahmsoße	Portion	16,50 €
- Kalbsfilet in Morchel-Rahmsoße	Portion	18,50 €
- Kalbsrahmgulasch	Portion	12,90 €
- Kalbs-Geschnetzeltes „Züricher Art“	Portio	12,90 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 15 Portionen)	Portion	13,90 €
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste	Portion	17,90 €
- gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsoße	Portion	14,90 €
- Käsespätzle	Portion	7,90 €
- Lasagne Bolognese	Portion	8,50 €
- Lachslasagne	Portion	9,50 €
- Gemüselasagne	Portion	8,50 €
- italienische Gnocchi mit Riccottafüllung		
Tomatensoße und geriebenen italienischen Hartkäse	Portion	10,90 €

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	2,30 €
Penne-Nudeln	Portion	2,30 €
Schupfnudeln	Portion	3,00 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel (2 Stück)	Portion	2,80 €
Spätzle	Portion	2,90 €
Kaisergemüse	Portion	3,00 €
Bohnen Gemüse (auf Wunsch mit Speck)	Portion	3,00 €
Grillgemüse (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel)	Portion	4,60 €

**Salate siehe Seite zwei der Liste**

## **Feines aus dem Suppentopf :**

### **Portion ca. 400 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:**

verschiedene süße Backwaren:

Miniplunder süß (ab 20 Stück)

Stück 1,30 €

kleine Berliner (ab 20 Stück)

Stück 1,35 €

### **Dessert im Fingerfood -Schälchen:**

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme

Stück 3,25 €

- Früchtequark

Stück 3,25 €

- Mousse au Chocolat „die Echte“

Stück 3,50 €

- Panna cotta mit Beerengrütze

Stück 3,50 €

### **Cremes und Obst:**

Mousse au Chocolat, „die Echte - Hausgemacht“

Kg 31,50 €

Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)

Stück 29,90 €

Rote Grütze mit Vanillecreme

Kg 22,90 €

Erdbeer-Rhabarbergrütze nach Hausrezept

Kg 22,90 €

Frischer Obstsalat nach Saison

Kg 21,00 €

Erfrischender Früchtequark

Kg 16,90 €

Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)

Stück 41,00 €

Panna cotta garniert mit Früchten (circa 1,5 Kg)

Kg 31,50 €

frische Obstplatte filetiert (ab 1,5 Kg)

Kg 22,50 €

## **Buffet "Badische Art" (ab 10 Personen):**

- 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	30,90 €	29,90 €	28,90 €
kalt mit Dessert	33,90 €	32,90 €	31,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		30,90 €	30,90 €
kalt/ warm mit Dessert		36,90 €	35,90 €

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, Schinkenspeck, 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 "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.

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 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	41,90 €	40,90 €	39,90 €
kalt mit Dessert	44,90 €	43,90 €	42,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		42,90 €	41,90 €
kalt/ warm mit Dessert		46,90 €	44,90 €

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 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	43,90 €	42,90 €	41,90 €
kalt mit Dessert	46,90 €	45,90 €	44,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		44,90 €	43,90 €
kalt/ warm mit Dessert		47,90 €	46,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

## Feinschmecker Buffet (ab 20 Personen):

- 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	48,50 €	47,50 €	46,50 €
kalt mit Dessert	51,50 €	50,50 €	49,50 €
kalt/ warm ohne Dessert		49,50 €	48,50 €
kalt/ warm mit Dessert		52,50 €	51,50 €

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 bestellt werden.
- Diese Arrangements sind nur von Montag 8.00 bis Samstag bis 18.30 Uhr erhältlich

## **„Haxenfest“:**

- 10 vollfleischige, magere Grillhaxen
- 2 ofenfrische Bauernbrote
- 2 Senfspezialitäten
- 10 Flaschen Metzgerbier 0,5l

für ca. 10 Personen

119,00 €

## **„Weiß – Blau“:**

- 10 halbe Grillhaxen und 20 Stück Weißwürste.
- Kraut-Karottensalat und Kartoffelsalat.
- 2 Senfspezialitäten.
- 2 Laugenkränze

für ca. 10 Personen

139,00 €

## **„Pikant“:**

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

für ca. 10 Personen

139,00€

### **„Wien bleibt Wien“:**

- Eine Platte voller Backhendlteile  
(Brust ohne Knochen u Keule mit Kochen)
  - Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl
  - Kartoffelsalat
- für ca. 10 Personen 139,00 €

### **„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 Sparerib-Stücke und  
halbe gegrillte Hähnchenkeulen dazu eine Schüssel  
feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.
- für ca. 10 Personen 139,00 €

## **„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 89,00 €

### **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	31,00 €
- Tafeldecken weiß groß	130 x 280	Stück	11,90 €
- Tischdecken weiß klein	130 x 180	Stück	8,90 €
- 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 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 33,90 €

An- und Abfahrt werden als Arbeitszeit gerechnet.

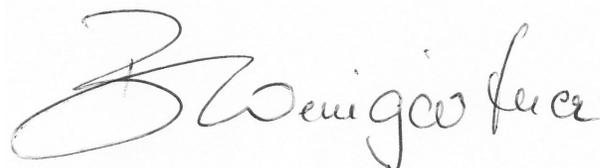
Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Aufbau, Wartezeiten, Grundstücks- oder gebäudeabhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

# 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
- Geschenk-Gutscheine ab 15,00 €

Ihre



Brigitte Weingärtner

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

---

Diese Preisliste ist gültig ab dem 24.03.2025  
Ältere Preislisten verlieren Ihre Validität.

Aktuelle Preise finden Sie unter:  
<https://www.weingaertner-ettl.de/partyservice>

**Gerne nehmen wir Ihre Partyservicebestellung an Sonn- & Feiertagen ab einem Warenwert von 200,- € zzgl. MwSt. entgegen.**

**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](http://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**

# Verkaufsoffener Sonntag

30. März 2025 - „Auto & Mobil“



Freuen Sie sich auf Ettlingen als pulsierendes Zentrum für **Auto- & Fahrradbegeisterte!** Ein besonderes Highlight der Veranstaltung ist in diesem Jahr die Präsentation der **Blaulichtfamilie** rund um die Martinskirche sowie ein **Kinderkarussell** auf dem Marktplatz.

Unsere **Spezialitäten vom Grill** sowie **Kartoffelkringel** und **Getränke** finden Sie **ab 12.00 Uhr** in unserem Grillstand vor unserem **Ladengeschäft.**

**Metzgerei Weingärtner**

Partyservice & Catering

Leopoldstraße 52 // 76275 Ettlingen

Tel: 07243/536023 // [www.weingaertner-ettl.de](http://www.weingaertner-ettl.de)