



## 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 18.03.2024

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.

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

### **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 oder Brett  | 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 €
oder für 7 - 9 Personen		43,90 €
- mit Dessert	pro Person	3,50 €
- Hummer garniert mit Cocktailsoße		Tagespreis
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	36,50 €
- Riesen-Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,90 €
- Garnelen-Cocktail	Kg	36,90 €
- Antipasti-Auswahl "italienisch"	Kg	33,90 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	27,50 €
- Kalbfleisch „Vinaigrette“	Kg	43,90 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	69,90 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	52,90 €

## Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	12,70 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	16,30 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	16,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	16,90 €
- Waldorfsalat	Kg	23,50 €
- Gemüsesalat	Kg	17,60 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	20,50 €
- Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	16,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (Gurken geschält & entkernt)	Kg	19,90 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	16,90 €
- Nudelsalat (auch vegetarisch)	Kg	16,90 €
- Eiersalat	Kg	17,90 €
- Schafskäsesalat	Kg	23,90 €
- Fleischsalat	Kg	15,50 €
- Wurstsalate (verschiedene Sorten)	Kg	16,90 €
- Wurst-Käsesalat	kg	17,90 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	22,90 €
- Geflügelsalat	Kg	22,50 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dip-Soßen (ab 1,5 Kg)	Kg	19,90 €

## **Kanapees und kaltes Fingerfood:**

(ab 20 Stück)

- gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken)	Stück	2,85 €
- vegetarische Kanapees	Stück	2,95 €
- feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	3,30 €
- mit rosa gebratenem Roastbeef	Stück	3,80 €
- mit original Parmaschinken	Stück	3,80 €
- mit Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	4,20 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	1,95 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	1,95 €
- Parmaschinken-Melonenspieß (ab 20 Stück)	Stück	3,80 €

## **Brötchen:**

Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,30 €
- kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (Schinken, Braten, Wurst und Käse) (ab 15 Stück)	Stück	2,90 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	2,70 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl	Stück	2,95 €
mit geräuchertem Wildwasserlachs	Stück	4,35 €
mit feinem Mett	Stück	2,80 €
- 1/2 Baguette/Körner-Brötchen Preiszuschlag pro Stück		0,35 €
- 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	1,45 €
- Mini-Laugenstangen/ Knoten, Frischkäse (ab 10 St)	Stück	1,95 €
- Mini-Laugenbrezeln (nicht gebuttert ab 10 Stück)	Stück	0,90 €
- Butterbrezeln	Stück	2,30 €

## **Garnierte Riesenbrezel:**

belegt mit Räucherlachs, gekochtem und rohem Schinken, Salami,  
Bierschinken, Tomaten-Mozzarella, Schnitt- und Weichkäse

für ca. 7 Personen	45,50 €
für ca. 11 Personen	63,90 €
für ca. 16 Personen	84,50 €

## Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood-Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle	Stück	3,20 €
- auch vegetarisch		
- Feinschmecker Fleischsalat garniert	Stück	2,90 €
- feiner Waldorfsalat dekoriert mit Bündnerfleisch	Stück	3,60 €
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	Stück	3,20 €
- Leckerer Linsensalat mit Entenbruströllchen	Stück	3,50 €
- Wildwasserlachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	4,30 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	3,60 €
- Shrimpscocktail "Delikatess"	Stück	3,80 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,70 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	3,20 €
- Bulgursalat mit Falaffelbällchen (vegetarisch)	Stück	3,30 €

## Fingerfood – die warme Auswahl

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 25 St)	Stück	1,85 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt	Stück	1,90 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt <b>vegetarisch</b>	Stück	1,80 €
- Mini Burger	Stück	2,75 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,80 €
- Bruschetta	Stück	2,10 €
- Mini-Fleischküchle	Stück	0,95 €
- Hähnchen Nuggets	Stück	0,95 €
- Hähnchenspieße Mini Soja	Stück	1,65 €
- Hähnchenspieße Mini Zwiebel/Paprika	Stück	1,95 €
- Garnelen im Backteig	Stück	1,80 €
- Garnelen im Kartoffelstrohmantel	Stück	1,90 €
- Hack-Bällchen <b>vegetarisch</b>	Stück	0,95 €
- Nuggets <b>vegan</b>	Stück	0,95 €
- Falafel-Bällchen <b>vegan</b>	Stück	0,50 €
- Gemüse-Spießchen Shiitake <b>vegan</b>	Stück	1,85 €
- Dip-Soßen (Cocktailsoße, Sauce Tatar, Chili-Soße)	Kg	17,90 €

### **- Weingärtners Hausmarke Sekt Geldermann**

Flaschengärung trocken, gekühlt 0,75 Ltr

Flasche 11,90 €

## Warme Köstlichkeiten:

- Filet Wellington:
  - vom Rinderfilet ab 3 Kg Kg 61,00 €
  - vom Schweinefilet ab 3 Kg Kg 32,90 €
- Prager Schinken ab 3 Kg Kg 25,90 €
  - geschnitten auf Platte Kg 27,90 €
- Marsala-Kräuterschinken ab 3 Kg Kg 28,90 €
- badisches Zwiebel-Schäufele ab 3 Kg Kg 25,90 €
- Kasseler im Blätterteig ab 3 Kg Kg 26,90 €
- Braten-Auswahl: Schwein (gefüllt), 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 29,90 €
- Kalbsbraten aus der Keule mager ab 3 Kg Kg 35,90 €
- ein ganzer Spanferkelrücken ca.2,5- 3 Kg Kg 26,90 €
- Spanferkelkeule (o. Knochen) ca.1,5kg ab 3,0 Kg Kg 29,90 €
- Spanferkel (Vorbereitung 7 Werktage)
  - ab 15-20Kg Kg 16,90 €
  - ab 20-25Kg Kg 15,90 €
- Spareribs saftig gegrillt ab 5 Kg Kg 17,90 €
  
- **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 15,90 €
- **Geflügel Grillplatte** ab 10 Personen (gegrillte ½ Hähnchenkeule, panierte Putenschnitzel, Hähnchen-Nuggets, verschiedene Mini-Hähnchenspieße) [nur von Mo. bis Fr.] pro Person 15,90 €
  - gegrillte (halbe) Hähnchenkeulen (ca. 330g) Kg 16,90 €
  - paniertes Schweinerückensteak (ca. 130g) Stück 2,95 €
  - paniertes Putenschnitzel (ca. 120g) Stück 3,10 €
  - Fleischkäse Feta und Spinat Kg 18,90 €
  - Fetakäse aufgeschnitten Kg 20,90 €
  - Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück Kg 17,90 €
  - Fleisch-, Pizza- oder Zwiebelkäse aufgeschnitten Kg 19,90 €
  - Bratensoße Liter 11,90 €

## Hauptgerichte

### **Mindestmenge 12 Portionen:**

- Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce	Portion	8,90 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesauce	Portion	9,90 €
- Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce	Portion	12,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion	8,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion	10,90 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion	10,50 €
- Bolognese Fleischsauce rein Rind	Portion	6,90 €
- Rinderbraten in Burgundersauce	Portion	13,50 €
- Rindertafelspitz in der Brühe mit Gemüsestreifen	Portion	12,50 €
Meerrettichsauce	Kg	11,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion	15,90 €
- 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 €
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste	Portion	17,90 €
- gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsauce	Portion	14,90 €
- Lasagne Bolognese	Portion	7,90 €
- Lachslasagne	Portion	8,90 €
- Gemüselasagne	Portion	7,90 €
- italienische Gnocchi mit Riccottafüllung		
Tomatensauce 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	2,20 €
Penne-Nudeln	Portion	2,20 €
Schupfnudeln	Portion	2,90 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel	2 Stück	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. 350 g, Mindestmenge 15 Portionen pro Sorte**

Rindfleisch-Gemüse Eintopf mit Reisnudeln (unser Klassiker)	Portion	5,90 €
Gulaschsuppe "Ungarische Art" rein Rind	Portion	5,90 €
Westfälischer Erbseneintopf	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 mit Suppenklößchen	Portion	5,30 €

### **Dessert:**

verschiedene süße Backwaren:

Miniplunder süß (ab 20 Stück)	Stück	1,20 €
kleine Berliner (ab 20 Stück)	Stück	1,25 €
saftige Mini-Muffins (ab 20 Stück)	Stück	1,40 €

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

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme	Stück	3,10 €
- Früchtequark	Stück	3,10 €
- Mousse au Chocolat „die Echte“	Stück	3,30 €
- Panna cotta mit verschiedenen Beerengrützen	Stück	3,30 €

### **Cremes und Obst:**

Mousse au Chocolat, „die Echte“	Kg	29,50 €
Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)	Stück	29,90 €
Rote Grütze mit Vanillecreme	Kg	20,90 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze nach Hausrezept	Kg	22,90 €
Frischer Obstsalat nach Saison	Kg	19,50 €
Erfrischender Früchtequark	Kg	15,90 €
Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)	Stück	41,00 €
Panna cotta garniert mit Früchten (circa 1,5 Kg)	Kg	29,50 €
frische Obstplatte filetiert (ab 1,5 Kg)	Kg	21,00 €



## **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	29,90 €	28,90 €	27,90 €
kalt mit Dessert	31,90 €	30,90 €	29,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		29,90 €	29,90 €
kalt/ warm mit Dessert		34,90 €	33,90 €

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. 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	31,90 €	30,90 €	29,90 €
kalt mit Dessert	33,90 €	32,90 €	31,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		32,90 €	31,90 €
kalt/ warm mit Dessert		34,90 €	33,90 €

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 Rotholzachs,
- 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	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		44,90 €	43,90 €

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	42,90 €	41,90 €	40,90 €
kalt mit Dessert	44,90 €	43,90 €	42,90 €
kalt/ warm ohne Dessert		43,90 €	42,90 €
kalt/ warm mit Dessert		45,90 €	44,90 €

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	47,50 €	46,50 €	45,50 €
kalt mit Dessert	49,50 €	48,50 €	47,50 €
kalt/ warm ohne Dessert		48,50 €	47,50 €
kalt/ warm mit Dessert		50,50 €	49,50 €

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 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-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 79,00 €

### **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:**

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

- |            |       |        |
|------------|-------|--------|
| - Geschirr | Stück | 0,65 € |
| - Gläser   | Stück | 0,75 € |

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.

- |  |                 | 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           | 9,50 €                 |
| - 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. Wartezeiten, Grundstücks- oder gebäudeabhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

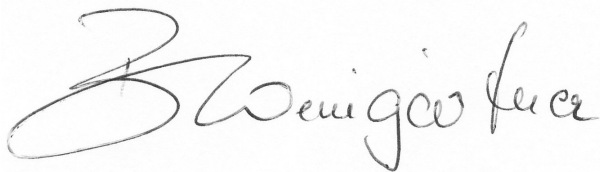


# Geschenkkörbe

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 15,00 €

Ihre



Brigitte Weingärtner

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

---

Diese Preisliste ist gültig ab dem 18.03.2024  
Ältere Preislisten verlieren Ihre Validität.

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

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

# 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 15.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ganztägig  
Preis auf Anfrage



## 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.

Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Wartezeiten, grundstücks- oder gebäudeabhängige 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**

# “Mai Happy Day“



Am 04. Mai heißt es

## **Mai Happy Day**

in Ettlingen.

Es gibt Livemusik,  
Walkacts und **ab  
17.00 Uhr Feines  
vom Grill beim  
Weingärtner.**

Ob kulinarisch oder  
musikalisch es ist für  
jeden was dabei.  
An allen Ecken der  
Innenstadt gibt es

etwas zu bestaunen, zu entdecken oder mitzumachen.  
Von vielen Aktionen des Handels, Frühlingsmode, zu  
Kunsth Handwerk über "Mit-mach Tanzen" und  
Kinderangeboten ist viel geboten. Lassen Sie sich  
überraschen und genießen Sie ihren persönlichen  
Happy Day.

**Metzgerei Weingärtner**

Partyservice & Catering

Leopoldstraße 52 // 76275 Ettlingen

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