

Intro

Hallo,

danke, dass Sie sich für mich interessieren...

Darf ich mich vorstellen?

Mein Name ist „Partyservice Ettwig“ und ich bin schon 25 Jahre alt. Ich lebe auf der Duisburger Straße 18 in Rheinhausen-Hochemmerich. In meinem ersten Leben war ich an gleicher Adresse schon etliche Jahre Metzgerei und ich war so gut, dass ich sogar weit über die Grenzen von Duisburg bekannt war.

Ich bedanke mich dafür, dass ich schon so lange hier sein darf, denn ich bin gerne hier und freue mich, dass ich so viele treue Freunde habe!

Auch in Zukunft werde ich ehrgeizig versuchen den Ansprüchen meiner Freunde und die, die es noch werden wollen, gerecht zu werden. Ich verspreche jeden Tag und für jeden meiner Freunde alles zu geben, denn Ihre Zufriedenheit und die Zufriedenheit Ihrer Gäste sind das Wichtigste für mich.

Mein Motto:

Es bringt nichts, so zu bleiben nur weil man schon immer so war. Es bringt aber auch nichts, etwas zu ändern, nur um es zu ändern...

Damit möchte ich sagen...obwohl ich schon etwas älter bin, beobachte ich aufmerksam was um mich herum passiert. Ich habe keine Angst vor Veränderungen und schaue auch gern mal über den Teller- rand hinaus. Andererseits weiß ich Altbewährtes auch sehr zu schätzen!

Wenn Sie jetzt Lust bekommen haben mich kennenzulernen, ich bin da...

Partyservice Ettwig

Familie Berthold Langhoff und Mitarbeiter

Liebe Kunden,

der Gesetzgeber verpflichtet uns, Zusatzstoffe und Allergene, die in Speisen enthalten sind, durch folgende Zahlen und Buchstaben zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Nitrat, 5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) mit Geschmacksverstärker, 8) geschwefelt, 9) geschwärzt, 10) mit Phosphat

Allergene: a) Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse, b) Sesam, c) Soja, d) Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse, e) Sellerie, f) Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse: fw=Weizen, fr=Roggen, fd=Dinkel, fbw=Buchweizen g) Senf, h) Fische, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid, n) Lupinen

<<nicht gekennzeichnete Speisen innerhalb der Buffets, finden Sie im Einzelprogramm ausgewiesen>>

Inhaltsverzeichnis

Wir haben Ihnen Einiges zu bieten!.....	3
Fein angerichtet für Ihren Sektempfang	4
Vorspeisen, Snacks und Fingerfood von einfach bis edel ... von klassisch bis aktuell	5
Suppen zum Genießen!.....	6
Spezialitäten aus Topf und Pfanne.....	7
vom Schwein:.....	7
vom Geflügel:.....	8
vom Kalb:.....	9
vom Lamm:.....	10
vom Wild:.....	10
Pasta, Gratins:.....	10
Unsere Fischtipps.....	11
Beilagen, Gemüse und Kleinigkeiten.....	12
Dessertauswahl.....	13
Brunch-Vorschläge.....	14
KURZ UND KLEIN! Unkomplizierte KLEINBUFFETS, ab 10 Personen.....	15
Das kleine „VITALE“	15
Das kleine „VEGETARISCHE“.....	15
Das kalt-warme Buffet „CLASSIC“ (1).....	16
Das kalt-warme Buffet „BURGUND“ (2).....	17
Das kalt-warme Buffet „MAXIME“ (3).....	18
Das kalt-warme Buffet „GOURMET“ (4).....	19
Das kalt-warme Buffet „MAITRE“ (5).....	20
Das kalt-warme Buffet „EXCLUSIV“ (6).....	21
ITALIENISCHES BUFFET „ROMA“(1).....	22
ITALIENISCHES BUFFET „MILANO“ (2).....	23
ITALIENISCHES BUFFET „SARDEGNA“(3).....	24
RUSTIKALE BUFFET's.....	25
Bayerisches Buffet ab 20 Pers.(1).....	25
Rustikales Buffet „Bayerisch light“(2).....	25
Rustikales Meetingkombi.....	25
Rustikales Buffet Nr. 3 – ab 15 Personen.....	26
Rustikales Buffet Nr.4 – ab 10 Personen.....	26
Rustikales Buffet Nr.5 – ab 10 Personen.....	26
SALATAUSWAHL.....	27
Preisliste für Geschirr und Mobilar (Auszug).....	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen:.....	29/30

Dieser Buffetprospekt ist gültig ab 01.08.2016 andere Preisangaben sind hinfällig !

Wir haben Ihnen Einiges zu bieten!

Von der Hochzeits- und Geburtstagsfeier bis hin zu Firmenjubiläen und Neugründungen führen wir Partyservice-Leistungen individuell nach Ihren Wünschen aus.

Konzeption und Ausführungen stimmen wir gemeinsam mit Ihnen ab.

Ein umfangreiches Speisenangebot, welches in Vielfalt, Güte und optischer Qualität sicherlich auch den verwöhntesten Genießer zufrieden stellt, bieten wir Ihnen zur Auswahl.

Wir machen Köstlichkeiten, so, wie man sie sich selbst zubereiten würde: frisch, mit feinen Zutaten und ohne Geschmacksverstärker!

Die gastliche Kombination aus zeitgemäß interpretierter Küche und kompetentem Service, sorgen dafür, dass Veranstaltungen jeder Art ihren professionellen Rahmen finden.

Wir begleiten Ihr Fest mit all' unserem Wissen und Einsatz!

Familie Berthold Langhoff,

sowie

Ihr Team vom Partyservice Ettwig !

Fein angerichtet für Ihren Sektempfang ...

oder einfach nur so !

Belegte halbe KNUSPERBRÖTCHEN ^{FW} 3 STÜCK EMPFOHLEN			
belegt mit Käse ^D , verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten	pro Stück	1,50 €	
Belegte halbe KNUSPERBRÖTCHEN			
wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs ^H , ger. Forellenfilet ^H	pro Stück	1,80 €	
Belegte halbe VOLLKORNBRÖTCHEN ^{FW,FR,FD} gegen Aufpreis natürlich ebenfalls möglich!			
belegt mit Käse, verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten	pro Stück	1,70 €	
wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs, ger. Forellenfilet	pro Stück	1,90 €	
HAPPEN ^{FW} - aus Baguettebrot -			
belegt mit Käse und Braten, verschiedenen Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten			
4 Stück pro Person empfohlen	pro Stück	1,50 €	
wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef und Fisch ^H (Lachs ^H , Forelle ^H , Shrimps ^Y)			
4 Stück pro Person empfohlen	pro Stück.	1,80 €	
VOLLWERTHANDSCHNITTCHEN ^{FW,FR,FD} „die gesundheitsbewusste Alternative“			
belegt mit Käse, verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten	pro Stück.	1,70 €	
wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs ^H , ger. Forellenfilet ^H	pro Stück.	1,90 €	
CANAPEES ^{FW,FR} (rund ausgestochen) mit Schinkenspezialitäten, verschiedenen Braten, internationale Käsesorten und Aufschnitt (Durchmesser ca. 5 cm) fein garniert!			
8 Stück pro Person empfohlen	pro Stück	1,50 €	
CANAPEES ^{FW,FR} mit Räucherlachs, Gravedlachs, Shrimps ^Y , Forellenfilet ^H , Poulardenbrust, Roastbeef, Schweinefilet, u. a. internationale Käsesorten			
8 Stück pro Person empfohlen	pro Stück	1,80 €	
SANDWICHES ^{FW} „spicy“ belegte Sandwichdreiecke- jeweils bunt kombiniert, vitaminreich !			
„ITALY“	Tomate, Mozzarella ^D , Pesto - Salami - Parma u.a.	2 Kleine	2,40 €
„AMERICAN“	Bacon, Pute - Roastbeef - Cheese, Ham u.a.	2 Kleine	2,40 €
„SCANDIC“	Lachs ^H , Shrimps ^Y , Gurke, Meerrettich, Forelle ^H u.a.	2 Kleine	2,40 €
„FRENCH“	Brie ^D , Remoulade ^D , Eisberg, Tomate, Camembert ^D u.a.	2 Kleine	2,40 €
mischen Sie ab 10 Stck. je Sorte empfohlene Menge 3-4 Stck. p. Pers. !			
MEETINGKOMBI			
Baguettehappen ^{FW} gut belegt mit Käse ^D und Braten, verschiedenen Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten, 4 Stück pro Person, dazu eine kräftige Suppe oder einen Salat nach Wahl, z. B. Käse ^D -Lauchcreme und/oder Putencurrysalat (Fischsuppen und Fischsalate gegen Aufpreis)			
Preis pro Person 8,90 €		komplett 9,90 €	

Vorspeisen, Snacks und Fingerfood von einfach bis edel ... von klassisch bis aktuell ...

Preise pro Person

Putenwraps ^{FW} mit Kräuterfrischkäse ^D u. Grillpute (portioniert in ca. 4 mundgerechte Stücke)	6,00 €
Chickenwraps ^{FW} mit Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Frenchdressing ^{A,D} (4 Stücke)	6,00 €
Wraps -vegie- ^{FW} mit gegrilltem Gemüse und Feta ^D (4 Stücke)	4,80 €
Wraps -vegie- ^{FW} mit mariniertem Couscous ^F , Tzatziki ^D und Gurke (4 Stücke)	4,80 €
Antipasti Verdura, gegrillte Gemüse, Pilze, mariniert u. gefüllt ^{9,D}	8,00 €
Antipasti Mista, gegrillte Gemüse, Pilze, italienische Käse- und Wurstspezialitäten ^{9,D,3}	9,50 €
Fischauswahl „klassisch“ (Forellenfilet, 2erlei Lachs, holländische Matjes, Meerrettich) ^{H,M}	9,50 €
Fischauswahl „exklusiv“ (dreierlei Lachs, Shrimps, Aal, Forelle, Pastete) ^{H,Y}	11,50 €
Parmaschinken an Honigmelone (2 Schiffchen)	4,40 €
Internationale Käseauswahl ^D (mindestens 5 Sorten) angerichtet auf dem Spiegel, Trauben	8,50 €
Glasnudelsalat „Asia“ mit Chili, Soja dazu Garnelenspieße ^{C,1,Y}	7,50 €
Japanische Sobas (Buchweizennudeln) mit Lachsstremeln, kalt! pikant mit Sesam, Soja ^{FBW,C,B,H}	7,50 €
Pollo Tonnato, Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern ^{H,A}	7,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet, engl. Sellerie, Balsamico, Parmesanspäne ^D	9,80 €
Entenbrust geräuchert, hauchdünn, auf Salatbouquet mit Cumberlandlandsauce ³	7,20 €
Partyplatte -classic- (Lummerschnitzel, Med. von Poularde u. Schweinefilet, Minifrikos) ^{FW,A,G}	8,50 €
Partyplatte -new- (Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps) ^{FW,A,D}	8,50 €
Fingerfood 1: „Käsezigarre“ gebacken, Weinblatt gefüllt, Mozzarella-Tomate-Stick, Mini-Quiche, Lachspastete, Filetspieß, Speckpflaume ^{D,A,H,3,K,M,FW}	13,50 €
Fingerfood 2: Auberginenröllchen mit Feta, Geflügelspieß, kleine Frühlingsrollen, Käse-Pumpernickel-Konfekt, Lachsroulade, Melone mit Schinken ^{D,FW,FR,1,H}	13,50 €
Fingerfood 3: Aprikose-Ziegenkäse, Falafelkugel, Tortilla -vegie-, Tacoschnitzel, gefülltes Hackröllchen, Chickenwrap ^{A,D,FW}	13,50 €

Bitte beachten Sie:

Sie können natürlich auch Vorspeisen aus den Buffetvorschlägen wählen!

Suppen zum Genießen!

Ab 10 Personen

Preise pro Person

Klar + traditionell:

(je 300 ml)

Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich ^{A, E}	4,40 €
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	4,40 €
Fischsuppe „Marseille“ mit Safran und Gemüsestreifen ^{E, H}	6,50 €

Gebunden + fein:

(je 300 ml)

Tomatensuppe"classic"	3,60 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe ^{E, D}	3,60 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen ^H	4,90 €
Tomatensuppe „provencale“ mit Scampis ^Y	4,90 €
Spargelcremesuppe (saisonbedingt) ^D	4,20 €
Rotkohlsuppe mit Speck und Apfel ^{D, 3}	4,20 €
Kräutercremesuppe mit Croutons ^{D, FW}	4,20 €
Krebsrahmsuppe mit Cognac ^{Y, D}	6,50 €

(verschiedene gebundene Suppen richten wir gerne auch vegetarisch an!)

Mitternachtssuppen:

(je 300 ml)

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	3,90 €
Curryrahmsuppe mit Hähnchenbrust ^D	3,90 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hack ^D	3,90 €
Sauerkrautsuppe mit Chorizo und Rauchfleisch-pikant! ^{M, 3}	3,90 €

Eintöpfe:

(je 500 ml)

Erbsensuppe mit Einlage ^{3, E}	4,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	4,50 €
Chili con Carne mit Paprika, Bohnen und Mais	5,50 €
Möhreneintopf mit Frikadelle ^{6, A, FW}	7,50 €
Wirsingeintopf mit gebackenem Bauchfleisch ^{FW}	8,50 €
Grünkohleintopf mit Kasseler und Mettwurst ³	9,50 €
1 Currywurst in unsererer homemade Sauce ...die Alternative !	2,50 €

**Sie vermissen eine Suppe oder Eintopf – sei es eine regionale oder saisonale Spezialität
oder einfach Ihre Lieblingssuppe – wir bereiten diese gerne für Sie zu!**

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

vom Schwein:

Preise pro Person

KRUSTENBRATEN ^{3,6} (gebratener, gepökelter Schweineschinken mit Schwarte!), Jus mit Speckkartoffelsalat - warm - oder Schmorke und Sahnekrautsalat ^D	9,00 €
SCHNITZEL ^{FW, D, A} überbacken, wahlweise mit Broccoli, Champignons und Käse ^D , oder mit Tomate und Mozzarella ^D dazu Kartoffelgratin ^{D, FW}	12,00 € 12,00 €
GESCHNETZELTES vom Schwein in Rahmsauce ^D mit frischen Champignons oder mit Zwiebeln, Jus und z. B. Butterspätzle ^{A, FW} und frischen Salaten nach Wahl	11,50 €
SCHWEINEBRATEN in pikanter Sauce, Zwiebeln Schwenkkartoffeln und Salat oder mit Gemüseauswahl ^{A, D, K}	11,00 € 12,50 €
SCHWEINEROLADEN, geschmort mit Kartoffel-Kräuterpüree ^D und frischen Salaten der Saison oder Marktgemüse ^{A, D, K}	12,00 € 13,50 €
LACHSBRATEN ^D mit frischen Champignons, Kartoffelgratin ^{D, FW} und Marktgemüse ^{A, D, K} mit frischen Salaten (Dressing extra)	13,00 € 11,50 €
KASSELER in Blätterteig ^{A, FW, 3} , Speckrissolées und saisonalem Marktgemüse ^{A, D, K}	16,50 €
FILETSPITZEN in Pfefferrahm ^D mit Bandnudeln ^{FW, A} oder Kartoffelgratin ^{D, FW} mit Salaten der Saison oder mit Gemüseplatte ^{A, D, K}	14,00 € 15,50 €
SCHWEINEFILET in Roquefortsauce ^D , Kartoffelgratin ^{D, FW} und Broccoli in Mandelbutter ^K oder Sauce Hollandaise ^{A, D, K}	15,50 €
MEDAILLONS „SOUBISE“ ^A mit Zwiebelkruste, Bechamelkartoffeln ^{D, FW} , Marktgemüse ^{K, D, A} und Sauce Hollandaise ^{A, D}	16,50 €
SALTIMBOCCA „ROMANA“ ³ , (Medaillons mit Schinken und Salbei) Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin ^{D, FW} und Gemüseplatte ^{A, D, K}	16,50 €

Bitte beachten Sie:

Sie können natürlich auch Hauptgerichte aus den Buffetvorschlägen wählen!

vom Schwein:**Preise pro Person**

SPANFERKEL gebraten , portioniert, Jus mit Beilagen (z. B. Schmorkartoffeln und Sauerkraut ^{FW, E, 8} oder Salat)	Je	10,00 €
DÜSSELDORFER BIERSENFBRATEN ^{G, FW} , Schmorke mit Speck und Zwiebeln, Salat oder Gemüseauswahl ^{A, D, K}		11,50 € 13,00 €
LENDCHEN „pikant“ mit Lauchzwiebeln in Dijonsenf ^{G, FW, A} , Schmorke und Salaten der Saison		14,00 €
FILETTOPF (Schweinefiletmedaillons) mit frischen Champignons ^{D, FW} , Kartoffelgratin ^{D, FW} und Gemüseplatte ^{A, D, K}		15,50 €
BROCCOLIFILET gefüllt mit Broccolifarce ^{D, FW} , Rahmsoße Bandnudeln und Marktgemüse ^{A, D, K}		15,50 €
vom Geflügel:		
PUTENOBERKEULE ^{FW} geschmort, mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße ^A		13,50 €
PUTENGESCHNETZELTES in Currysauce ^{D, FW} mit Obst oder pikant (Paprika/Champignons), Reis/Spätzle ^{FW, A} , Salat		12,50 €
PUTENGESCHNETZELTES „ASIA“ ^C , Paprika, Sprossen, Lauch ³ dazu Basmatireis		12,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET in Schnittlauchsauce ^{A, D, FW} , Butterreis und Salaten der Saison		12,50 €
PUTENBRATEN in Pfefferrahm ^{A, D, FW} mit halbwildem Reis oder Kartoffelgratin ^{D, FW} , Salatauswahl		13,00 €
POULARDENBRUSTFILET „AU VIN“ ^M , in Rotwein mit Champignons, Speck ³ , Zwiebeln, Karotten dazu Gratin dauphinoise (Kartoffelgratin ^{D, FW}) oder Baguette ^{FW}		13,50 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Blattspinat ^D , Grilltomate ^D dazu Gnocchi ^{FW} mit Pesto ^K oder Kartoffelgratin ^{D, FW}		13,50 €
PUTENSTEAKS mit frischen Champignons ^{D, FW} , Kartoffelgratin ^{D, FW} und Gemüseplatte ^{A, D, K} oder mit Salat		14,50 € 13,00 €
ENTENBRUST gebraten, auf Weinäpfeln ^M und Backpflaumen ^M , Schwenkkartoffeln und Marktgemüse ^{A, D, K}		17,50 €
PERLUHUHNSUPRÊME (Brust/Keule) auf Provencegemüse, Rosmarinrissolées		18,50 €

vom Rind:**Preise pro Person**

BURGUNDERBRATEN ^{M,FW} mit Pfifferlingen oder „Calvados“ mit Apfelspalten mit Kartoffelgratin ^{D,FW} und Salaten	14,00 €
oder mit Gemüse ^{A,D,K}	15,50 €
KLEINE RINDERROULADEN ^{3,6,FW} in pikanter Soße mit Butterkartoffeln und Gemüse der Saison ^{A,D,K}	15,50 €
SAUERBRATEN ^{M,FW} in Rosinensauce z. B. mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	15,50 €
RINDERTAFELSPITZ ^{E,FW} im Sud mit Wurzelgemüsen, Meerrettichsoße ⁶ Bouillonkartoffeln oder Schwenkkartoffeln	17,00 €
BOEUF BOURGUIGNON ^{FW} (Ragout aus der Rinderhüfte) Kartoffelgratin ^{D,FW} oder Butterkartoffeln und Gemüse ^{A,D,K}	17,00 €
oder mit Salatauswahl	15,50 €
ROASTBEEF ^{D,FW} - rosa gebraten - mit Kräuterkruste mit Bäckerinkartoffeln und Gemüseplatte ^{A,D,K}	19,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ ^{D,FW} in Champignon-Sahnesauce ^{D,FW} , Butterspätzle ^{A,FW} , Kartoffelgratin ^{D,FW} und Salate der Saison	20,50 €
RINDERFILET am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise ^{A,D,W} Rissolée kartoffeln und Salatauswahl, Dressing	22,00 €
oder mit Gemüseplatte ^{A,D,K}	23,50 €

vom Kalb:

KALBSHAXE ^{FW,E} geschmort „Osso buco“ (in Scheiben) mit Rosmarin, Tomaten dazu Schwenkkartoffeln	18,50 €
KALBSBRATEN ^{FW} aus der Keule mit Schupfnudeln ^{A,FW} und Kaisergemüse ^{FW,D}	18,00 €
ZÜRICHER GESCHNETZELTES ^{FW,D,M} mit Kartoffelrösti oder Butterspätzle ^{A,FW} und Gemüse ^{A,D,K}	18,50 €
KALBSRÜCKEN gebraten, in Morchelrahmsauce ^{FW,D} mit Schupfnudeln ^{A,FW} und Marktgemüse ^{A,D,K}	Tagespreis
KALBSMEDALLIONS ^D mit frischem Spargel (saisonbedingt), Sauce Hollandaise ^{A,D} , Herzoginkartoffeln ^{FW,D,A}	Tagespreis

vom Lamm:

Preise pro Person

LAMMKEULE geschmort, Thymianjus ^{FW} , ofengebackene Kartoffelscheiben, Bohnenbündchen im Speckmantel ^{3, M}	16,50 €
LAMMFILETS im Speckmantel ³ gebraten, auf Ratatouillegemüse dazu Kartoffelwürfel „Parmentier“	19,50 €
LAMMRÜCKENFILETS „provencale“ ^{FW} , gebraten mit Kartoffel-Lauchgratin ^{D, FW} und mediterranen Gemüsen	19,50 €

vom Wild:

HIRSCHRAGOUT ^{FW} mit Waldpilzen und Rotwein ^M , dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	15,90 €
REHKEULE geschmort, Wacholderrahm ^{FW, D} , Spätzle ^{A, FW} und Gemüseplatte ^{A, D, K}	18,50 €
REHRÜCKEN auf geschmorten Pfifferlingen, Schupfnudeln ^{A, FW} feine Gemüseauswahl ^{A, D, K} , pochierte Williamsbirne ^M	26,50 €

Pasta, Gratins:

NUDELAUFLAUF „Mexico“ ^{FW, A, D} mit Chili con Carne und Käse ^D gratiniert	8,50 €
TORTELLINI „Carbonara“ in Schinkensahnesoße ^{D, FW, A} , Salat	8,50 €
LASAGNE „al Forno“ ^{D, FW, A} , Salatschüssel	9,50 €
GNOCCHI ^{FW, A} in Gorgonzolarahm ^{D, FW} mit Blattspinat (vegetarisch)	9,50 €
BROCCOLI-KARTOFFELGRATIN ^{D, FW, A} mit Putenbruststreifen und Croutons	9,50 €
NUDELPFANNE, Farfallnudeln ^{A, FW} und Schweinefilet in Tomaten-Paprikarahm ^{FW, D} dazu eine Salatplatte, Dressing	14,50 €
SPINATBANDNUDELN ^{A, FW} in Pesto ^{D, K} mit Lachswürfeln ^H	14,80 €

Weitere Vorschläge dieser Art (auch vegetarische) gerne auf Anfrage!!

Jetzt' t aber Butter bei die Fische ! ...

Preise pro Person

MEERESFRÜCHTESPIESSE ^H auf Gemüseragout „Ratatouille“, Baguette ^{FW} oder Schmörkles	15,50 €
BARSCHFILET ^H kross auf Rahmsauerkraut ^{M, D} mit gratiniertem Kartoffelpüree ^D	16,00 €
SCHOLLENFILETRÖLLCHEN ^H mit Gemüsestreifen ^E gefüllt, Pappardelle ^{A, FW} Chablisrahm ^{D, M}	16,50 €
ZANDERFILET ^H gebraten mit Speck ³ , Kartoffelwürfel, buntes Bohnenragout ^D	18,00 €
LOUP DE MER ^H (FILET) in Tomatensud, Kartoffelgratin ^{D, FW} , Blattsalatauswahl	18,00 €
KRAUTWICKEL vom Rotbarsch ^H , geschmort auf Bechamelkartoffeln ^{D, FW} dazu eine Auswahl verschiedener Blattsalate	18,00 €
SEEZUNGENFILET ^H mit Parmesan-Kräuterkruste ^{D, FW, A} auf Kartoffel-Lauchpüree ^D und verschiedenen Blattsalaten oder Saisongemüseauswahl ^{A, D, K}	19,00 € 21,50 €
LOIN VOM CATFISCH ^H auf Currycreme ^{FW, D} , Basmatireis und frischer Blattsalatauswahl	17,50 €
EDELFISCHGRATIN ^H in Krebsrahm ^{D, FW} (Seezunge ^H , Lachs ^H , Scampis ^Y , Zander ^H), Bandnudeln ^{FW, A}	18,50 €
LACHSFORELLENFILET ^H souffliert auf Graupenrisotto ^{D, FW} , Sc.Cafe de Paris ^{FW, D} , Marktgemüse ^{A, D, K}	18,00 €
LACHSFILET ^{H, A} aus dem Ofen auf Blattspinat ^D , dazu Kartoffelgratin ^{FW, D} , Gemüseplatte ^{A, D, K}	19,50 €

...oder lieber etwas kaltes fischiges?

- Norweger Räucherlachs^H
- Graved Lachs, Dill gebeizt^H
- Forellenfilet geräuchert^H
- Räucheraal^H
- Lachsstremel geräuchert^H
- Nordseekrabben^Y
- Holländer Matjesfilet^H
- Lachspastete^{H, A, D}
- Zander-Lachsterrine^{H, A, D}
- Lachswraps (gefüllte hauchdünne Fladen)^{H, A, D}
- Brados^H
- Pfeffermakrele^H
- Shrimps^Y
- Riesengarnelen^Y, Aioli^{A, D}
- Sprotten^H
- Heilbutt^H
- Butterfisch^H
- Hummer^Y
- pochierte Lachstranchen^H
- Sardinenfilets^H eingelegt

Das passende für Sie ist nicht dabei, Sie haben einen besonderen Wunsch oder eine Frage zu unserem Angebot - Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne !!

Beilagen, Gemüse und Kleinigkeiten

Kartoffelbeilagen, Teigwaren, etc.:

Preise pro Person/Portion

Folienkartoffel mit Sauerrahm ^D	2,00 €
Speckkartoffelsalat, warm ^{3, FW, G}	2,50 €
Kartoffelstampf (Milch, Sahne, Butter) ^D	2,50 €
Petersilienkartoffeln ^D	2,50 €
Spätzle/Gnocchi ^{A, FW} /Reis	2,00 €
Rösti/Kroketten ^{FW} /Klöße ^A	2,50 €
Butterkartoffeln (Schmörkes ohne Schale) ^D	2,50 €
Schmörkes mit Schale (nach Wunsch auch mit Rosmarin!)	2,50 €
Kartoffelgratin, in Sauce Bechamel ^{D, FW}	3,00 €
Kartoffelscheiben ofengebacken, „Provencale“ (Tomate, Käse, Kräuter) ^{D, FW}	3,00 €
Wild-Naturreis (Reismischung)	2,50 €
Brötchenkorb (kleine Partybrötchen gemischt) ^{FW, FR, FD}	1,00 €
Brotkorb (kleine Partybrötchen gemischt, Steinofenbaguette, Ciabatta) ^{FW, FR, FD}	1,50 €
Brötchenrad (14 Stück, 700 g) ^{FW, FR, FD}	7,50 €
Butter oder Griebenschmalz ^D	je 0,70 €
Kräuterbutter ^D	1,00 €

Gemüsebeilagen:

Preise pro Person

Sauerkraut geschmort, deftig ^{8, FW}	2,00 €
Bohnen mit geräuchertem magerem Bauch ³	3,00 €
Broccoli in Mandelbutter ^{D, K}	3,00 €
Rotkohl mit Äpfeln ^{FW}	2,50 €
Frisches Marktgemüse nach Saison ^{D, A, K}	3,50 €
Gemüseauflauf mit Käse überbacken ^{D, FW} als Beilage (als Hauptgericht 9,00 €)	5,00 €

Diverse kalte Spezialitäten:

Preise pro Stück bzw. Kilo

Frikadellen - mini - ^{A, FW, G}	0,70 €
Partymettwürstchen ³	1,00 €
Frikadellen - normal - ^{A, FW, G}	1,80 €
Pikantes, buntes Käsespießchen ^D	1,80 €
Schinkenröllchen, Spargel(saisonbedingt) ^{D, A, 3}	1,80 €
Hähnchenschenkel	2,40 €
Kleines Lummerschnitzel, garniert ^{A, FW}	2,20 €
Kleines Putenschnitzel, garniert ^{A, FW}	2,30 €
Aufschnittplatte gemischt (Braten und Aufschnitt), garniert ³	kg 22,50 €
Mettigel, Zwiebeln, Garnitur	kg 19,50 €
Schweinemedailon, garniert	2,80 €
Poulardenbrustmedailon, garniert	2,30 €
Medailon vom Rindsfilet, Pfifferlinge	3,50 €
Bündner Fleischspieß mit Feige und Confit ³	4,00 €
Rehrücken, Classic, kalt - auf dem Grat angerichtet- ^A	Tagespreis
Speck- Lauchtorte oder Zwiebeltorte ^{D, A, FW} (Durchmesser 26cm)	16,80 €
Feta-Spinat-Schnecke im Filomantel ^{FW} (Durchmesser 26 cm)	12,50 €

Unsere Dessertauswahl...klassisch angerichtet in Schalen

...oder gegen einen Aufpreis von 0,40 € pro Stück auch in Portionsgläsern möglich!

	Preise pro Person
WELFENSPEISE ^D (Vanille+Weincreme geschichtet mit Beerengrütze)	3,50 €
BUTTERMILCHCREME ^D mit Orangen oder frischen Waldbeeren	3,50 €
SCHOKOLADENMOUSSE/VANILLEMUSSE - die Klassiker! ^D	je 3,00 €
ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce oder Sahne ^D	2,80 €
GRIESFLAMMERIE ... wie damals! ^{D,FW}	3,00 €
OBSTSALAT von frischen Früchten ... geht immer noch !	3,80 €
SCHLOTTEGGER, gef.Schokohippe, frisches Obst, Bayerisch ´ Creme ^D , Portionsdessert	4,90 €
OBSTPALETTE 'EXOTIC' mundgerechte Vitamine, farbenfroh nach Marktangebot (auch kombinierbar mit einem Schokobrunnen -)	4,50 €
MOCCACREME / ZITRONENCREME ^D	je 3,00 €
BAYERISCHE CREME mit Himbeermark	3,30 €
TIRAMISU /PANNA COTTA mit Schokosoße verlässliche Italiener ... ^{D,FW}	je 4,00 €
VANILLEPUDDING mit frischen Erdbeeren (saisonal) ^D	3,90 €
ORANGENCREME ^D	3,50 €
EIERLIKÖRCREME mit Schokosplittern ^{D,A}	3,50 €
DESSERT nach Art des Hauses, "a la Ettwig" ^D (Joghurtsahne auf Pfirsichen und Himbeeren, brauner Zucker)	3,00 €
CREME BRÛLÉ (Eigelb-Sahnecreme, überbacken) ^{D,A}	4,00 €
SCHOKOTRIFLE (englisches Schichtdessert: Biskuit, Pudding, Mousse) ^{D,FW}	3,80 €
CREME CARAMEL ^{D,A,H} (im Timbale pochiert, Portionsdessert)	4,50 €
CAPPUCCINOCREME (Kaffee, Sahne, Kakao) ^D	3,50 €

**Weitere Desserts entnehmen Sie bitte auch unseren Buffetvorschlägen!!
TORTEN UND GEBÄCK (BLECHKUCHEN etc.) nach Wahl und Absprache**

Bitte beachten Sie: Bei einer Unterschreitung der Mindestpersonenzahl entsteht bei jeglichen Buffets ein Aufpreis von 20 % pro Person!

Brunch-Vorschläge

Preise pro Person

Vorschlag I - ab 10 Personen -

herzhafte Braten - und Schinkenplatte³
kräftige Käseauswahl vom Brett
Rührei mit Schinken^{A, D, 3}
verschiedene Sorten Konfitüre, Quark^D
Butterteller
Brotkorb (verschiedene Brotsorten und Brötchen)
warm: Suppentopf z. B. Rindfleischsuppe oder Lauchcremesuppe

14,50 €

Vorschlag II - ab 15 Personen -

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Aufschnitt-, Schinken- und Bratenplatte
internationale Käseauswahl
Butterteller
gemischter Brotkorb
kalt: Hähnchenfilet, Schweinemedallions und gefüllte Poulardenbrust^{A, FW}
warm: Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons und Butterspätzle
Nachtisch: nach Wahl, z. B. Vanillemousse mit pürierten Himbeeren/Eierlikörcreme

18,00 €

Vorschlag III - ab 15 Personen -

Fischköstlichkeiten vom Spiegel (zweierlei Lachs, Forelle, Shrimps^{H, Y}, Meerrettich^M)
Gourmetaufschnitt-, Schinken- und Bratenplatte
internationale Käseauswahl
Brotkorb (verschiedene Brot- und Brötchensorten), Butter
kalt: Hähnchenfilet, Mandelmedallions^K und kleine Putenschnitzel
warm: Düsseldorfer Biersenbraten und Schmorke mit Speck und Zwiebeln
- oder -
Hähnchenbrustfilet in Schnittlauchsoße mit Kartoffelgratin
Nachtisch: nach Wahl, z. B. Joghurtsahne auf Pfirsich/Himbeerkompott
(= Nachtisch nach Art des Hauses) oder Cappuccinocreme

19,50 €

Kurz und klein! Unkomplizierte Kleinbuffets, ab 10 Personen

Preise pro Person

Das kleine „VITALE“:

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen^K und Röstbrot^{FW},
Dressing und Dip^D

Putenwraps (Rollpfannkuchen) mit Kräuterfrischkäse und Putenbraten

warm: Poulardenbrust in Zitronenpfeffer, Currysauce, halbwiller Reis
oder Geschnetzeltes „Asia“ mit Paprika, Sprossen, Lauch

Nachtisch: Kirsch-Vanillequark^{D, K} mit Nusskrokant^{K, FW} oder
unser Hausdessert à la Ettwig

16,50 €

ohne Dessert 15,50 €

Das kleine „VEGETARISCHE“:

Couscous „oriental“ (Cumin, Rosinen, Cashews), dazu „Fetazigarren“
Glasnudelsalat mit Chili und Lauchzwiebel

warm: Gnocchi in Gorgonzola mit Spinatkugeln, gratiniert
oder Gemüsegratin „Provence“ mit Ratatouille und Schafskäse

Nachtisch: Griessflammerie mit Beerengrütze
oder Vanillemousse mit Himbeermark

15,50 €

ohne Dessert 14,50 €

Außerdem heiß begehrt und preiswert...

Weißkohl-Hackfleischauflauf^{D, FW} mit Käse überbacken^D 8,50 €

Gemüsegratin „provencale“^D, mit Ratatouille und Schafskäse (vegetarisch) 9,50 €

Cannelloni gefüllt mit Spinat^{D, FW} (vegetarisch) oder
„al Forno“ mit Hack und Tomatensauce^{D, FW} je 9,50 €

Kartoffelauflauf „Himmel und Erde“, Kartoffeln, Äpfel mit Flöns³ 8,50 €

Gemüselasagne, saisonales Marktgemüse, Nudelblätter, Sauce Bechamel^{D, FW} 9,00€

Das kalt-warme Buffet „CLASSIC“ (1)



(ab 10 Personen)

kalter Buffeteil:

Schweinemedallions garniert, Hähnchenfilet dekorativ,
Schnitzel mit und ohne Mandeln, Putenbrust gegrillt
Roastbeefscheiben -medium-
Salate z. B.: Geflügelsalat, Nudelsalat-italy-, Sahnkrautsalat
oder frische Blattsalatauswahl

warme Gerichte „wahlweise“ z. B:

Düsseldorfer Biersenfbraten,
Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
Lachsbraten vom Schweinerücken
Krustenbraten vom Schinken
Beilagen nach Wahl z.B.: Butterspätzle, Schmörkes, Speckkartoffelsalat
Brotkorb (verschiedene Partybrötchen)

kleine internationale Käseauswahl vom Spiegel

Komplett	19,50 €/Pers.
mit Käse (aber ohne Roastbeef)	17,80 €/Pers.
ohne Käse (aber mit Roastbeef)	17,80 €/Pers.
ohne Käse und ohne Roastbeef	16,20 €/Pers.

Das kalt-warme Buffet „BURGUND“ (2)



(ab 10 Personen)

kalter Buffeteil:

Fischauswahl mit Lachs, Forelle und Matjesröllchen, Meerrettich
Schweinefiletmedaillons
Putenschnitzel - mit und ohne Mandeln
Poulardenbrust - gefüllt mit Broccoli^{A.FW}
Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingen

Salate nach Wahl und nach Personenzahl

z. B.: Blattsalate nach Saison, Geflügelsalat, Apfel-Lauchsalat

warme Gerichte „wahlweise“:

Putenbraten in Pfefferrahm mit Bandnudeln
Schnitzel überbacken mit Broccoli und Champignons, Kartoffelgratin
Burgunderbraten vom Rind dazu Schmörkes

Internationale Käseplatte mit Brötchenkorb

Dessert z. B.: Eierlikörcreme mit Schokosplittern,
Mousse au Chocolat oder Beerengrütze mit Sahne

23,50€/Pers.

Das kalt-warme Buffet „MAXIME“ (3)



(ab 20 Personen)

kalter Buffetteil:

Fischvariation mit zweierlei Lachs, Forellenfilets,
geräuchertem Heilbutt, Shrimpscocktail^{Y.H.A}, Meerrettich
Schweinefilet dekorativ angerichtet, Poulardenbrust mit Spinat „Florentine“^{A.FW},
Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingen, Roastbeef - rosa gebraten -

Salatauswahl:

z. B.: Rindfleischsalat, Geflügelcurry, Hirtensalat oder Saisonblattsalate

warme Gerichte „wahlweise“:

Schweinefilet - gefüllt mit Broccoli- , Kartoffelgratin
Meeresfrüchtespieß auf Gemüseragout „Ratatouille“, Wildreismischung
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle
Gemüseauswahl nach Marktangebot

internationale Käseauswahl vom Spiegel mit Trauben

Brötchenkorb

Dessert z. B.: Bayerische Creme, Cappuccinomousse oder

Eierlikörcreme mit Schokospittern

27,50 €/Pers.

Das kalt-warme Buffet „GOURMET“ (4)



(ab 20 Personen)

kalter Buffeteil:

Feine Fischauswahl vom Spiegel
mit Rauchaalfilet, Lachs, geräucherten Forellenfilets, Shrimps und Stremeln
Schweinemedallions, Poulardenbrust „provencale“^{D, A}, Entenbrust geräuchert,
Rinderfilets mit Pfifferlingen^D, Rehmedallions mit Leberparfait^D

Salate nach Wahl:

z. B.: Rindfleischsalat, Gemüsesalat „Asia“, Tomaten-Ruccolasalat

warme Gerichte „wahlweise“ :

Filettopf vom Schwein mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf, Gnocchis
Edelfischgratin von Lachs, Seesunge und Zander, Bandnudeln
Kalbsrücken in Morchelrahm dazu Kartoffelgratin
saisonales Gemüse vom Markt
Internationale Käseplatte mit Trauben
verschiedene Partybrötchen, Kräuterbutter

Dessertauswahl z.B.:

Crème Brûlée, Griesflammerie, Herrencreme mit Kirschen^D

30,50 €/Pers.

Das kalt-warme Buffet „MAITRE“ (5)



(ab 20 Personen)

kalter Buffetteil:

Fischvariation mit Lachs, Krabben, Forellenfilet, Rauchaal
Stremeln, Zanderterrine^{A, D, H} und Meerrettich
Poulardenbrust gefüllt, Rinderfiletmedaillons, Roastbeefröllchen
Kalbsmedaillons „romana“³, Schweinefilet im Blätterteig^{D, A}

Salate nach Wahl z.B.:

Artischockensalat, Geflügelsalat „curry“, Glasnudelsalat „pikant“

warme Gerichte „wahlweise“:

Rinderfilet „Stroganoff“ mit Schupfnudeln
Meeresfrüchespieße auf Gemüseragout „Ratatouille“
Entenbrust gebraten auf Äpfeln und Backpflaumen
dazu saisonales Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse

Brotkorb mit Ciabatta, Focaccia^{FW, 9} und Partybrötchen
Dessert nach Wahl: z. B. exotischer Obstsalat, Panna Cotta „Amarena“
Mousse au chocolat „Classic“ oder
Welfenspeise

35,50 €/Pers.

Das kalt-warme Buffet „EXCLUSIV“ (6)



(ab 20 Personen)

kalter Buffeteil:

Edelfischspiegel mit Cocktail von Nordseekrabben, dreierlei vom Lachs (Pastete, Stremel, Gravedlachs), Bretonischem Hummer, Rauchfischwrap^{H, A, FW}, Forellenfilet im Kräutermantel mit Preiselbeeren, Meerrettichsahne Kalbsfilet mit Leberparfait^{D, A, FW}, Rindsfilet mit Steinpilzen, Rehrücken „classic“ (dekorativ im ganzen angerichtet), Poulardenbrust „Romana“³

Salate nach Wahl z. B.:

Broccolisalat mit Pfifferlingen, Farfalle mit Lachs, Tomate-Mozzarella

warme Gerichte „wahlweise“:

Lammfilets im Speckmantel auf buntem Bohnenragout, Lauch-Kartoffelgratin
Kalbsrücken gratiniert mit Ragout fin „au four“, Rissolée kartoffeln
Wildlachstranche aus dem Ofen auf Blattspinat, zweierlei Bandnudeln,
Internationale Auswahl verschiedener Rohmilchkäse
Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Partybrötchen, Butter

Dessertauswahl z. B.:

Schokotrifle „english style“
weißes Schokoladenmousse „classic“
Joghurt „peche Melba“

39,50 €/Pers.

ITALIENISCHES BUFFET „ROMA“(1)



(ab 10 Personen)

kalter Buffeteil:

HONIGMELONE mit Parmaschinken
SCHWEINEMEDAILLONS mit Schinken³ und Salbei
CAPRESE: TOMATE-MOZZARELLA mit Basilikum und Balsamicoessig
HIRTENSALAT: mit Schafskäse, Prinzessbohnen, Oliven

warmer Buffeteil „wahlweise“:

LASAGNE „al Forno“
BUNTE NUDELPFANNE mit Knoblauch, Paprika und Schweinefilet

oder

GNOCCHI in Gorgonzolarahm mit Blattspinat

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL mit Trauben

BROTKORB und BUTTER

MASCARPONECREME mit Amarenakirschen

21,50 €/Pers.

ITALIENISCHES BUFFET "MILANO" (2)



(ab 10 Personen)

kalter Buffeteil:

HONIGMELONE mit Parmaschinken
MOZZARELLA mit Tomate und Basilikum
POLLO TONNATO pochierte Putenbrust mit Thunfischsauce

oder

ANTIPASTI MISTA
(Gemüse, Salami, Rauchfleisch)

Suppe:

Minestrone oder fruchtige Tomatensuppe

warmer Buffeteil „wahlweise“:

TOSKANISCHER LAMMRÜCKEN
mit Kartoffel-Lauchgratin^{D, FW} und ZucchiniGemüse
PICCATA MILANESE (Käseschnitzel)^{D, A, FW}
auf Tomatenspaghetti^{FW}

oder

OSSO - BUCO (geschmorte Kalbshaxe)
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
KÄSEAUSSWAHL, Brotkorb (Focaccia, Ciabatta^{FW}) und Butterteller
CAPPUCCINOCREME oder TIRAMISU

25,80 €/Pers.

Italienisches Buffet "SARDEGNA"(3)



(ab 10 Personen)

kalter Buffeteil:

ANTIPASTI: Mediterrane Gemüse mariniert und gefüllt

CAPRESE: Mozzarella mit Tomate u. Basilikum

ZUPPA: Tomaten - Karottensüppchen^{D,FW}

warmer Buffeteil:

PESCE: LACHSFILET auf Blattspinat, Kartoffelgratin

oder

CARNE: SCHWEINEFILET „Romana“ mit Salbei und Schinken³
Rosmarinkartoffeln

FORMAGGIO: ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL
Ciabatta, Partybrötchen

DOLCI: GRAPPACREME oder PANNA COTTA

23,50 €/Pers.

RUSTIKALE BUFFET'S

Bayerisches Buffet ab 20 Pers.(1)

Schinkenbraten, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat warm,
Leberkäse abgebräunt^A, Kasseler mit Senftunke⁶ (kalt)
Mettigel, rustikale Käseauswahl, Schmalz und Butter
Weißwurst^D (warm) süßer Senf⁶, pikante Sülze³
Bayerischer Wurstsalat, Sahnkrautsalat, Rotkrautsalat mit Speck,
Radisalat mit Schnittlauch, rustikaler Brotkorb mit Laugenbrez'n

19,00 €/Pers.

Rustikales Buffet „Bayerisch light“ ab 20 Pers. (2)

Leberknödel^{FW, A}- oder Grießnockerlsuppe^{D, FW, A}
Nürnberger Röstbratwurst^I oder Leberkäse abgebräunt, Sauerkraut
Kleine Schmorhaxen ohne Schwarte, Kartoffelpüree
Bayerische Creme mit Himbeermark

15,00 €/Pers.

ohne Suppe

13,00 €/Pers.

Rustikales Meetingkombi

Baguettehappen gut belegt mit pikantem Käse und Braten,
verschiedenen Aufschnittspezialitäten, 4 Stück pro Person,
dazu eine kräftige Suppe **oder** Salat nach
Wahl z. B. Käse-Lauchcreme, Geflügelcurrysalat

8,90 €/Pers.

Komplett

9,90 €/Pers.

(Fischsuppen/Fischsalate und Vorspeisen gegen Aufpreis)

Rustikales Buffet Nr. 3 - ab 20 Personen

Auswahl deftiger Schinkenspezialitäten³, Grillpute mit Remoulade^{D, A}
Bauernplatte mit Schinkenmettwurst, Flöns, Sülze³
und Fleischwurst^D, außerdem Thüringer Mett
Käsebrett und rustikal-kernige Brotauswahl
Partyschnitzel - mit und ohne Mandeln -
Salate z. B.: Krautsalat mit Sahne, Kartoffelsalat klassisch,
Rote Beete mit Zwiebeln
Spieß- oder Krustenbraten mit warmem Speckkartoffelsalat

18,00 €/Pers.

Rustikales Buffet Nr.4 - ab 10 Personen

Schnitzel - mit und ohne Mandeln -
Partyfrikadellen, Mettigel
Bauernplatte (wie Rustikal Nr.3)
Kräuterbutter, Griebenschmalz
Salate z. B.: Sahnekrautsalat, Nudelsalat „klassisch“, Kartoffelsalat
Gulasch- oder Kartoffelsuppe
kräftige Käse, Brotkorb

16,00 €/Pers.

ohne Suppe

14,00 €/Pers.

Rustikales Buffet Nr.5 - ab 10 Personen

Schnitzel - mit und ohne Mandeln -
Partyfrikadellen, Hähnchenbrust, Schweinefilet dekorativ
Salate z. B.: Paprika - Mais-, Nudel-, Kartoffel- oder
Sahnekrautsalat
rustikale Käseplatte, Brotkorb

16,00 €/Pers.

plus Warmteil - z. B. überbackene Schnitzel, mit Broccoli und Champignons,
Kartoffelgratin

19,00 €/Pers.

SALATAUSWAHL

Ausschließlich eigene Herstellung, frisch für Sie zubereitet!

Preise pro Portion/mind. 200G ...klassisch in Schalen angerichtet

...oder gegen einen Aufpreis von 0,40 € pro Stück auch in Portionsgläsern möglich!

...mit Fleisch

Geflügelsalat ^A (Hawaii oder Curry)	3,20 €
Rindfleischsalat (Zwiebel, Gurke, Vinaigrette)	3,50 €
Schweizer-Wurstsalat ^D (Käse ^D , Lyoner, Vinaigrette)	2,90 €
Glasnudelsalat ^{FW} mit Hack	3,20 €
Hähnchensalat „italienisch“ ^A (Hähnchenbrust, Gemüse, Vinaigrette)	3,50 €
Blattsalat Roastbeefstreifen (Honig-Senf-Dill-Dressing ^{A, G})	4,50 €

...mit Kartoffeln

Kartoffelsalat „klassisch“ ^A (Mayo ^A , Gurke, Ei ^A)	2,30 €
Kartoffelsalat, Vinaigrette (Essig/Öl)	2,30 €
Speckkartoffelsalat „warm“ ^{3, E, G}	2,50 €

...mit Gemüse

Krautsalat „natur“	2,10 €
Sahnekrautsalat ^D	2,30 €
Rotkrautsalat mit Speck ³	2,30 €
Waldorfsalat ^{A, E}	2,90 €
Broccolisalat (Vinaigrette oder Sahne ^D)	2,90 €
Ratatouillesalat	3,50 €
Artischockensalat ^M	3,90 €
Rote-Beetesalat	2,50 €
Paprika-Maissalat	2,90 €
Spargelsalat weiß-grün (saisonal)	4,50 €
Reissalat	2,80 €
Bulgur mit Melone und Minzquark ^{FW, D}	2,90 €
Dreierlei Bohnensalat (Wachs-, Prinzess-, Kidneybohnen)	2,90 €
Couscoussalat, Tabouleh ^{FW} (Weizengries ^{FW} , Gemüse, Vinaigrette)	3,00 €

...mit Fisch

Matjessalat „pikant“ ^H (Gemüse, Vinaigrette)	3,50 €
Heringssalat „rot“ ^{H, A} (Mayo, rote Beete)	3,50 €
Thunfischsalat ^H (Zwiebeln, Erbsen)	3,70 €
Meeresfrüchtesalat, saisonal	4,50 €
Nizzasalat ^{H, A} (Kartoffeln, Sardellen, Thunfisch ^H , Bohnen, Ei ^A)	4,50 €
Rauchfischsalat ^H (geräucherte Fischfilets, Frenchdressing)	4,50 €

...mit Nudeln

Nudelsalat „klassisch“ ^{A, 3, FW} (Mayo ^A , Schinken ³ , Erbsen)	2,30 €
Nudelsalat „italy“ ^{FW} (Farfallennudeln, Gemüse, Vinaigrette)	2,80 €
Farfalle mit Lachs ^{H, FW} (Frenchdressing und zweierlei Lachs) ^H	4,50 €
Glasnudelsalat veget. mit Chili	3,00 €
Spaghettisalat ^{FW} m. Nuss-Petersilienpesto	3,20 €

...mit Käse

Hirtensalat (Oliven, Feta) ^{D, 9}	3,50 €
Schinken-Käsesalat ^{D, 3}	3,00 €
Käsesalat ^D (pikant oder mit Trauben)	3,00 €
Tomate/Mozzarella ^{D, K} (Olivenöl, Basilikum)	3,70 €
Tomate/Ruccola, Parmesan	3,70 €
„Caesar´s Salad“ ^{D, A, FW} (Römersalat, Hähnchenstreifen, Peccorino ^D)	4,50 €

...Klassiker

Apfel-Lauchsalat ^A	2,80 €
Gurkensalat	2,50 €
Tomatensalat	2,50 €
Frische Salatauswahl auf Platte (nach Saison, mit Dressing)	3,50 €
Feldsalat, saisonbedingt ^{FW, 3} (Croutons ^F , Speckwürfel ³ , Kartoffeldressing)	3,50 €

Fragen SIE uns nach den Salaten, die wir außerdem für SIE richten dürfen!

Preisliste für Geschirr und Mobilar (Auszug)

Hauptgangteller und Besteck	1,50 €/pro Gedeck
Nachtischteller mit Löffel	1,00 €/pro Gedeck
Kaffeegeschirr, komplett (Tasse/Untertasse/Kaffeelöffel/Kuchenteller/Kuchengabel)	2,00 €/pro Gedeck
Suppengedeck, komplett (Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel)	1,50 €/pro Gedeck
Menümesser, Menügabel	0,80 €/pro Gedeck
Gläser (Willibecher, Alt, Pils, Sekt, Weißwein, Rotwein) Preise auf Anfrage, je nach Serviceaufwand!	

Wird Geschirr ungespült zurückgegeben, erhöht sich der Preis je um 0,50 € pro Gedeck bzw. wird pauschal eine Spülgebühr erhoben.

Festzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	18,00 €/Einheit
Stehtische (ca.70 cm Durchmesser)	12,00 €/Stück
Buffettisch, (Holzklapptisch)	12,00 €/Stück
Lackfolie, hochglänzend	3,90 €/m
Holzkohlengrill, ca.70x50 cm, inkl. Kohle und Endreinigung	75,00 €/Stück
Holzkohlengrill, ca. 180x60 cm, inkl. Kohle und Endreinigung	150,00 €/Stück
Gasgrill, ca. 60x50 cm, inkl. Gas und Endreinigung	55,00 €/Stück

Preise für Getränke auf Anfrage!

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Bruch und für Fehlmengen haftet der Kunde!

Mietpreise gelten für jeweils 3 Tage.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen!

Das Kleingedruckte.... Die AGB's vom Partyservice Ettwig

a)Vertragsabschluss

Bei einer Auftragserteilung /Bestellung werden durch den Besteller/Kunden ausdrücklich unsere Geschäftsbedingungen in vollem Maße anerkannt.

Diese Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Leistungen des Partyservice Ettwig(Speisen/Equipment/Fahrtkosten/Auf-Abbauhilfen/Reinigung,usw.).

Die Ausführung Ihrer Bestellung wird durch die Angabe Ihrer genauen Anschrift fixiert und erleichtert. Bitte nennen Sie uns immer auch die Lieferadresse, falls abweichend. Vergewissern Sie sich, das richtige Datum, und die richtige Uhrzeit genannt zu haben. Bestellungen können Sie bei uns im Büro aufgeben. Natürlich nehmen wir Ihre Wünsche auch telefonisch entgegen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten besteht ebenfalls die Möglichkeit unter www.partyservice-ettwig.de oder info@partyservice-ettwig.de eine Bestellung /Anfrage zu hinterlassen.

b)Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen. Es muss jedoch mit Verspätungen gerechnet werden. Hierfür übernehmen wir keine Haftung! Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit / Verzögerungen sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

c)Mängelrüge

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferant ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen, erst später beanstandet werden (ohne uns die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben). Für unsachgemäße Lagerung (z.B. Kühlkette unterbrochen, Frost) durch den Kunden, übernehmen wir keine Haftung.

d)Ausstattungs-Zubehör

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in gereinigtem Zustand, zu unseren Geschäftszeiten, an uns zurückzugeben. Besteht keine Möglichkeit der Reinigung, wird diese, je nach Aufwand in Rechnung gestellt. Nach Vereinbarung kann ebenfalls eine Abholung gegen Berechnung erfolgen. Bitte gehen Sie vorsichtig mit den Ihnen überlassenen Gegenständen um. Auf keinen Fall Scheuermittel oder Drahtschwämme zur Reinigung verwenden! Für die leihweise zur Verfügung gestellten Menü- und Buffetgegenstände jeglicher Art haftet bei Verlust oder Beschädigung der Kunde.

e)Zahlungsbedingungen

Ist nichts anderes vereinbart wird nach Erhalt Ihrer Ware in Bar und ohne Abzug bezahlt. Kartenzahlungen sind bei uns (auch im Büro) nicht möglich! Nach Vereinbarung kann der Rechnungsbetrag natürlich auch überwiesen werden. Wir behalten uns vor, bei Veranstaltungen in jeglicher Größenordnung eine Akontorechnung (Anzahlung) in Höhe von bis zu 60% der vereinbarten Leistungen, zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer auszustellen.Um Sie fristgerecht beliefern zu können, ist ein pünktlicher Eingang Ihrer Anzahlung auf unserem Konto unbedingt erforderlich!

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass bei einer Unterschreitung der Mindestpersonenzahl bei jeglichen Buffets ein Aufpreis von 20 % pro Person entsteht.

Anzahlungsfristen:

Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen bis 1000 € -- Geldeingang bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung.
Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen von 1000 € -- 2000 €- G.-eingang bis 10 Tage vor Ihrer VA.
Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen von 2000 € -- 3000 €- G.-eingang bis 15 Tage vor Ihrer VA. usw.

(Veranstaltungstag nicht mitgerechnet! Maßgeblich ist der Bruttoendpreis. Anzahlungen werden nicht verzinst!

f)Kündigung/Stornierung

Der Kunde ist jederzeit berechtigt seine Bestellung zu stornieren! Kündigt der Besteller also seine Veranstaltung ohne dass der Partyservice Ettwig ihm einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat der Partyservice Ettwig Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor der Veranstaltung storniert, behält der Partyservice Ettwig sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% des vereinbarten Rechnungsbetrages vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig.

Hierbei handelt es sich um potentielle Umsatzausfälle die jegliche Sachleistungen (Ware) an den Besteller ausschließen.

g)Änderungen

Sollten Änderungen für bereits bestellte Essen vorgenommen werden, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig. Da wir bemüht sind, Ihnen frischeste Waren zu liefern, kaufen wir erst bis zwei Werktage vor Ihrer Veranstaltung ein. Unsere Einkaufsplanung muss allerdings vier Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein um sicher zu gehen, alle Lebensmittel für Ihr Buffet auch pünktlich zu erhalten! Bei Änderungsmitteilungen bis vier Werktage vor Ihrer Lieferung können wir auf Ihre Wünsche eingehen. Hierbei gelten ausdrücklich unsere Büroöffnungszeiten als maßgeblich!

(Bsp.: Ihre Veranstaltung ist Samstag, somit können Sie bis Mittwoch 14.00 Uhr reduzieren)

Wir versuchen auf Erhöhungen der Personenzahl auch 24 Std. vor Ihrer Veranstaltung noch einzugehen, sofern möglich!

h)Fahrtkosten

Wir sind nach wie vor auf der Suche nach Mitarbeitern, die abends, am Wochenende, am Feiertag, z.T. nach Ihrer Haupttätigkeit Ihr Buffet kostenlos ausliefern, aufbauen und vielleicht auch wieder abholen! Wir erinnern ausdrücklich an die Einführung/ Erhöhung des flächendeckenden Mindestlohnes in Deutschland.

Somit gilt folgendes:

Im Stadtgebiet Duisburg LIEFERN wir ab einem Warenwert von 150,00 € frei Haus. Bis zu einem Warenwert von 150,00 € fallen im Stadtgebiet Duisburg, Fahrtkosten ab 12,50 € pro Fahrt an. Alle weiteren Fahrtkosten in unsere Nachbarstädte gerne auf Anfrage!

ABHOLUNGEN sind grundsätzlich kostenpflichtig und werden nach Fahrtaufwand berechnet!

l)Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Duisburg, Amtsgericht Duisburg

IN EIGENER SACHE ZU GUTER LETZT

WIR WERDEN NICHT DAS TUN WAS ALLE VON UNS ERWARTEN....
WIR WERDEN NICHT UM JEDEN PREIS WACHSEN WIR WERDEN
JETZT ERST EINMAL HERAUSFINDEN WELCHE GRÖSSE FÜR UNS
RICHTIG IST.... MÖGLICHERWEISE IST ES GENAU DIE, DIE WIR
BEREITS HABEN. MAßSTAB IST UND BLEIBT.... IHRE ZUFRIEDEN-
HEIT UND DIE ZUFRIEDENHEIT IHRER GÄSTE. SCHEUEN SIE
SICH ALSO NICHT, UNS IHRE MEINUNG ZU SAGEN.... IN JEDER
HINSICHT, AUCH WENN UNSERE LEISTUNG EINMAL NICHT IH-
REN VORSTELLUNGEN ENTSPROCHEN HABEN SOLLTE.... WIR
SIND KRITIKFÄHIG, WOLLEN DAS AUCH BLEIBEN, LERNEN DA-
DURCH TÄGLICH DAZU....DENN NICHT WENIGE DER AUFGEListe-
TEN SPEISEN SIND ERST DURCH IHRE WÜNSCHE...., KRITIK, LOB
UND ANREGUNG IN DER JETZIGEN FORM ENTSTANDEN! MERCI
DAFÜR UND WEITERHIN AUF IHRE UNTERSTÜTZUNG
ZÄHLEND....

FAMILIE BERTHOLD LANGHOFF UND MITARBEITER

UNSERE ANGEBOETE ERFOLGEN FREIBLEIBEND
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN !

ALLE ZUSAMMENSTELLUNGEN UND BUFFETS SIND NUR
VORSCHLÄGE UNSERERSEITS. IHRE WÜNSCHE UND
VORSTELLUNGEN SIND JEDOCH MAßGEBEND.

WIR RICHTEN UNS DANACH!

UNSER ALTER PROSPEKT VERLIERT AB SOFORT
SEINE GÜLTIGKEIT.