

# Intro

**Hallo,**

danke, dass Sie sich für mich interessieren...

Darf ich mich vorstellen?

Mein Name ist „Partyservice Ettwig“ und ich bin schon 30 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.....	25
Rustikales Buffet „Retro“ .....	25
Rustikales Meetingkombi.....	25
Buffet „Zeitgemäß“ .....	26
SALATAUSWAHL.....	27
Preisliste für Geschirr und Mobilar (Auszug).....	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen:.....	29
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	30
In eigener Sache zu guter Letzt.....	31

Dieser Buffetprospekt ist gültig ab 15.10.2019 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<sup>FW</sup>

belegt mit Käse<sup>D</sup>, verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten **pro Stück 1,60 €**

Belegte halbe KNUSPERBRÖTCHEN

wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs<sup>H</sup>, ger. Forellenfilet<sup>H</sup> **pro Stück 1,90 €**

Belegte halbe VOLLKORNBRÖTCHEN<sup>FW,FR,FD</sup> gegen Aufpreis natürlich ebenfalls möglich!

belegt mit Käse, verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten **pro Stück 1,90 €**

wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs, ger. Forellenfilet **pro Stück 2,10 €**

HAPPEN<sup>FW</sup> - aus Baguettebrot -

belegt mit Käse und Braten, verschiedenen Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten

**4 Stück pro Person empfohlen** **pro Stück 1,60 €**

wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef und Fisch<sup>H</sup> (Lachs<sup>H</sup>, Forelle<sup>H</sup>, Shrimps<sup>Y</sup>)

**4 Stück pro Person empfohlen** **pro Stück. 1,90 €**

VOLLWERTHANDSCHNITTCHEN<sup>FW,FR,FD</sup> „die gesundheitsbewusste Alternative“

belegt mit Käse, verschiedenen Schinken- bzw. Bratensorten **pro Stück. 1,70 €**

wie oben,- jedoch ebenfalls belegt mit Roastbeef, Lachs<sup>H</sup>, ger. Forellenfilet<sup>H</sup> **pro Stück. 2,00 €**

CANAPEES<sup>FW,FR</sup> (rund ausgestochen) mit Schinkenspezialitäten, verschiedenen Braten, internationale Käsesorten und Aufschnitt (Durchmesser ca. 5 cm) fein garniert!

**8 Stück pro Person empfohlen** **pro Stück 1,90 €**

CANAPEES<sup>FW,FR</sup> mit Räucherlachs, Gravedlachs, Shrimps<sup>Y</sup>, Forellenfilet<sup>H</sup>,

Pouardenbrust, Roastbeef, Schweinefilet, u. a. internationale Käsesorten

**8 Stück pro Person empfohlen** **pro Stück 2,10 €**

**(GLUTENFREI+VOLLWERTVARIANTE natürlich möglich!!!)**

SANDWICHES<sup>FW</sup> „spicy“ belegte Sandwichdreiecke- jeweils bunt kombiniert, vitaminreich !

„ITALY“ Tomate, Mozzarella<sup>D</sup>, Pesto - Salami - Parma u.a. **2 Kleine 2,40 €**

„AMERICAN“ Bacon, Pute - Roastbeef - Cheese, Ham u.a. **2 Kleine 2,40 €**

„SCANDIC“ Lachs<sup>H</sup>, Shrimps<sup>Y</sup>, Gurke, Meerrettich, Forelle<sup>H</sup> u.a. **2 Kleine 2,40 €**

„FRENCH“ Brie<sup>D</sup>, Remoulade<sup>D</sup>, Eisberg, Tomate, Camembert<sup>D</sup> u.a. **2 Kleine 2,40 €**

**mischen Sie ab 10 Stck. je Sorte empfohlene Menge 3-4 Stck. p. Pers. !**

**(GLUTENFREI+VOLLWERTVARIANTE natürlich möglich!!!)**

MEETINGKOMBI

Baguettehappen<sup>FW</sup> gut belegt mit Käse<sup>D</sup> und Braten, verschiedenen Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten, 3 Stück pro Person, dazu eine kräftige Suppe **oder**

einen Salat nach Wahl, z. B. Käse<sup>D</sup>-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 <sup>FW</sup> mit Kräuterfrischkäse <sup>D</sup> u. Grillpute (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	6,50 €
Chickenwraps <sup>FW</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>A,D</sup> (4 Stücke)	6,50 €
Wraps -vegie- <sup>FW</sup> mit gegrilltem Gemüse und Feta <sup>D</sup> (4 Stücke)	5,50 €
Wraps -vegie- <sup>FW</sup> mit mariniertem Couscous <sup>F</sup> , Tzatziki <sup>D</sup> und Gurke (4 Stücke)	5,50 €
Antipasti Verdura, gegrillte Gemüse, Pilze, mariniert u. gefüllt <sup>9,D</sup>	9,00 €
Antipasti Mista, gegrillte Gemüse, Pilze, italienische Käse- und Wurstspezialitäten <sup>9,D,3</sup>	11,00 €
Fischauswahl „klassisch“ (Forellenfilet, 2erlei Lachs, holländische Matjes, Meerrettich) <sup>H,M</sup>	9,50 €
Fischauswahl „exklusiv“ (dreierlei Lachs, Shrimps, Aal, Forelle, Pastete) <sup>H,Y</sup>	12,50 €
Internationale Käseauswahl <sup>D</sup> (mindestens 5 Sorten) angerichtet auf dem Spiegel, Trauben	8,50 €
Glasnudelsalat „Asia“ mit Chili, Soja dazu Garnelenspieße <sup>C,1,Y</sup>	7,50 €
Japanische Sobas (Buchweizennudeln) mit Lachsstremeln, kalt! pikant mit Sesam, Soja <sup>FBW,C,B,H</sup>	7,50 €
Pollo Tonnato, Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern <sup>H,A</sup>	8,50 €
Roastbeef „Mediterran“ mit Balsamico, Rucola, Parmesanspäne, kalt mariniert	9,80 €
Entenbrust geräuchert, hauchdünn, auf Salatbouquet mit Cumberland sauce <sup>3</sup>	8,20 €
Partyplatte -classic-: Lummerschnitzel, Med. von Poularde u. Schweinefilet, Minifrikos <sup>FW,A,G</sup>	8,50 €
Partyplatte -new- : Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps <sup>FW,A,D</sup>	8,50 €
<b>Fingerfood 1:</b> „Käsezigarre“ gebacken, Weinblatt gefüllt, Mozzarella-Tomate-Stick, Miniquiche, Lachspastete, Filetspieß, Speckpflaume <sup>D,A,H,3,K,M,FW</sup>	13,50 €
<b>Fingerfood 2:</b> Auberginenröllchen mit Feta, Geflügelspieß, kleine Frühlingsrollen, Käse-Pumpnickel-Konfekt, Lachsroulade, Melone mit Schinken <sup>D,FW,FR,1,H</sup>	13,50 €
<b>Fingerfood 3:</b> Aprikose-Ziegenkäse, Falafelkugel, Tortilla -vegie-, Tacoschnitzel, gefülltes Hackröllchen, Chickenwrap <sup>A,D,FW</sup>	13,50 €
<b>Fingerfood 4:</b> Blätterteig-Hackröllchen, Tartelette „Bruscetta“, Kartoffelspieß mit Bacon, Käsecocktailbällchen, Lachsrösti, Mandelsaté <sup>A,D,FW,K,3</sup>	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 <sup>A, E</sup>	4,90 €
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	4,90 €
Fischsuppe „Marseille“ mit Safran und Gemüsestreifen <sup>E, H</sup>	6,50 €

## Gebunden + fein:

(je 300 ml)

Tomatensuppe"classic"	3,90 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe <sup>E, D</sup>	3,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen <sup>H</sup>	5,00 €
Tomatensuppe „provencale“ mit Scampis <sup>Y</sup>	5,00 €
Spargelcremesuppe (saisonbedingt) <sup>D</sup>	4,50 €
Rotkohlsuppe mit Speck und Apfel <sup>D, 3</sup>	4,50 €
Kräutercremesuppe mit Croutons <sup>D, FW</sup>	4,50 €
Krebsrahmsuppe mit Cognac <sup>Y, D</sup>	6,50 €

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

## Mitternachtssuppen:

(je 300 ml)

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	4,50 €
Curryrahmsuppe mit Hähnchenbrust <sup>D</sup>	4,50 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hack <sup>D</sup>	4,50 €
Sauerkrautsuppe mit Chorizo und Rauchfleisch-pikant! <sup>M, 3</sup>	4,50 €

## Eintöpfe:

(je 500 ml)

Erbsensuppe mit Einlage <sup>3, E</sup>	4,90 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	4,90 €
Chili con Carne mit Paprika, Bohnen und Mais	5,90 €
Möhreneintopf mit Frikadelle <sup>6, A, FW</sup>	8,50 €
Wirsingeintopf mit gebackenem Bauchfleisch <sup>FW</sup>	8,50 €
Grünkohleintopf mit Kasseler und Mettwurst <sup>3</sup>	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

SPIESSBRATEN (gebratener Schweinenacken, Zwiebeln), Jus mit Speckkartoffelsalat - warm - oder Schmorke und Sahnekrautsalat <sup>D</sup>	10,00 €
SCHNITZEL <sup>FW, D, A</sup> überbacken, wahlweise mit Broccoli, Champignons und Käse <sup>D</sup> , <b>oder</b> mit Tomate und Mozzarella <sup>D</sup> dazu Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup>	12,00 € 12,00 €
GESCHNETZELTES vom Schwein in Rahmsauce <sup>D</sup> mit frischen Champignons <b>oder</b> mit Zwiebeln, Jus und z. B. Butterspätzle <sup>A, FW</sup> und frischen Salaten nach Wahl	12,00 €
SCHWEINEBRATEN in pikanter Sauce geschmort Schwenkkartoffeln und Salat <b>oder</b> mit Gemüseauswahl <sup>A, D, K</sup>	11,00 € 12,50 €
SCHWEINEROLADEN, geschmort mit Kartoffel-Kräuterpüree <sup>D</sup> und frischen Salaten der Saison <b>oder</b> Marktgemüse <sup>A, D, K</sup>	13,00 € 14,50 €
LACHSBRATEN <sup>D</sup> mit frischen Champignons, Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> und Marktgemüse <sup>A, D, K</sup> mit frischen Salaten (Dressing extra)	13,00 € 11,50 €
SCHWEINESCHULTER, "SCHÄUFELE", „geschmort“ mit Speckrisolle´s und saisonalem Marktgemüse <sup>A, D, K</sup>	13,00 €
FILETSPITZEN in Pfefferrahm <sup>D</sup> mit Bandnudeln <sup>FW, A</sup> oder Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> mit Salaten der Saison <b>oder</b> mit Gemüseplatte <sup>A, D, K</sup>	15,00 € 16,50 €
SCHWEINEFILET in Roquefortsauce <sup>D</sup> , Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> und Broccoli in Mandelbutter <sup>K</sup> oder Sauce Hollandaise <sup>A, D, K</sup>	16,50 €
MEDAILLONS „SOUBISE“ <sup>A</sup> mit Zwiebelkruste, Bechamelkartoffeln <sup>D, FW</sup> , Marktgemüse <sup>K, D, A</sup> und Sauce Hollandaise <sup>A, D</sup>	16,50 €
SALTIMBOCCA „ROMANA“ <sup>3</sup> (Medaillons mit Schinken und Salbei) Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> und Gemüseplatte <sup>A, D, K</sup>	16,50 €

**Bitte beachten Sie:**

**Sie können natürlich auch Hauptgerichte aus den Buffetvorschlägen wählen!**

## vom Schwein:

## Preise pro Person

WAMMERL "Schweinebauch" -gebraten-, portioniert, Jus mit Beilagen (z. B. Schmorkartoffeln und Sauerkraut <sup>FW, E, 8</sup> oder Salat)	10,00 €
DÜSSELDORFER BIERSENFBRATEN <sup>G, FW</sup> , Schmorke mit Speck und Zwiebeln, Salat oder Gemüseauswahl <sup>A, D, K</sup>	11,50 € 13,00 €
LENDCHEN „pikant“ mit Lauchzwiebeln in Dijonsenf <sup>G, FW, A</sup> , Schmorke und Salaten der Saison	15,00 €
FILETTOPF (Schweinefiletmedaillons) mit frischen Champignons <sup>D, FW</sup> , Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> und Gemüseplatte <sup>A, D, K</sup>	16,50 €

## vom Geflügel:

PUTENOBERKEULE <sup>FW</sup> geschmort, mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße <sup>A</sup>	14,50 €
PUTENGESCHNETZELTES in Currysauce <sup>D, FW</sup> mit Obst oder pikant (Paprika/Champignons), Reis/Spätzle <sup>FW, A</sup> , Salat	13,00 €
PUTENGESCHNETZELTES „ASIA“ <sup>C</sup> , Paprika, Sprossen, Lauch <sup>3</sup> dazu Basmatireis	13,00 €
HÄHNCHENBRUSTFILET in Schnittlauchsauce <sup>A, D, FW</sup> , Butterreis und Salaten der Saison	13,00 €
PUTENBRATEN in Pfefferrahm <sup>A, D, FW</sup> mit halbwildem Reis oder Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> , Salatauswahl	14,00 €
POULARDENBRUSTFILET „AU VIN“ <sup>M</sup> , in Rotwein mit Champignons, Speck <sup>3</sup> , Zwiebeln, Karotten dazu Gratin dauphinoise (Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> ) oder Baguette <sup>FW</sup>	14,50 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Blattspinat <sup>D</sup> , Grilltomate <sup>D</sup> dazu Gnocchi <sup>FW</sup> mit Pesto <sup>K</sup> oder Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup>	14,50 €
PUTENSTEAKS mit frischen Champignons <sup>D, FW</sup> , Kartoffelgratin <sup>D, FW</sup> und Gemüseplatte <sup>A, D, K</sup> oder mit Salat	15,50 € 14,00 €
ENTENBRUST gebraten, auf Weinäpfeln <sup>M</sup> und Backpflaumen <sup>M</sup> , Schwenkkartoffeln und Marktgemüse <sup>A, D, K</sup>	18,50 €



**vom Rind:****Preise pro Person**

BURGUNDERBRATEN <sup>M,FW</sup> mit Pfifferlingen <b>oder</b> „Calvados“ mit Apfelspalten mit Kartoffelgratin <sup>D,FW</sup> und Salaten	15,00 €
oder mit Gemüse <sup>A,D,K</sup>	16,50 €
KLEINE RINDERROULADEN <sup>3,6,FW</sup> in pikanter Soße mit Butterkartoffeln und Gemüse der Saison <sup>A,D,K</sup>	16,50 €
SAUERBRATEN <sup>M,FW</sup> in Rosinensauce z. B. mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	16,50 €
RINDERTAFELSPITZ <sup>E,FW</sup> im Sud mit Wurzelgemüsen, Meerrettichsoße <sup>6</sup> Bouillonkartoffeln oder Schwenkkartoffeln	17,00 €
BOEUF BOURGUIGNON <sup>FW</sup> (Ragout aus der Rinderhüfte) Kartoffelgratin <sup>D,FW</sup> oder Butterkartoffeln und Gemüse <sup>A,D,K</sup>	17,00 €
oder mit Salatauswahl	15,50 €
ROASTBEEF <sup>D,FW</sup> - rosa gebraten - mit Kräuterkruste mit Bäckerinkartoffeln und Gemüseplatte <sup>A,D,K</sup>	21,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ <sup>D,FW</sup> in Champignon-Sahnesauce <sup>D,FW</sup> , Butterspätzle <sup>A,FW</sup> , Kartoffelgratin <sup>D,FW</sup> und Salate der Saison	23,50 €
RINDERFILET am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise <sup>A,D,W</sup> Rissolée kartoffeln und Salatauswahl, Dressing	24,00 €
oder mit Gemüseplatte <sup>A,D,K</sup>	25,50 €

**vom Kalb:**

KALBSHAXE <sup>FW,E</sup> geschmort „Osso buco“ (in Scheiben) mit Rosmarin, Tomaten dazu Schwenkkartoffeln	21,50 €
KALBSBRATEN <sup>FW</sup> aus der Keule mit Schupfnudeln <sup>A,FW</sup> und Kaisergemüse <sup>FW,D</sup>	19,00 €
ZÜRICHER GESCHNETZELTES <sup>FW,D,M</sup> mit Kartoffelrösti oder Butterspätzle <sup>A,FW</sup> und Gemüse <sup>A,D,K</sup>	19,50 €
KALBSRÜCKEN gebraten, in Morchelrahmsauce <sup>FW,D</sup> mit Schupfnudeln <sup>A,FW</sup> und Marktgemüse <sup>A,D,K</sup>	Tagespreis
KALBSMEDALLIONS <sup>D</sup> mit frischem Spargel (saisonbedingt), Sauce Hollandaise <sup>A,D</sup> , Herzoginkartoffeln <sup>FW,D,A</sup>	Tagespreis

## vom Lamm:

## Preise pro Person

LAMMKEULE geschmort, Thymianjus <sup>FW</sup> , ofengebackene Kartoffelscheiben, Bohnenbündchen im Speckmantel <sup>3, M</sup>	18,50 €
LAMMFILETS im Speckmantel <sup>3</sup> gebraten, auf Ratatouillegemüse dazu Kartoffelwürfel „Parmentier“	21,50 €
LAMMRÜCKENFILETS „provencale“ <sup>FW</sup> , gebraten mit Kartoffel-Lauchgratin <sup>D, FW</sup> und mediterranen Gemüsen	21,50 €

## vom Wild:

HIRSCHRAGOUT <sup>FW</sup> mit Waldpilzen und Rotwein <sup>M</sup> , dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	17,50 €
REHKEULE geschmort, Wacholderrahm <sup>FW, D</sup> , Spätzle <sup>A, FW</sup> und Gemüseplatte <sup>A, D, K</sup>	21,50 €
REHRÜCKEN auf geschmorten Pfifferlingen, Schupfnudeln <sup>A, FW</sup> feine Gemüseauswahl <sup>A, D, K</sup> , pochierte Williamsbirne <sup>M</sup>	29,50 €

## Pasta, Gratins:

NUDELAUFLAUF „Mexico“ <sup>FW, A, D</sup> mit Chili con Carne und Käse <sup>D</sup> gratiniert	9,50 €
TORTELLINI „Carbonara“ in Schinkensahnesoße <sup>D, FW, A</sup> , Salat	9,50 €
LASAGNE „al Forno“ <sup>D, FW, A</sup> , Salatschüssel	9,50 €
GNOCCHI <sup>FW, A</sup> in Gorgonzolarahm <sup>D, FW</sup> mit Blattspinat (vegetarisch)	9,50 €
BROCCOLI-KARTOFFELGRATIN <sup>D, FW, A</sup> mit Putenbruststreifen und Croutons	10,50 €
NUDELPFANNE, Farfallnudeln <sup>A, FW</sup> und Schweinefilet in Tomaten-Paprikarahm <sup>FW, D</sup> dazu eine Salatplatte, Dressing	15,50 €
SPINATBANDNUDELN <sup>A, FW</sup> in Pesto <sup>D, K</sup> mit Lachswürfeln <sup>H</sup>	15,80 €

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

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

## Preise pro Person

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

## ...oder lieber etwas kaltes fischiges?

- |  |   |
|--|---|
| - Norweger Räucherlachs <sup>H</sup>                         | - Brados <sup>H</sup>                                 |
| - Graved Lachs, Dill gebeizt <sup>H</sup>                    | - Pfeffermakrele <sup>H</sup>                         |
| - Forellenfilet geräuchert <sup>H</sup>                      | - Shrimps <sup>Y</sup>                                |
| - Räucheraal <sup>H</sup>                                    | - Riesengarnelen <sup>Y</sup> , Aioli <sup>A, D</sup> |
| - Lachsstremel geräuchert <sup>H</sup>                       | - Sprotten <sup>H</sup>                               |
| - Nordseekrabben <sup>Y</sup>                                | - Heilbutt <sup>H</sup>                               |
| - Holländer Matjesfilet <sup>H</sup>                         | - Butterfisch <sup>H</sup>                            |
| - Lachspastete <sup>H, A, D</sup>                            | - Hummer <sup>Y</sup>                                 |
| - Zander-Lachsterrine <sup>H, A, D</sup>                     | - pochierte Lachstranchen <sup>H</sup>                |
| - Lachswraps (gefüllte hauchdünne Fladen) <sup>H, A, D</sup> | - Sardinenfilets <sup>H</sup> 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 <sup>D</sup>	2,00 €
Speckkartoffelsalat, warm <sup>3, FW, G</sup>	2,90 €
Kartoffelstampf (Milch, Sahne, Butter) <sup>D</sup>	2,50 €
Petersilienkartoffeln <sup>D</sup>	2,50 €
Spätzle/Gnocchi <sup>A, FW</sup> /Reis	2,00 €
Rösti/Kroketten <sup>FW</sup> /Klöße <sup>A</sup>	2,50 €
Butterkartoffeln (Schmörkes ohne Schale) <sup>D</sup>	2,50 €
Schmörkes mit Schale (nach Wunsch auch mit Rosmarin!)	2,50 €
Kartoffelgratin, in Sauce Bechamel <sup>D, FW</sup>	3,00 €
Kartoffelscheiben ofengebacken, „Provencale“ (Tomate, Käse, Kräuter) <sup>D, FW</sup>	3,00 €
Wild-Naturreis (Reismischung)	2,50 €
Brötchenkorb (kleine Partybrötchen gemischt) <sup>FW, FR, FD</sup>	1,50 €
Brotkorb (kleine Partybrötchen gemischt, Steinofenbaguette, Ciabatta) <sup>FW, FR, FD</sup>	2,00 €
Brötchenrad (14 Stück, 700 g) <sup>FW, FR, FD</sup>	7,50 €
Butter oder Griebenschmalz <sup>D</sup>	je 0,70 €
Kräuterbutter <sup>D</sup>	1,00 €

### Gemüsebeilagen:

### Preise pro Person

Sauerkraut geschmort, deftig <sup>8, FW</sup>	2,00 €
Bohnen mit geräuchertem magerem Bauch <sup>3</sup>	3,00 €
Broccoli in Mandelbutter <sup>D, K</sup>	3,00 €
Rotkohl mit Äpfeln <sup>FW</sup>	2,50 €
Frisches Marktgemüse nach Saison <sup>D, A, K</sup>	4,00 €
Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>D, FW</sup> als Beilage (als Hauptgericht 9,00 €)	5,00 €

### Diverse kalte Spezialitäten:

### Preise pro Stück bzw. Kilo

Frikadellen - mini - <sup>A, FW, G</sup>	0,70 €
Partymettwürstchen <sup>3</sup>	1,00 €
Frikadellen - normal - <sup>A, FW, G</sup>	1,80 €
Pikantes, buntes Käsespießchen <sup>D</sup>	1,80 €
Schinkenröllchen, Spargel(saisonbedingt) <sup>D, A, 3</sup>	1,80 €
Hähnchenschenkel	2,40 €
Kleines Lummerschnitzel, garniert <sup>A, FW</sup>	2,20 €
Kleines Putenschnitzel, garniert <sup>A, FW</sup>	2,30 €
Aufschnittplatte gemischt (Braten und Aufschnitt), garniert <sup>3</sup>	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 <sup>3</sup>	4,00 €
Rehrücken, Classic, kalt - auf dem Grat angerichtet- <sup>A</sup>	Tagespreis
Speck- Lauchtorte oder Zwiebeltorte <sup>D, A, FW</sup> (Durchmesser 26cm)	16,80 €
Feta-Spinat-Schnecke im Filomantel <sup>FW</sup> (Durchmesser 26 cm)	12,50 €

## Unsere Dessertauswahl...klassisch angerichtet in Schalen

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

	Preise pro Person
WELFENSPEISE <sup>D</sup> (Vanille+Weincreme geschichtet mit Beerengrütze)	3,50 €
BUTTERMILCHCREME <sup>D</sup> mit Orangen oder frischen Waldbeeren	3,50 €
SCHOKOLADENMOUSSE/VANILLEMUSSE - die Klassiker! <sup>D</sup>	je 3,00 €
ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce oder Sahne <sup>D</sup>	2,80 €
GRIESFLAMMERIE ... wie damals! <sup>D,FW</sup>	3,00 €
OBSTSALAT von frischen Früchten ... geht immer noch !	3,80 €
SCHLOTTEGGER, gef.Schokohippe, frisches Obst, Bayerisch ´ Creme <sup>D</sup> , Portionsdessert	4,90 €
OBSTPALETTE 'EXOTIC' mundgerechte Vitamine, farbenfroh nach Marktangebot	4,50 €
MOCCACREME / ZITRONENCREME <sup>D</sup>	je 3,00 €
BAYERISCHE CREME mit Himbeermark	3,30 €
TIRAMISU /PANNA COTTA mit Schokosoße verlässliche Italiener ... <sup>D,FW</sup>	je 4,00 €
VANILLEPUDDING mit frischen Erdbeeren (saisonal) <sup>D</sup>	3,90 €
ORANGENCREME <sup>D</sup>	3,50 €
EIERLIKÖRCREME mit Schokosplittern <sup>D,A</sup>	3,50 €
DESSERT nach Art des Hauses, "a la Ettwig" <sup>D</sup> (Joghurtsahne auf Pfirsichen und Himbeeren, brauner Zucker)	3,00 €
CREME BRÛLÉ (Eigelb-Sahnecreme, überbacken) <sup>D,A</sup>	4,00 €
SCHOKOTRIFLE (englisches Schichtdessert: Biskuit, Pudding, Mousse) <sup>D,FW</sup>	3,80 €
CREME CARAMEL <sup>D,A,H</sup> (im Timbale pochiert, Portionsdessert)	4,50 €
CAPPUCCINOCREME (Kaffee, Sahne, Kakao) <sup>D</sup>	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 Schinkenplatte<sup>3</sup>  
kräftige Käseauswahl vom Brett  
Rührei mit Schinken<sup>A, D, 3</sup>  
verschiedene Sorten Konfitüre, Quark<sup>D</sup>  
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<sup>A, FW</sup>  
warm: Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Butterspätzle  
Nachtisch: nach Wahl, z. B. Vanillemousse mit pürierten Himbeeren/Eierlikörcreme

19,50 €

### **Vorschlag III - ab 15 Personen -**

Fischköstlichkeiten vom Spiegel (zweierlei Lachs, Forelle, Shrimps<sup>H, Y</sup>, Meerrettich<sup>M</sup>)  
Gourmetaufschnitt-, Schinken- und Bratenplatte  
internationale Käseauswahl  
Brotkorb (verschiedene Brot- und Brötchensorten), Butter  
kalt: Hähnchenfilet, Mandelmedallions<sup>K</sup> 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

21,50 €

## Kurz und klein! Unkomplizierte Kleinbuffets, ab 10 Personen

### Preise pro Person

#### Das kleine „VITALE“:

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen<sup>K</sup> und Röstbrot<sup>FW</sup>,  
Dressing und Dip<sup>D</sup>

Putenwraps (Rollpfannkuchen) mit Kräuterfrischkäse und Putenbraten

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

Nachtisch: Kirsch-Vanillequark<sup>D, K</sup> mit Nusskrokant<sup>K, FW</sup> 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 Vanille mousse mit Himbeermark

15,50 €

ohne Dessert 14,50 €

#### Außerdem heiß begehrt und preiswert...

Weißkohl-Hackfleischauflauf<sup>D, FW</sup> mit Käse überbacken<sup>D</sup> 9,50 €

Gemüsegratin „provencale“<sup>D</sup>, mit Ratatouille und Schafskäse (vegetarisch) 9,50 €

Cannelloni gefüllt mit Spinat<sup>D, FW</sup> (vegetarisch) oder  
„al Forno“ mit Hack und Tomatensauce<sup>D, FW</sup> je 9,50 €

Kartoffelauflauf „Himmel und Erde“, Kartoffeln, Äpfel mit Flöns<sup>3</sup> 9,50 €

Gemüselasagne, saisonales Marktgemüse, Nudelblätter, Sauce Bechamel<sup>D, FW</sup> 9,50€

# Das kalt-warme Buffet „CLASSIC“ (1)



(ab 10 Personen)

## **kalter Buffeteil:**

Schweinemedallions garniert, Hähnchenfilet dekorativ,  
Schnitzel mit und ohne Mandeln  
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,  
Spießbraten mit Schmorzwiebeln  
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<sup>A,FW</sup>  
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

**24,50€/Pers.**

## Das kalt-warme Buffet „MAXIME“ (3)



(ab 20 Personen)

### **kalter Buffetteil:**

Fischvariation mit zweierlei Lachs, Forellenfilets,  
geräuchertem Heilbutt, Shrimpscocktail<sup>Y.H.A</sup>, Meerrettich  
Schweinefilet dekorativ angerichtet, Poulardenbrust mit Spinat „Florentine“<sup>A.FW</sup>,  
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 Schokosplittern

**28,50 €/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“<sup>D, A</sup>, Entenbrust geräuchert,  
Rinderfilets mit Pfifferlingen<sup>D</sup>, Rehmedallions mit Leberparfait<sup>D</sup>

### **Salate nach Wahl:**

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

### **warme Gerichte „wahlweise“ :**

Filettopf vom Schwein mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf, Gnocchis  
Edelfischgratin von Lachs, Seezunge 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<sup>D</sup>

**32,50 €/Pers.**

## Das kalt-warme Buffet „MAITRE“ (5)



(ab 20 Personen)

### **kalter Buffetteil:**

Fischvariation mit Lachs, Krabben, Forellenfilet, Rauchaal  
Stremeln, Zanderterrine<sup>A, D, H</sup> und Meerrettich  
Poulardenbrust gefüllt, Rinderfiletmedaillons, Roastbeefröllchen  
Kalbsmedaillons „romana“<sup>3</sup>, Schweinefilet im Blätterteig<sup>D, A</sup>

### **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<sup>FW, 9</sup> und Partybrötchen  
Dessert nach Wahl: z. B. exotischer Obstsalat, Panna Cotta „Amarena“  
Mousse au chocolat „Classic“ oder  
Welfenspeise

**37,50 €/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<sup>H, A, FW</sup>, Forellenfilet im Kräutermantel mit Preiselbeeren, Meerrettichsahne Kalbsfilet mit Leberparfait<sup>D, A, FW</sup>, Rindsfilet mit Steinpilzen, Rehrücken „classic“ (dekorativ im ganzen angerichtet), Poulardenbrust „Romana“<sup>3</sup>

## **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“

**42,00 €/Pers.**

# ITALIENISCHES BUFFET „ROMA“(1)



(ab 10 Personen)

## **kalter Buffeteil:**

HONIGMELONE mit Parmaschinken  
SCHWEINEMEDAILLONS mit Schinken<sup>3</sup> 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

**22,50 €/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<sup>D, FW</sup> und ZucchiniGemüse  
PICCATA MILANESE (Käseschnitzel)<sup>D, A, FW</sup>  
auf Tomatenspaghetti<sup>FW</sup>

**oder**

OSSO - BUCO (geschmorte Kalbshaxe)  
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille  
KÄSEAUSSWAHL, Brotkorb (Focaccia, Ciabatta<sup>FW</sup>) und Butterteller  
CAPPUCCINOCREME oder TIRAMISU

**26,80 €/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<sup>D,FW</sup>

**warmer Buffeteil:**

PESCE: LACHSFILET auf Blattspinat, Kartoffelgratin

**oder**

CARNE: SCHWEINEFILET „Romana“ mit Salbei und Schinken<sup>3</sup>  
Rosmarinkartoffeln

FORMAGGIO: ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL  
Ciabatta, Partybrötchen

DOLCI: GRAPPACREME oder PANNA COTTA

**24,50 €/Pers.**



## RUSTIKALE BUFFET'S

### **Bayerisches Buffet ab 20 Pers.**

Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat warm,  
Leberkäse -abgebräunt-<sup>A</sup>, kl. Schmorhaxen o.Schwarte  
Mettigel, rustikale Käseauswahl, Schmalz und Butter  
Weißwurst<sup>D</sup> (warm) süßer Senf<sup>E</sup>, pikante Sülze<sup>3</sup>  
Bayerischer Wurstsalat, Sahnkrautsalat, Rotkrautsalat mit Speck,  
Radisalat mit Schnittlauch, rustikaler Brotkorb mit Laugenbrez'n

19,50 €/Pers.

### **Rustikales Buffet „Retro“ ab 10 Pers.**

Partyschnitzel, Schinkenmettwurst, Frikadellekes  
Fleischwurst, Thüringer Mett  
Salate nach Wahl, z.B. :  
Kartofflsalat classic, Krautsalat, Nudelsalat  
Käseauswahl rustikal  
Brotkorb, Kräuterbutter, Schmalz

17,00€/Pers.

Plus Warmteil, z.B. :

Spießbraten, Nackenbraten, Biersenfbraten, Geschnetzeltes  
Kartoffelgratin, Spätzle, Schmorke, Drillinge

19,50€/Pers.

### **Rustikales Meetingkombi**

Baguettehappen gut belegt mit pikantem Käse und Braten,  
verschiedenen Aufschnittspezialitäten, 3 Stück pro Person,  
dazu eine kräftige Suppe **oder** Salat nach  
Wahl z. B. Käse-Lauchcreme, Geflügelcurrysalat

8,90 €/Pers.

Komplett

(Fischsuppen/Fischsalate und Vorspeisen gegen Aufpreis)

9,90 €/Pers.

# Das kalt-warme Buffet „Zeitgemäß“



(ab 20 Personen)

## **kalter Buffetteil:**

Fingerfood: Fetazigarre, Mozzarella-Tomate-Stick, Auberginenröllchen mit Käse, Spinatquiche, Frühlingsrollen, Veggie-Wraps mit mariniertem Couscous, Tzatziki und Gurke

Partyplatte „new“: Tacoschnitzel vom Schwein, Piccatas (Schnitzel mit Parmesanpanade), Geflügelsaté, Meatballs mit pikanter Tomatensauce und Putenwraps mit Kräuterfrischkäse und Grillpute

Salate: Blattsalatauswahl mit Croutons, Sprossen und Kernen, Frenchdressing, Tomato-Ruccola-Parmesan

## **warmer Buffetteil „wahlweise“:**

Brassato vom Rind in Barolo,  
Schweinefilet Romana mit Schinken und Salbei,  
Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,  
Hähnchenbrust mit Wokgemüse  
Gnocchi in Käserahm mit Spinatkugeln(Veggie), Gemüselasagne mit Bechamel (Veggie)  
Pfannengemüse nach saisonalem Angebot  
Beilagen: Rosmarindrillinge, Kartoffelgratin, Schmorke o.Ä

Käseauswahl international  
gemischter Brotkorb, Paprikadip

## **Dessert „wahlweise“:**

Buttermilchcreme mit Orange, Cappucinocreme, Schokomousse

**29,50 €/ 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 <sup>A</sup> (Hawaii oder Curry)	3,50 €
Rindfleischsalat (Zwiebel, Gurke, Vinaigrette)	3,90 €
Schweizer-Wurstsalat <sup>D</sup> (Käse <sup>D</sup> , Lyoner, Vinaigrette)	3,50 €
Glasnudelsalat <sup>FW</sup> mit Hack	3,90 €
Hähnchensalat „italienisch“ <sup>A</sup> (Hähnchenbrust, Gemüse, Vinaigrette)	4,00 €
Blattsalat Roastbeefstreifen (Honig-Senf-Dill-Dressing <sup>A, G</sup> )	4,50 €

## ...mit Kartoffeln

Kartoffelsalat „klassisch“ <sup>A</sup> (Mayo <sup>A</sup> , Gurke, Ei <sup>A</sup> )	2,50 €
Kartoffelsalat, Vinaigrette (Essig/Öl)	2,50 €
Speckkartoffelsalat „warm“ <sup>3, E, G</sup>	2,90 €

## ...mit Gemüse

Krautsalat „natur“	2,50 €
Sahnekrautsalat <sup>D</sup>	2,70 €
Rotkrautsalat mit Speck <sup>3</sup>	2,70 €
Waldorfsalat <sup>A, E</sup>	3,50 €
Broccolisalat (Vinaigrette oder Sahne <sup>D</sup> )	3,50 €
Ratatouillesalat	3,50 €
Artischockensalat <sup>M</sup>	3,90 €
Rote-Beetesalat	2,50 €
Paprika-Maissalat	3,50 €
Spargelsalat weiß-grün (saisonal)	4,50 €
Reissalat	3,50 €
Bulgur mit Melone und Minzquark <sup>FW, D</sup>	3,90 €
Dreierlei Bohnensalat (Wachs-, Prinzess-, Kidneybohnen)	3,00 €
Couscoussalat, Tabouleh <sup>FW</sup> (Weizengries <sup>FW</sup> , Gemüse, Vinaigrette)	3,50 €

## ...mit Fisch

Matjessalat „pikant“ <sup>H</sup> (Gemüse, Vinaigrette)	4,20 €
Heringssalat „rot“ <sup>H, A</sup> (Mayo, rote Beete)	4,20 €
Thunfischsalat <sup>H</sup> (Zwiebeln, Erbsen)	4,50 €
Meeresfrüchtesalat, saisonal	5,50 €
Nizzasalat <sup>H, A</sup> (Kartoffeln, Sardellen, Thunfisch <sup>H</sup> , Bohnen, Ei <sup>A</sup> )	4,50 €
Rauchfischsalat <sup>H</sup> (geräucherte Fischfilets, Frenchdressing)	5,50 €

## ...mit Nudeln

Nudelsalat „klassisch“ <sup>A, 3, FW</sup> (Mayo <sup>A</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Erbsen)	2,50 €
Nudelsalat „italy“ <sup>FW</sup> (Farfallennudeln, Gemüse, Vinaigrette)	2,80 €
Farfalle mit Lachs <sup>H, FW</sup> (Frenchdressing und zweierlei Lachs) <sup>H</sup>	5,50 €
Glasnudelsalat veget. mit Chili	3,50 €
Spaghettisalat <sup>FW</sup> m. Nuss-Petersilienpesto	3,50 €

## ...mit Käse

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

## ...Klassiker

Apfel-Lauchsalat <sup>A</sup>	3,00 €
Gurkensalat	2,50 €
Tomatensalat	2,50 €
Frische Salatauswahl auf Platte (nach Saison, mit Dressing)	4,00 €
Feldsalat, saisonbedingt <sup>FW, 3</sup> (Croutons <sup>F</sup> , Speckwürfel <sup>3</sup> , Kartoffeldressing)	4,50 €

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/ Angebotsannahme 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](http://www.partyservice-ettwig.de) oder [info@partyservice-ettwig.de](mailto: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  
IHREN 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 ANGEBOTE 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.