

		Tagespreis
- Hummer garniert mit Cocktailsoße		
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	33,50 €
- Forellenfilet „Balsamico“	Kg	31,50 €
- Antipasti-Auswahl "Italienisch"	Kg	33,50 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	25,90 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	62,00 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	43,90 €

Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	Kg	9,90 €
- Kraut-Karottensalat		Kg	13,50 €
- Rohkostsalate Saison		Kg	13,50 €
- Mais-Bohnensalat		Kg	13,90 €
- Käferbohnenalat mit Steirischem Kürbiskernöl		Kg	16,90 €
- Waldorfsalat		Kg	18,90 €
- Gemüsesalat		Kg	15,50 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum		Kg	16,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing(ohne Kerne)		Kg	16,90 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing		Kg	14,90 €
- Nudelsalat		Kg	13,90 €
- Schafskäsesalat		Kg	17,90 €
- Fleischsalat		Kg	13,50 €
- Wurstsalate (verschiedene Sorten)		Kg	14,90 €
- Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl		Kg	19,90 €
- Geflügelsalat		Kg	19,90 €
- Shrimps-Cocktail		Kg	32,90 €
- Rohkost-Gemüseplatte mit Dipp-Soßen (ab 1,5 Kg)		Kg	16,90 €

Kanapees und kaltes Fingerfood ab 20 Stück:

- Gemischte Auswahl (Wurst, Käse, Schinken, Braten)	Stück	2,10 €
- Vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	2,50 €
- Feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	2,80 €
- Rosa gebratenes Roastbeef	Stück	3,50 €
- Original Parmaschinken	Stück	3,50 €
- Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	3,70 €
- Lachsrolle Kräuter-Crepe-Spieß	Stück	1,90 €
- Lachsrolle Mozzarella-Spieß	Stück	1,90 €

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück) | Stück | 1,80 € |
| - Trauben-Käsespiß (ab 10 Stück) | Stück | 1,80 € |

Brötchen:

- | | | |
|---|------------|--------|
| Gemischter Brot-Brötchenkorb | pro Person | 2,10 € |
| - kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 15 Stück)
(Schinken, Braten, Wurst und Käse) | Stück | 2,45 € |
| - kleine 1/2 belegte Party-Brötchen
gemischte Auswahl (ab 20 Stück) | Stück | 2,30 € |
| - 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl | Stück | 2,50 € |
| mit geräuchertem Wildwasserlachs | Stück | 4,20 € |
| mit feinem Mett | Stück | 2,50 € |
| - 1/2 Baguette/Körner-Brötchen Preisaufschlag pro Stück | | 0,30 € |
| - Ganze bel. Brötchen, gemischte Auswahl | Stück | 2,60 € |
| - Ganze bel. Baguette-Brötchen, gem. Auswahl | Stück | 2,70 € |
| - Mini Laugenstangen und -brötchen, gebuttert
(ab 10 Stück) | Stück | 1,15 € |
| - Mini Laugenbrezeln (nicht gebuttert)
(ab 10 Stück) | Stück | 0,90 € |
| - Butterbrezeln | Stück | 1,85 € |

Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle | Stück | 2,45 € |
| - Feinschmecker Fleischsalat garniert | Stück | 2,45 € |
| - feiner Waldorfsalat mit Bresaolaröllchen | Stück | 2,75 € |
| - Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Stück | 2,75 € |
| - Leckerer Gemüsesalat mit Schinkenröllchen | Stück | 2,75 € |
| Wildwasserlachs-Tatar mit Weißbrot-Chip | Stück | 3,45 € |
| - Matjescocktail "Hausfrauen Art " | Stück | 3,00 € |
| - Shrimpscocktail "Delikates" | Stück | 3,20 € |
| - Geflügelsalat "Hawaii" | Stück | 3,00 € |
| - Gemüse-Reisnudelsalat(vegetarisch) | Stück | 2,65 € |
| Kräuter-Panna cotta mit Tomatenspiegel | Stück | 3,20 € |

Die warme Alternative:

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 20 Stück) | Stück | 1,35€ |
| - Würzige Blätterteig-Schnecken
mit Fleischfüllung (ab 10 Stück) | Stück | 1,55 € |

- Würzige Blätterteig-Schnecken mit Pizzakäsefüllung (ab 10 Stück)	Stück	1,55 €
- Würzige Blätterteig-Schnecken mit Feta-Spinat-Fleischkäsefüllung (ab 10 Stück)	Stück	1,55 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt (ab 10 Stück)	Stück	1,40 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt vegetarisch(ab 10 Stück)	Stück	1,40 €
- Schinken-Käse-Croissant (groß)	Stück	2,00 €
- Schinken-Käse-Nest (groß)	Stück	2,30 €
- Broccoli-Nest vegetarisch (groß)	Stück	2,30 €
- Soufflé mit Gemüse vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	2,00 €
- Veganer Creperollen-Spieß (ab 20 Stück)	Stück	1,65 €
- Bruchetta (ab 10 Stück)	Stück	1,55 €
- Mini-Fleischküchle (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Sauce Tatar)	Stück	0,85 €
- Hähnchen Nuggets (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Cocktailsoße)	Stück	0,85 €
- Hähnchenspieße Mini Soja (ab 20 Stück)	Stück	1,35 €
- Hähnchenspieße Mini Oliven (ab 20 Stück)	Stück	1,55 €
- Hähnchenspieße Mini Cherrytomaten (ab 20 Stück)	Stück	1,55 €
- Garnelen im Backteig (ab 20 Stück)	Stück	1,60 €
- Garnelen im Kartoffelstrohmantel (ab 20 Stück)	Stück	1,50 €
- Lachs-Shrimpsspieß (ab 10 Stück) (dazu empfehlen wir Cocktailsoße)	Stück	1,80 €
- Dip-Soßen (oben aufgeführt)	Kg	16,90 €
- Weingärtner`s Hausmarke Sekt Geldermann Flaschengärung trocken, gekühlt	Flasche	11,00 €

- Garnierte Riesenbrezel

belegt mit Wildwasser-Räucherlachs, gekochtem und rohem Schinken, Salami, Bierschinken, Tomaten-Mozzarella, Schnitt-, und Weichkäse	
für ca. 7 Personen	38,90 €
für ca. 11 Personen	55,90 €
für ca. 16 Personen	75,90 €

Warme Köstlichkeiten:

- Gekochte Rindertafelspitz in seiner Brühe
mit Gemüsestreifen ab 3 Kg (x) Kg 23,90 €
- Kräuter-Lammkeule ab 3 Kg (x) Kg 28,90 €
- Filet Wellington:
vom Rinderfilet ab 3 Kg (x) Kg 49,90 €
vom Schweinefilet ab 3 Kg (x) Kg 31,90 €
- Prager Schinken ab 3 Kg (x) Kg 19,90 €
geschnitten auf Platte Kg 21,90 €
- Marsala-Kräuterschinken ab 3 Kg (x) Kg 21,90 €
- Badisches Zwiebel-Schäufele ab 3 Kg (x) Kg 21,90 €
- Kasseler im Brot oder Blätterteig ab 3 Kg (x) Kg 21,00 €
- Braten-Auswahl gefüllt oder natur
vom Schwein, Kalb oder Pute:
geschnitten auf Platte ab 3 Kg Kg 22,90 €
Am Stück ab 3 Kg (x) Kg 20,90 €
- Kalbsbraten gefüllt oder natur ab 3 Kg (x) Kg 24,90 €
- Kalbsbraten von der Nuss mager ca. 2Kg Kg 29,90 €
- Ein ganzer Spanferkelrücken ca. 3 Kg Kg 21,90 €
Spanferkelkeule (ohne Knochen) ca. 3,5 Kg Kg 22,90 €
- Ganzes Spanferkel (Vorbestellung 7Werkstage)
ab 15-20Kg Kg 13,50 €
ab 20-25Kg Kg 11,90 €
ab 26-32Kg Kg 10,90 €
- Spareribs lecker gegrillt ab 5 Kg (x) Kg 12,90 €

(x) bei größeren Mengen erfragen Sie bitte unsere Staffelpreise !

- **Grillplatte** ab 10 Personen (gefüllten Braten, gegrillte Hähnchenkeulen, Schlemmerbauch, Schnitzel, Grillhaxen-Scheiben, Mini-Fleischküchle, Hähnchen Nuggets)
[nur an Werktagen von Mo. bis Fr. erhältlich] pro Person 13,90 €
- **Geflügelplatte** ab 10 Personen (Putenbraten gefüllt und natur, gegrillte Hähnchenkeule, panierte Putenschnitzel, Hähnchen Nuggets, Mini-Hähnchenspieße)
[nur an Werktagen von Mo. bis Fr. erhältlich] pro Person 13,90 €
- Gegrillte Hähnchenkeule (ca. 300g) Kg 14,90 €
- Paniertes Schweinerückensteak (ca. 160g) Stück 2,95 €

- Paniertes Mini-Schweineschnitzel (ca. 100g)	Stück	2,30 €
- Paniertes Putenschnitzel (ca. 190g)	Stück	3,80 €
- Paniertes Mini-Putenschnitzel (ca. 100g)	Stück	2,40 €
- Fleischküchle (ca. 150g)	Stück	1,90 €
- Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück	Kg	14,90 €
- aufgeschnitten	Kg	16,90 €
- Soße zum Braten	Liter	9,90 €

Mindestmenge 12 Portionen:

- Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße	Portion	9,90 €
- Kalbsfilet in Morchel-Rahmsoße	Portion	15,90 €
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste	Portion	15,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion	12,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion	7,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion	8,90 €
- Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsoße mit Früchten	Portion	8,90 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion	8,90 €
- Bolognese Fleischsoße rein Rind	Portion	4,90 €
- Rinderbraten in Burgundersoße	Portion	9,90 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesoße	Portion	8,90 €
- Geschmorte Kaninchenkeule "Italienische Art"	Portion	9,90 €
- Kalbsrahmgulasch oder "Geschnetzeltes Züricher Art"	Portio	10,90 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“	Portion	10,90 €
- Gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsoße	Portion	13,90 €

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

Beilagen:

Gratinierte Kartoffeln	Portion	2,60 €
Rosmarinkartoffeln mini	Portion	2,90 €
Butter-Reis	Portion	2,20 €
Penne-Nudeln	Portion	2,20 €
Schupfnudeln	Portion	2,80 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel	Portion	2,60 €
Spätzle	Portion	2,60 €
Kaisergemüse	Portion	2,70 €

Salate siehe Seite 2 der Liste

Feines aus dem Suppentopf
(Mindestmenge 15 Portionen pro Sorte,
1 Portion = ca. 400g):

Kräuterrahmsuppe mit Würfeln vom Wildwasserlachs	Portion	4,90 €
Rindfleisch-Gemüseintopf mit Reisnudeln (unser Klassiker)	Portion	4,60 €
Gulaschsuppe "Ungarische Art" rein Rind	Portion	4,60 €
Westfälischer Erbseneintopf	Portion	4,30 €
Badische Kartoffelrahmsuppe (vegetarisch)	Portion	4,30 €
Gemüsecremesuppe "Gärtnerin" (vegetarisch)	Portion	4,30 €
Linsensuppe mit Würstchen	Portion	4,30 €
Grünkernsuppe mit Markklößchen	Portion	4,30 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	Portion	4,30 €
Tomatencremesuppe mit Suppenklößchen	Portion	4,30 €

Dessert:

Verschiedene süße Backwaren:

Mini Plunder süß (ab 10 Stück)	Stück	1,00 €
Kleine Berliner (ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
Leckere kleine Muffins mit Schokostückchen/Zitrone(ab 10 Stück)	Stück	1,10 €
Birnen-Mini-Soufflé (ab 10 Stück)	Stück	1,70 €
Apfelstrudel mit Mandel und Rosinen	Kg	16,90 €

Dessert im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillecreme	Stück	2,50 €
- Früchtequark	Stück	2,50 €
- Mousse au Chocolat	Stück	2,50 €
- Panna cotta mit verschiedenen Beerengrützen oder Früchte Mousse (Saisonal)	Stück	2,70 €

Cremes und Obst:

Mousse au Chocolat, „die Echte“	Kg	27,90 €
Profiteroles (Gewicht: 1,1 Kg)	Stück	29,90 €
Rote Grütze mit Vanillecreme	Kg	16,90 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze nach Hausrezept	Kg	17,50 €
Frischer Obstsalat nach Saison	Kg	18,50 €
Erfrischender Früchtequark	Kg	14,90 €
Tiramisu (Gewicht: 1,7 Kg)	Stück	35,00 €
Panna cotta garniert mit Früchten (circa 1,5 Kg)	Kg	24,90 €
Frische Obstplatte filetiert (ab 1 Kg)	Kg	19,50 €

Buffet "Badische Art" (ab 10 Personen):

- Schwarzwälder Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Wildwasser-Räucherlachs aus dem Buchenrauch
- Schwarzwälder Forellenfilet in Vinaigrette
- Verschiedene Badische Spezialitäten aus dem Rauch:
Schwarzwälder Schinken, Kräuterschinken, Meerrettich-Rinderschinken
und Badische Wurstspezialitäten.
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten:
Delikates Wurstsalat, Eiersalat, feiner Fleischsalat
Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat .
- Auswahl feiner Käsesorten, reichlich garniert, sowie Badischer
Rahmkäse mit Kräutern.
- Reichlich Brötchen und Bauernbrot mit Butter und feinem
Apfel-Griebenschmalz.

Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):

- Feines Badisches Zwiebel-Schäufele oder Kasseler
mit feinem Riesling-Sauerkraut;
oder
- Badische Maultaschen mit feiner Speck-Zwiebelschmelze.

Als Dessert empfehlen wir:

- Rote Grütze mit Vanillecreme
und
Apfelstrudel mit Mandeln.

Preis pro Person:

Ohne Dessert	24,90 €
Mit Dessert	26,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag
berechnet.

Passendende Badische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Österreichische Art" (ab 10 Personen):

- Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und
- Räucherlachs aus dem Buchenrauch

- Winzerwurst, Karrespeck, Heißgegarte Schinkenwurst, Würstel und Bergbeiser, Steirischer Backschinken mit frischem Kren. Steirisches "Carpaccio"
- Auswahl deftiger Salate 4 Sorten, ab 15 Personen 5 Sorten: Tomatensalat mit Kürbiskernöl, Kraut-Karottensalat Eiersalat, Steirischer Kartoffel-Gurkensalat, Käferbohnenalat.
- Auswahl Landestypischer Käsesorten, reichlich garniert.
- Reichlich Brötchen und Bauernbrot mit feinen Brotaufstrichen.

Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):

- Feiner Österreichischer "Saftgulasch" mit Semmelknödel; oder
- Wiener Backhendel.

Als Dessert empfehlen wir:

- Apfelstrudel mit Mandeln und Vanillesoße.

Preis pro Person:

Ohne Dessert	25,90 €
Mit Dessert	28,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag berechnet.

Passendende Österreichische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Italienische Art" (ab 10 Personen):

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete, Garnelenpastete und Salmpastete,
Gebeizten Lachs mit Basilikum,
 - dazu Honig-Senfsauce und Cocktailsauce.
 - als dekoratives Extra:
 - frisch gekochter Hummer auf der Sektflasche 25,00 €
 - marinierte Gambas in Knoblauch-Dillsahne
 - Italienische Schinkenauswahl garniert mit Butterrosen:
Parmaschinken, Bresaola, Südtiroler Bauernschinken
und gekochter Rosmarinschinken.
dazu Melonenschiffchen
 - Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Olivenöl
oder Vitello Tonnato (ab 15 Personen beides).
 - Eingelegte Tomaten, Balsamiko Zwiebeln und Oliven.
Feine Salate 4 Sorten (ab 15 Personen 5 Sorten):
Italienischer Nudelsalat, Gemüsesalat "Toskana,"
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum,
weißer Bohnensalat „Italia“, Schafskäsesalat.
 - Schöne Landestypische Käseauswahl mit filetiertem Obst.
 - Gemischte Brot- und Brötchenauswahl mit Ciabatta und Grissini.
- Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):
- Marsala -Kräuterschinken.
oder
 - Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 20 Personen)
Beilage Rosmarin-Kartoffeln

Als Dessert empfehlen wir:

- Tiramisu und Proviteroles oder
- Panna cotta garniert mit Früchten (ab 15 Personen)

Preis pro Person:

Ohne Dessert	35,90 €
Mit Dessert	38,50 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Italienische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Exclusiv" (ab 10 Personen):

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete, Garnelenpastete und Salmpastete,
Räucherlachs aus dem Buchenrauch, Rotholzlachs, geräucherte
Schwarzwälder Forellenfilets,
dazu Cocktailsauce und Dill-Meerrettichsahne
als dekoratives Extra:
frisch gekochter Hummer auf der Sektflasche 25,00 €
- feiner Krabbencocktail,
- Rosa gebratenes Roastbeef, Schweinerücken mit Sauce Tatar.
- Feine Schinkenauswahl garniert mit Butterrosen:
Parmaschinken und Südtiroler Bauernschinken,
Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken,
dazu Melonenschiffchen
- Feine hausgemachte Pastetenauswahl: Ente und Perlhuhn
- Feine Salatauswahl 4 Sorten ab 15 Personen 5 Sorten:
Geflügelsalat, feiner Rindfleischsalat
Hirtensalat, Waldorfsalat, Kalbfleisch „Vinaigrette“
- Große Käseauswahl mit Französischen Käsesorten und anderen,
dazu eine schöne Auswahl von filetierten exotischen Früchten.
- Reichlich Brötchen und Brotauswahl.
Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße dazu Spätzle.
- oder
- Gefüllter Schweinerücken-Schlemmerbraten mit Rahmsoße
dazu Kartoffelgratin

Als Dessert empfehlen wir:

- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillecreme und Profiteroles oder
Mousse au Chocolat (ab 15 Personen),

Preis pro Person:

Ohne Dessert	37,50 €
Mit Dessert	39,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Feinschmecker Buffet (ab 15 Personen):

Feines vom Fisch:

Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten
Schollenpastete, Garnelenpastete, Salmpastete dazu Cocktailsauce.
Milder Wildwasser-Stremellachs aus dem Buchenholzrauch dazu
delikater Limonenschaum.

Gebratene Edelfische mit Gemüse -Julienne in Balsamico
marinierte Gambas in Knoblauch-Dillsahne.

Carpaccio von der Rinderlende

- Gänseleberpastete mit Rieslinggelee, Sauce Cumberland und Sellerie-Apfelsalat.
- Rehrückenfilet kalt (nach Saison) mit Preiselbeerbirnchen.
oder
Gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste (kalt)
- Feinschmecker-Geflügelsalat
- Heißgarte Entenbrust in „Linsenvinaigrette“
- Delikate Rohmilchkäse-Auswahl garniert und filetierte exotische Früchte.
- Gemischter Brot-Brötchenkorb mit Butter-Rosen

Als warme Kombination bieten wir:

- überbackenes Wildwasser-Lachsfilet mit würziger Kräuterkruste,
dazu feine Zitronenrahmsoße und Butterreis
oder
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Thymian-Knoblauchsoße,
als Beilage gratinierte Kartoffeln

Unsere Dessertempfehlung:

- Mousse au Chocolat und
- Panna cotta garniert mit Früchten

Preis pro Person:

Ohne Dessert	42,90 €
Mit Dessert	44,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Partyservice „Kompakt“

Partyservice „Kompakt“ eröffnet Ihnen die Möglichkeit, die hier aufgeführten Arrangements zu einem günstigeren Preis als im vergleichbaren „Erfolg für Ihre Feier“ Partyserviceprogramm zu bestellen. Es müssen jedoch folgende Einschränkungen beachtet werden:

- Diese Arrangements können bzgl. der beinhalteten Komponenten nicht verändert werden.
- Die Menge gilt nur für die Anzahl der aufgeführten Personen und kann nur in vollen Einheiten verändert werden.
- Diese Arrangements sind nur während der üblichen Geschäftszeiten erhältlich (Montag bis Freitag bis 18.30 Uhr und samstags bis 13.00 Uhr)
- Eine Vorbestellungsfrist von einer Woche ist möglichst einzuhalten.

„Schlachtfest“:

- Eine Schale voller deftiger Spezialitäten, 10 Scheiben mageren Schlemmerbauch, je 10 Hausmacher Leber- und Blutwürstchen auf mildwürzigem Sauerkraut.
 - Ofenfrisches Bauernbrot.
- für ca. 10 Personen (Saisonartikel) 79,00 €

„Weiß – Blau“:

- 10 vollfleischige, magere Grillhaxen oder (wahlweise) 10 halbe Grillhaxen und 10 Paar Weißwürste.
 - Kraut-Karottensalat.
 - Zwei super Senfspezialitäten.
 - Laugenkranz und Bauernbrot.
- für ca. 10 Personen 85,00 €

„Wien bleibt Wien“:

- Eine Platte voller Backhendlteile (Brust und Keule)
 - Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl und Kartoffelsalat
- für ca. 10 Personen 99,00 €

„Pikant“:

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

für ca. 10 Personen

95,00€

„Light“:

- saftig gegrillte Putenbrust in Curryrahmsoße mit Früchten.
- Mandelreis
- Blattsalat mit Joghurt-Dressing.

für ca. 10 Personen

99,00 €

„Urschwäbisch“:

- Eine Schüssel voller Maultaschen (20Stück) in der Brühe mit frischem Schnittlauch.

für ca. 10 Personen

59,00 €

"Nager-Party":

- lecker, knusprig, gegrillte Sparerib und reichlich würzige Chicken-Wings (Hähnchenflügel) dazu eine Schüssel feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.

für ca. 10 Personen

85,00 €

„Grill-Garten Party“

(zum selber grillen):

- 10 Schweine-Steak, in rustikaler Würzung eingelegt.
- 10 Putensteak mit feiner Marinade.
- 10 halbgroße Rostbratwürste mit Majoran.
- Alles auf Platte garniert mit Grillsoße und marinierten Zwiebelringen.

für ca. 10 Personen

72,00 €

Passendende Weine und Getränke. Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Dies ist ein Ausschnitt aus unserem Party-Service-Angebot. Selbstverständlich bin ich gerne bereit, weitergehende Vorstellungen oder Wünsche mit Ihnen zu besprechen. Gerne berate ich Sie auch, wenn Sie Fragen zu passenden Getränken haben. Wir können Getränke natürlich bei Bedarf gekühlt mitliefern. Unser hygienisch verpacktes Mietgeschirr (nur in Verbindung mit Party-Service) löst Ihr Geschirrspülerproblem und erspart Ihnen den Abwasch.

Mietkosten inklusive Reinigung:

- 1 Gedeck:
(1 Teller groß, 1 Salatteller klein, 1 Teller Glas, 1 Messer,
1 Gabel, 1 Dessertlöffel) 2,40 €
- zusätzliche Einzelteile Stück 0,40 €
- Gläser Stück 0,50 €
- Bruch wird Ihnen zum Einkaufspreis berechnet.
- Stehtisch mit weißer Husse Stück 22,90 €
- Festzeltgarnitur (ein Tisch, zwei Bänke) mit
- Sitzkissen und Tischdecken 23,90 €
- Tische grün/weiß Stück 12,90 €
- Stühle grün mit Sitzkissen grün/weiß Stück 4,90 €
- Sonnenschirm grün mit Ständer Stück 17,90 €
- Tafeldecken weiß groß 130 x 280 Stück 8,90 €
- Tischdecken weiß 130 x 180 Stück 6,50 €
- Warmhaltegeräte mit Brennpaste Stück 8,50 €
- Gas-Grill, Stück 23,90 €

für Zelte, Bierzapfanlagen, Kühleinrichtungen und Sonstiges für größere Feierlichkeiten erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot auf Nachfrage.

Lebensmittel-Scherbeneis in Thermobox (Vorbestellung) Preis 15,90 €

Brauchen Sie Hilfe vor Ort? Pro Personalstunde berechnen wir 24,90 €

Für die Zustellung oder Leergutabholung berechnen wir Fahrtkosten laut unserer Preisliste.

Um Ihnen einen optimalen Partyservice bieten zu können, brauchen wir Zeit! Wir bitten Sie deshalb möglichst, Ihren Partyservice mindestens 4 Werktage vorher zu bestellen.

Bei Wochenend-Terminen bitten wir um längere Vorplanung.

Ihre



Brigitte Weingärtner



ettlinger
OFFIZIELLES MITGLIED DER GILDE

Feinschmecker und Schlemmerparadies

Leopoldstr. 52, 76275 Ettlingen, Tel: 07243/536023

Diese Preisliste ist gültig ab 18.02.18
(Ältere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit)

Immer aktuell: www.weingaertner-ettl.de

Alle Preise verstehen sich
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Geschenkkörbe

Wir stellen Geschenkkörbe für jeden Anlass nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen gefüllt ab 25,00 € zusammen.

- Individuelle Kleingeschenke
- Schinkenteller garniert (ab ca.10,00 €)
- Erlesene Weine und Spirituosen
- (im Geschenkgebilde)
- Alte Balsamiko Essige
- Edle Olivenöle
- Geschenk-Gutscheine (**den Wert bestimmen Sie**)
- **Auf Wunsch Versand**

Sie haben keinen Platz zum „Feiern“

in Verbindung mit unserem Party-Service vermieten wir Ihnen unseren
„Schlemmer Imbiss“ mit Wintergarten
in der Otto-Lilienthalstrasse 3
Ab 20 bis circa 50 Personen
Montag bis Freitag ab 16.00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ganztägig
Preis auf Anfrage
Parkplätze reichlich vorhanden



Schlemmer-Imbiss

Verweilen Sie zum Essen und Trinken in unserem Imbiss, natürlich mit
Produkten in „Weingärtner-Qualität“ in der
Otto-Lilienthalstr. 3
im Ettlinger Industriegebiet
(nähe Stadtwerke Ettlingen).
Eine Vielfalt an warmen und kalten Gerichten für sofort oder zum
Mitnehmen.

Öffnungszeiten: von Montag bis Freitag,
9.00 Uhr bis 14.00 Uhr.

Reichlich Parkmöglichkeiten sind vorhanden.

Fahrtkosten-Anteil-Tabelle

Ettlingen - Ettlingenweier	10,00 €
Bruchhausen - Oberweier - Rüppur - Spessart - Schöllbronn	11,00 €
Schluttenbach - Sulzbach - Busenbach - Reichenbach - Neurod - Silberstreifen (Forchheim) - Wolfartsweier - Gartenstadt – Dammerstock - Weiherfeld (Karlsruhe)	15,00 €
Etzenrot - Palmbach - Grünwettersbach - Langensteinbach - Mörsch - Forchheim - Durlach/Aue - Karlsruhe/Stadt bis Kaiserstrasse – Grünwinkel - Bulach, Beiertheim	17,00 €
Durmersheim - Würmersheim - Neuburgweier - Durlach - Grötzingen - Karlsruhe/Stadt nach Kaiserstrasse, Waldstadt – Hagsfeld - Mühlburg - Hohenwettersbach - Stupferich - Auerbach -Ittersbach - Marxzell - Pfaffenrot - Schielberg - Frauenalb - Burbach - Völkersbach - Malsch	25,00 €
Rotensol - Herrenalb - Bernbach - Moosbronn - Freiolsheim - Waldprechtsweier - Muggensturm -Bischweier Rastatt - Bietigheim - Ötigheim - Au am Rhein - Knielingen - Neureut - Blankenloch - Weingarten - Berghausen - Wöschbach - Söllingen - Kleinsteinbach - Weiler - Straubenhardt	35,00 €

Weiter gelegene Orte oder Fernfahrten werden nach Vereinbarung berechnet.

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

Hauptgeschäft, Leopoldstr. 52, Tel: 07243/536023
 Imbiss und Produktion, Otto-Lilienthalstr. 3, Tel 07243/39506



Wir bringen Sie auf den richtigen Weg!

Autobahn in Richtung
 Karlsruhe / Durlach

Autobahnausfahrt
 Karlsruhe Rüpurr / Ettlingen

