

		Tagespreis
- Hummer garniert mit Cocktailsoße		
- Gebratene Edelfische mit Gemüse-Julienne	Kg	33,90 €
- Forellenfilet „Balsamico“	Kg	29,90 €
- Riesen Garnelen in Knoblauch-Dillsahne	Kg	45,00 €
- Shrimps-Cocktail	Kg	32,90 €
- Antipasti-Auswahl "Italienisch"	Kg	33,50 €
- Antipasti-Auswahl Gemüse gebraten (ab 1Kg)	Kg	25,90 €
- Kalbfleisch „Vinaigrette“	Kg	37,50 €
- Carpaccio von der Rinderlende (ab 500g)	Kg	62,00 €
- Vitello Tonnato (ab 500g)	Kg	43,90 €

Salate eigene Herstellung (Teilauswahl)

- Kartoffelsalat	Kg	10,50 €
- Kraut-Karottensalat	Kg	13,50 €
- Rohkostsalate Saison	Kg	13,50 €
- Mais-Bohnensalat	Kg	13,90 €
- Grüner Bohnensalat	Kg	13,90 €
- Waldorfsalat	Kg	19,90 €
- Gemüsesalat	Kg	15,50 €
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Kg	16,90 €
- Tomatensalat mit Steirischem Kürbiskernöl	Kg	14,90 €
- Gurkensalat in Sauerrahmdressing (ohne Kerne)	Kg	16,90 €
- Grüner Mischsalat mit Dressing	Kg	14,90 €
- Nudelsalat	Kg	13,90 €
- Eiersalat	Kg	14,90 €
- 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 €
- 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	2,20 €
- Vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	2,60 €
- Feine Auswahl (Schinken, Braten und Edelkäse)	Stück	2,90 €
- Rosa gebratenes Roastbeef	Stück	3,60 €

- Original Parmaschinken	Stück	3,60 €
- Lachs-, Forellenfilet, Fischpasteten	Stück	3,80 €
- Lachsrolle Kräuter-Crêpe-Spieß	Stück	2,00 €
- Lachsrolle Mozzarella-Spieß	Stück	2,00 €
- Tomaten-Mozzarellaspieß (ab 10 Stück)	Stück	1,90 €
- Trauben-Käsespieß (ab 10 Stück)	Stück	1,90 €

Brötchen:

Gemischter Brot-Brötchenkorb	pro Person	2,10 €
- kleine belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 15 Stück) (Schinken, Braten, Wurst und Käse)	Stück	2,50 €
- kleine 1/2 belegte Party-Brötchen gemischte Auswahl (ab 20 Stück)	Stück	2,35 €
- 1/2 belegte Brötchen gemischte Auswahl mit geräuchertem Wildwasserlachs	Stück	2,55 €
mit feinem Mett	Stück	4,20 €
- 1/2 Baguette/Körner-Brötchen Preiszuschlag pro Stück		2,60 €
- Ganze bel. Brötchen, gemischte Auswahl	Stück	0,30 €
- Ganze bel. Baguette-Brötchen, gem. Auswahl	Stück	2,60 €
- Mini Laugenstangen und Knoten, gebuttert (ab 10 Stück)	Stück	2,70 €
- Mini Laugenstangen und Knoten, mit Frischkäse (ab 10 Stück)	Stück	1,20 €
- Mini Laugenbrezeln (nicht gebuttert ab 10 Stück)	Stück	1,70 €
- Butterbrezeln	Stück	0,90 €
		1,90 €

Feinkostsalate und Leckereien im Fingerfood -Schälchen:

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Kartoffelsalat mit Mini Fleischküchle	Stück	2,50 €
- Feinschmecker Fleischsalat garniert	Stück	2,50 €
- feiner Waldorfsalat mit Bresaolaröllchen	Stück	2,80 €
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	Stück	2,80 €
- Leckerer Gemüsesalat mit Schinkenröllchen	Stück	2,80 €
Wildwasserlachs-Tatar mit Weißbrot-Chip	Stück	3,50 €
- Matjescocktail "Hausfrauen Art "	Stück	3,10 €
- Shrimpscocktail "Delikates"	Stück	3,25 €
- Geflügelsalat "Hawaii"	Stück	3,10 €
- Gemüse-Reisnudelsalat vegetarisch	Stück	2,75 €
Kräuter-Panna cotta mit Tomatenspiegel	Stück	3,25 €

Die warme Alternative:

- Quiche-Törtchen Mini zum Aperitif (ab 20 Stück)	Stück	1,50€
- Würzige Blätterteig-Schnecken mit Fleischfüllung (ab 10 Stück)	Stück	1,65 €
mit Pizzakäsefüllung (ab 10 Stück)	Stück	1,65 €
mit Feta-Spinat-Fleischkäsefüllung (ab 10 Stück)	Stück	1,65 €
- Mini-Blätterteig-Plunder würzig gefüllt (ab 10 St.)	Stück	1,50 €
- Blätterteig-Gittertaschen deftig gefüllt vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	1,50 €
- Gefüllte Blätterteig-Twister vegetarisch	Stück	2,35 €
- Mini Schinken-Käse-Croissant	Stück	1,15 €
- Mini Burger	Stück	2,00 €
- Mini Flammkuchen	Stück	1,50 €
- Soufflé mit Gemüse vegetarisch (ab 10 Stück)	Stück	2,00 €
- Veganer Crêperollen-Spieß (ab 20 Stück)	Stück	1,75 €
- Bruschetta (ab 10 Stück)	Stück	1,70 €
- Mini-Fleischküchle (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Sauce Tatar)	Stück	0,90 €
- Hähnchen Nuggets (ab 20 Stück) (dazu empfehlen wir Cocktailsoße)	Stück	0,90 €
- Hähnchenspieße Mini Soja (ab 20 Stück)	Stück	1,40 €
- Hähnchenspieße Mini Oliven (ab 20 Stück)	Stück	1,60 €
- Hähnchenspieße Mini Cherrytomaten (ab 20 Stück)	Stück	1,80 €
- 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	1,90 €
- Dip-Soßen (oben aufgeführt)	Kg	17,50 €
- Weingärtner`s Hausmarke Sekt Geldermann Flaschengärung trocken, gekühlt	Flasche	11,50 €
- <u>Garnierte Riesenbrezel</u> belegt mit Wildwasser-Räucherlachs, gekochtem und rohem Schinken, Salami, Bierschinken, Tomaten-Mozzarella, Schnitt-, und Weichkäse		
für ca. 7 Personen		39,90 €
für ca. 11 Personen		57,90 €
für ca. 16 Personen		77,90 €

- Paniertes Putenschnitzel (ca. 120g)	Stück	2,70 €
- Quiche Lorraine (ca.180g) ab 5 Stück	Stück	5,90 €
- Fleischkühle (ca. 150g)	Stück	1,95 €
- Fleischkäse, Pizzakäse oder Zwiebelkäse am Stück	Kg	15,90 €
- aufgeschnitten	Kg	17,90 €
- Soße zum Braten	Liter	9,90 €

Mindestmenge 15 Portionen:

- Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße	Portion	10,90 €
- Kalbsfilet in Morchel-Rahmsoße	Portion	15,90 €
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste	Portion	15,90 €
- Lammrückenhäfte in Rosmarin-Rotweinssoße	Portion	12,90 €
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	Portion	12,90 €
- Ungarisches Saftgulasch (Schwein)	Portion	8,90 €
Ungarisches Saftgulasch (Rind)	Portion	9,50 €
- Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsoße mit Früchten	Portion	8,50 €
- Rinderroulade „Badisch“	Portion	8,50 €
- Bolognese Fleischsoße rein Rind	Portion	5,50 €
- Rinderbraten in Burgundersoße	Portion	10,50 €
- Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Sahnesoße	Portion	9,50 €
- Geschmorte Kaninchenkeule "Italienische Art"	Portion	10,50 €
- Kalbsrahmgulasch oder "Geschnetzeltes Züricher Art"	Portio	12,50 €
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“	Portion	12,50 €
- Gegrilltes Wildlachsfilet in Dillrahmsoße	Portion	13,90 €

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

Beilagen Portion 280g, ab 10 Portionen

Gratinierte Kartoffeln	Portion	2,70 €
Rosmarinkartoffeln mini	Portion	2,90 €
Butter-Reis	Portion	2,20 €
Penne-Nudeln	Portion	2,20 €
Schupfnudeln	Portion	2,80 €
Kartoffel-, oder Semmelknödel	2Stück	2,60 €
Spätzle	Portion	2,70 €
Kaisergemüse	Portion	2,90 €
Bohnen Gemüse (auf Wunsch mit Speck)	Portion	2,90 €
Grillgemüse (Champignon, Paprika, Zucchini, Fenchel)	Portion	3,20 €

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 Reismudeln (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 mini Muffins (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	2,55 €
- Früchtequark	Stück	2,55 €
- Mousse au Chocolat	Stück	2,55 €
- Panna cotta mit verschiedenen Beerengrützen oder Früchte Mousse (Saisonal)	Stück	2,75 €

Cremes und Obst:

Mousse au Chocolat, „die Echte“	Kg	28,90 €
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	25,90 €
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
- 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 Dessert empfehlen wir:

- Rote Grütze mit Vanillecreme
und
Apfelstrudel mit Mandeln.

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

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

Preis pro Person:

Kalt ohne Dessert	25,90 €
Kalt mit Dessert	27,90 €
Kalt/warm ohne Dessert	27,90 €
Kalt/warm mit Dessert	29,90 €

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, Heißgegarnte 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 Dessert empfehlen wir:

- Apfelstrudel mit Mandeln und Vanillesoße.

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

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

Preis pro Person:

Kalt ohne Dessert	27,90 €
Kalt mit Dessert	29,90 €
Kalt/warm ohne Dessert	29,90 €
Kalt/warm mit Dessert	31,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Bei Bestellung unter 10 Personen wird ein Mindermengenzuschlag berechnet.

Passende 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 und geräucherter Rotholzlachs,
- dazu Honig-Senfsauce und Cocktailsauce.
- als dekoratives Extra:
- frisch gekochter Hummer auf der Sektflasche 25,00 €
- marinierte Riesen Garnelen in Knoblauch-Dillsahne
- Italienische Schinkenauswahl garniert mit Butterrosen:
Parmaschinken, Bresaola, Südtiroler Bauernschinken
und gekochter Rosmarinschinken.
dazu Melonenschiffchen
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Olivenöl
oder Vitello Tonnato (ab 15 Personen beides).
- Eingelegte Tomaten, Balsamico Zwiebeln und Oliven.
Feine Salate 4 Sorten (ab 15 Personen 5 Sorten):
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 Grissini.

Als Dessert empfehlen wir:

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

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

- Marsala -Kräuterschinken.
oder
- Kalbshaxenfleisch „Osso bucco“ (ab 20 Personen)
Beilage Rosmarin-Kartoffeln

Preis pro Person:

Kalt ohne Dessert	36,90 €
Kalt mit Dessert	38,90 €
Kalt/warm ohne Dessert	38,90 €
Kalt/warm mit Dessert	40,90 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Italienische Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Buffet "Exklusiv" (ab 10 Personen):

- Delikate Auswahl von hausgemachten Fischpasteten:
Schollenpastete, Garnelenpastete und Salmpastete,
Räucherlachs aus dem Buchenrauch, geräucherter 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
Schafkäsesalat, Waldorfsalat, Kalbfleisch „Vinaigrette“
- Große Käseauswahl mit Französischen Käsesorten und anderen,
dazu eine schöne Auswahl von filetierten exotischen Früchten.
- Reichlich Brötchen und Brotauswahl.
Als Dessert empfehlen wir:
- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillecreme und Profiteroles oder
Mousse au Chocolat (ab 15 Personen),
Als warme Kombination bieten wir Ihnen hierzu (ab 15 Personen):
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce dazu Spätzle.
- oder
- Gefüllter Schweinerücken-Schlemmerbraten mit Rahmsauce
dazu Kartoffelgratin

Preis pro Person:

Kalt ohne Dessert	38,90 €
Kalt mit Dessert	41,00 €
Kalt/warm ohne Dessert	41,00 €
Kalt/warm mit Dessert	42,90 €

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 Riesen Garnelen 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

Unsere Dessertempfehlung:

- Mousse au Chocolat und
- Panna cotta garniert mit Früchten

Als warme Kombination bieten wir:

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

Preis pro Person:

Kalt ohne Dessert	43,50 €
Kalt mit Dessert	45,50 €
Kalt/warm ohne Dessert	45,50 €
Kalt/warm mit Dessert	47,50 €

Saisonale Änderungen vorbehalten

Passendende Weine und Getränke zum Buffet

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Partyservice „Kompakt“

Partyservice „Kompakt“ eröffnet Ihnen die Möglichkeit, die hier aufgeführten Arrangements zu einem günstigeren Preis als im vergleichbaren „Erfolg für Ihre Feier“ Partyserviceprogramm zu bestellen. 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 von Montag 8.00 bis Samstag bis 18.30 Uhr erhältlich
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
- 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 Kräuter-Rahmsoße.
- Bunter Gemüsereis

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 ½ gegrillte Hähnchenkeulen dazu eine Schüssel feinen Kartoffelsalat und Barbecue-Sauce.

für ca. 10 Personen

89,00 €

„Grill-Garten Party“

(zum selbst 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 €

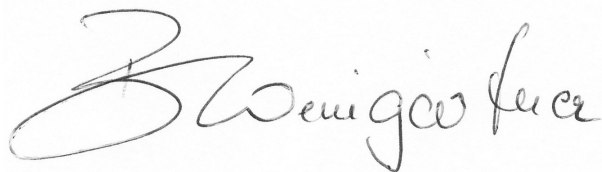
Passendende Weine und Getränke. Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Sortiment zusammen.

Mehraufwand bei der Anlieferung oder Abholung (z B. Wartezeiten, Grundstück oder Gebäude abhängige Erschwernisse usw.) werden nach Zeitaufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

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 13.08.19
(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)
- Edle Olivenöle
- Geschenk-Gutscheine ab 10 €

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!

