



LAST CHRISTMAS... „DAS WAR NIX“

UND DESHALB HABEN WIR UNS IN DIESEM JAHR ETWAS GANZ BESONDERES
ÜBERLEGT. LASSEN SIE SICH VON UNSERER ERSTEN UND EINZIGARTIGEN
WINTER-WUNDER-KARTE VERZAUBERN UND VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE
LIEBSTEN MIT UNSEREN * WINTER-SPECIALS! *

* NUR FÜR KURZE ZEIT * AB 15. OKT. 2021 * BIS 31. JAN. 2022 *

Vorspeisen, Fingerfood und Suppen

	Preise pro Person
Putenwraps mit Kräuterfrischkäse u. Grillpute (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	6,50 €
Winterwraps mit Tafelspitz, Römersalat, Remoulade (4 Stücke)	6,50 €
Wraps -vegie- mit mariniertem Couscous, Tzatziki und Gurke (4 Stücke)	5,50 €
Partyplatte -new-: Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps	8,50 €
Entenbrust- hausgeräuchert- auf Salatbouquet mit Cumberland sauce	11,50 €
Roastbeef mit Ruccola, Parmesanspänen und Balsamico	12,50 €
Fischauswahl „klassisch“ mit 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen	9,50 €
Fischauswahl -exclusiv“ mit 3erlei Lachs, Shrimps, Forellenfilet, Matjes	13,50 €
Carpaccio von der Ringelbeete mit Ziegenkäse und Walnüssen -vegetarisch-	8,50 €
Fingerfood -winter style-:	14,50 €
Winterwrap mit Tafelspitz-Römersalat-Remoulade, Tartelette mit Ziegenkäse-Walnuss-Feige, Nusschnitzel, Camembert-Taler, Mini-Apfel-Lauchsalat, Garnele im Kartoffelmantel	
Fingerfood -vegetarisch-:	14,50 €
Fetazigarre, Mozzarella-Tomate-Stick, Auberginenröllchen mit Käse, Spinatquiche, Frühlingsrollen, Veggie-Wraps mit mariniertem Couscous, Tzatziki und Gurke	
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich (0,3 l/ pro Port.)	4,90 €
Gulaschsuppe (0,3 l/ pro Port.)	4,50 €
Muskat-Kürbiscremesuppe mit Croutons -vegetarisch- (0,3 l/ pro Port.)	4,50 €



Warme Speisen/ Hauptgerichte

vom Schwein:	Preise pro Person
SPIEßBRATEN (gebratener Schweinnacken) mit Schmorzwiebeln, warmer Speckkartoffelsalat und Sahnekrautsalat	12,00 €
SCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Broccoli und frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin	13,00 €
BIERKUTSCHERBRATEN, körnige Senfsauce, Schmörkes und saisonales Marktgemüse	14,00 €
GESCHNETZELTES in Champignon-Sahnesauce mit Butterspätzle und saisonaler Salatauswahl	13,00 €
FILETTOPF -pikant- mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf, dazu Kartoffelgratin und eine saisonale Salatauswahl	16,00 €
GRÜNKOHLEINTOPF mit Mettwurst	9,50 €
Vom Geflügel:	
HÄHNCHENBRUSTFILET „ASIA“ mit Wokgemüse, dazu Reis	15,00 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Feta auf Ofengemüse, dazu Pfannendrillinge	16,50 €
PUTENBRATEN in Pfefferrahm mit Bandnudeln und saisonaler Salatauswahl	15,00 €
GÄNSEBRUST -gebraten- mit Klößen, Apfel-Rotkohl, Bratapfel (vom 11.11.-24.12.)	22,50 €
BARBARIE-ENTENBRUST auf Weinäpfeln und Backpflaumen, dazu Schmörkes und saisonale Gemüseauswahl	22,50 €
NUDELPFANNE mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm, dazu gemischter Salat	14,50 €
Vom Rind/ Wild/ Kalb:	
KLEINE RINDERROULADEN in Sauce mit Klößen und Apfel-Rotkohl	17,50 €
BURGUNDERBRATEN mit Pfifferlingen, dazu Spätzle und Marktgemüseauswahl	17,50 €
RINDERBRATEN mit Calvados und Apfelspalten, dazu Pfannendrillinge und Salat	16,00 €
BRASSATO in Barolo mit Schmörkes und Pfannengemüse	17,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ in Champignon-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	24,50 €
HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen und Rotwein, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl	18,50 €
ZÜRICHER Kalbgeschnetzeltes mit Rösti-Ecken und Gemüseauswahl	20,50 €



Fisch:

LACHSFILET auf Blattspinat mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	20,50 €
ZANDERFILET mit Kartoffel-Röstihaube auf Spitzkohlgemüse	19,50 €
SPINATBANDNUDELN in Pestorahm mit Lachswürfeln	17,50 €

Vegetarisch:

GNOCCHI in Gorgonzolarahm mit Spinatkugeln -gratinert-	9,50 €
KÜRBISKRAUT mit Schupfnudeln	9,50 €
GEMÜSELASAGNE mit Bechamelsauce	9,50 €
PENNE „all' arrabiata" mit gebratenem Gemüse, pikant	9,50 €

Salate/ Desserts

Salate:

Spaghetti-Salat mit Nuss-Petersilien-Pesto	4,50 €
Geflügelsalat -classic-	4,70 €
Salatauswahl -saisonal- mit Sprossen, Croutons und Dressing	4,50 €
Glasnudelsalat -Asia- mit Chilisauce	4,50 €
Tomate -griechisch- mit Feta und Oliven	4,50 €
Apfel-Lauchsalat	4,00 €
Coleslaw	3,50 €
Krautsalat	3,00 €
Sahnekrautsalat	3,50 €

Dessert (in Schalen, gegen Aufpreis von 0,40 €/pro Stück auch in Einzelportionen möglich:

Kirsch-Vanille-Quark mit Nusskrokant	4,00 €
Schokoladenmousse mit Vanillesauce	3,50 €
Lebkuchen-Tiramisu	4,00 €
Dessert a la Ettwig „x-mas-style" (Joghurtsahne auf Bratapfel-Kompott)	4,00 €
Alternativ auch Dessert a la Ettwig „classic" möglich (Joghurtsahne auf Pfirsich-Himbeer-Kompott)	
Buttermilchcreme mit Orange	4,00 €
Käseauswahl -international-	9,50 €



Das kalt-warme Buffet „Rudolph“ -rustikal und klassisch- (ab 10 Personen)



kalter Buffetteil:

Schnitzel mit und ohne Mandeln, Medallions vom Hähnchenfilet,
Minifrikadellen und Wienerle

Salate -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Kartoffelsalat -klassisch-, Sahnekrautsalat, Apfel-Lauch-Salat,
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm)

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Bierkutscherbraten, körnige Senfsauce,
Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons,
Grünkohleintopf mit Mettwurst,
Spießbraten mit Schmorzwiebeln,
Beilagen -wahlweise-: Butterspätzle, Schmorke mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Gemüselasagne mit Bechamelsauce

Brotkorb mit verschiedene Partybrötchen, dazu eine
kleine Käseauswahl

22,50 €/ pro Pers.



Das kalt-warme Buffet „Santa Claus“ -zeitlos und verlässlich- (ab 15 Personen)



kalter Buffetteil:

Fischauswahl: 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen, dazu Meerrettich
kleine Fingerfoodauswahl: Schweinefiletmedaillons, Winterwrap mit Tafelspitz-
Römersalat-Remoulade, Geflügelspieß mit Knusperpanade, Käse-Yufka-Stick
(vegetarisch) und Miniquiche (vegetarisch)

Salate -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Salatauswahl -saisonal- & Rohkost mit separatem Dressing,
Geflügelsalat -Hawaii-, Nudelsalat -italy-

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Schnitzel überbacken mit Broccoli und frischen Champignons,
kleine Rinderrouladen „Hausfrauen-Art“,
Putenbraten in Pfefferrahm,
Beilagen -wahlweise-: saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Butterspätzle,
Schmörkes mit Speck und Zwiebeln

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Penne „al´ arrabiata“ mit Grillgemüse

Brötchenkorb und eine kleine Käseauswahl

Dessert -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Mousse au chocolat mit Vanillesauce, Kirsch-Vanille-Quark mit Nusskrokant,
Joghurtsahne auf Pfirsich-Himbeer-Kompott

26,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „All you need for christmas“ -modern & einfach mal was Anderes- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Fingerfood -vegetarisch-: 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 -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

gemischte Salatbowl mit separatem Dressing,
Glasnudelsalat „Asia“, Tomate „griechisch“

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Brassato vom Rind in Barolo, Filettopf mit frischen Champignons,
Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ofengemüse,
Bunte Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm
Beilagen -wahlweise-: Gemüse nach saisonalem Angebot,
Rosmarindrillinge, Kartoffelgratin, Schmörkes

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Gnocchi in Käserahm mit
Spinatkugeln -gratiniert-

Gemischter Brotkorb, Paprikadip und eine kleine Käseauswahl

Dessert -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Lebkuchen-Tiramisu, Dessert a la Ettwig x-mas-style (Joghurtsahne auf
Bratapfelkompott mit Zimt-Zucker), Buttermilchcreme mit Orange

32,50 €/ pro Pers.



Das kalt-warme Buffet „Winter-Wonder“ -traditionell & fein- (ab 20 Personen)



Vorspeisen:

Fischauswahl: 3erlei Lachs, Shrimps, Forellenfilet und Matjesröllchen
Fingerfood -winter style-: Winterwrap mit Tafelspitz-Römersalat-Remoulade,
Tartelette mit Ziegenkäse-Walnuss-Feige, Nuss-Schnitzel, Camembert-Taler,
Mini-Apfel-Lauchsalat, Garnele im Kartoffelmantel

Suppe: Muskatkürbiscremesuppe mit Croutons

Salate -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):
Feldsalat mit Speck und Croutons, dazu Kartoffeldressing,
Spaghettisalat mit Nuss-Petersilien-Pesto, Apfel-Lauchsalat

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):
Barbarieente auf Weinäpfeln und Backpflaumen,
Brust von der Hafermastgans,
Zanderfilet mit Kartoffelröstihaube auf Rahmwirsing,
Züricher Kalbsgeschnetzeltes,
Beilagen -wahlweise-: Rosenkohl, Klöße, Maronen, Rotkohl, Kroketten, Spätzle
Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Kürbiskraut mit Schupfnudeln

Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter und Käseauswahl

Dessert -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Mousse Praliné, Orangencreme mit Amarettinicrunch,
X-mas-Trifle mit Lebkuchen

44,50 €/ pro Pers.



Geschirr/ Besteck

Hauptgangteller und Besteck	1,50 €/pro Gedeck
Nachtschteller 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

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

(unser gewohnter Speisenprospekt, Flyer und jegliche Sonderkarten sind für die Zeit vom 15.10.-31.01.2022 außer Kraft gesetzt)

Mit Erscheinen dieser Speisenauswahl (Seite 1 bis Seite 11) verlieren ALLE vorherigen Angebote, Karten und Flyer vom Partyservice Ettwig ihre Gültigkeit!

Stand 01.10.2021

Berthold Langhoff, Partyservice Ettwig



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 oder info@partyservice-ettwig.de eine Bestellung /Anfrage zu hinterlassen.

b)Lieferung

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

c)Mängelrüge

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

d)Ausstattungs-Zubehör

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in gereinigtem Zustand, zu unseren Geschäftszeiten, an uns zurückzugeben. Besteht keine Möglichkeit der Reinigung, wird diese, je nach Aufwand in Rechnung gestellt. Nach Vereinbarung kann ebenfalls eine Abholung gegen Berechnung erfolgen. Bitte gehen Sie vorsichtig mit den Ihnen überlassenen Gegenständen um. Auf keinen Fall Scheuermittel oder



Drahtschwämme zur Reinigung verwenden! Für die leihweise zur Verfügung gestellten Menü- und Buffetgegenstände jeglicher Art haftet bei Verlust oder Beschädigung der Kunde.

e) Zahlungsbedingungen

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

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

Anzahlungsfristen:

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

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

f) Kündigung/Stornierung

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

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

g) Änderungen

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



Änderungsmitteilungen bis vier Werktage vor Ihrer Lieferung können wir auf Ihre Wünsche eingehen. Hierbei gelten ausdrücklich unsere Büroöffnungszeiten als maßgeblich!

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

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

h) Fahrtkosten

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

Somit gilt folgendes:

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

ABHOLUNGEN sind grundsätzlich kostenpflichtig und werden nach Fahrtaufwand berechnet!

I) Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Duisburg, Amtsgericht Duisburg

J) Deklarationspflicht:

Gerne informieren wir Sie persönlich über die, in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Eine entsprechende Liste kann ebenfalls eingesehen werden.

