



## „FRÜHLINGSERWACHEN“

UND GENAU DESHALB HABEN WIR UNSERE KARTE HERAUSGEPUTZT!  
DIE TEMPERATUREN WERDEN LANGSAM MILDER UND DIE LEBENSMITTEL WIEDER  
BUNTER. LASSEN SIE SICH VON UNSERER FRÜHLINGS-FRISCHEN-KARTE VERZAUBERN  
UND VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE LIEBSTEN MIT UNSEREN

**\* FRÜHJAHR-SPECIALS! \***

\* AB 01.FEB.2022 \*

## Vorspeisen, Fingerfood und Suppen

	<b>Preise pro Person</b>
Putenwraps mit Kräuterfrischkäse u. Grillpute (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	6,50 €
Frühlingswraps mit Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Frenchdressing (4 Stücke)	6,50 €
Wraps -vegie- mit Grillgemüse und Schafskäse (4 Stücke)	5,50 €
Partyplatte -new-: Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps	8,50 €
Pollo Tonnato (pochierte Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern)	8,50 €
Antipasti -verdura-: mediterrane Gemüse mariniert und gegrillt, Auberginenröllchen, Oliven, gefüllte Champignons	9,00 €
Roastbeef mit Ruccola, Parmesanspänen und Balsamico	12,50 €
Fischauswahl „klassisch“ mit 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen	9,50 €
Fischauswahl „exklusiv“ mit 2erlei Lachs, Lachsroulade, Thunfischwrap und Forellenfilet	13,50 €
<b>Fingerfood -spring break-:</b>	<b>14,50 €</b>
Frühlingswrap mit Hähnchenbruststreifen, Garnelenspieß, Kartoffel-Zucchini-puffer, Spinat-Frittata, Mini-Bowl mit Tomate und Karotte, Barbarie-Entenbrust	
<b>Fingerfood -vegetarisch-:</b>	<b>14,50 €</b>
Fetazigarre, Gemüsebratling, spanische Tortilla, Bruschetta -classic-, Veggie-Wraps mit Grillgemüse, Käse-Cocktail-Bällchen	
<b>Fingerfood -vegan-:</b>	<b>14,50 €</b>
Mini-Orzo-Salat, Zucchini-röllchen mit Paprikacreme, Falafel, Spinat-Yufka, Wrap mit Gemüsereis, Frühlingsrolle	
<b>SUPPEN:</b>	
Festtagssuppe (vom Rind) mit Nockerl, Pfannkuchen-Streifen, Eistich (0,3 l/ pro Port.)	4,90 €
Hühnersuppe mit Julienne und Spargel (0,3 l/ pro Port.)	4,90 €
Curryrahmsuppe mit Hähnchenbruststreifen (0,3 l/ pro Port.) -vegetarisch möglich-	4,50 €
Spargelcremesuppe (legiert) -saisonal-/ ab 15.04. möglich-	4,50 €

S. 1



## Warme Speisen/ Hauptgerichte

<b>vom Schwein:</b>	<b>Preise pro Person</b>
SPIEBBRATEN (gebratener Schweinnacken) mit Schmorzwiebeln, warmer Speckkartoffelsalat und Sahnekrautsalat	12,00 €
SCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Broccoli und frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin	13,00 €
DÜSSELDORFER BIERSENFBRATEN, körnige Senfsauce, Schmorke und saisonales Marktgemüse	14,00 €
GESCHNETZELTES in Frühlingslauchrahm mit Butterspätzle und saisonaler Salatauswahl	13,00 €
SCHWEINEFILET „Romana“ mit Schinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	17,50 €
SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Röstihaube, Kartoffelstampf und Wirsinggemüse	14,00 €
<b>Vom Geflügel:</b>	
BROCCOLI-KARTOFFEL-GRATIN mit Putenbruststreifen und Croutons	11,50 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Feta auf Ratatouille, dazu Pfannendrillinge	16,50 €
SCHNITZEL (Pute) -klassisch paniert- mit Kartoffelgratin und Gurken-Sahne-Salat	13,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET „Florentine“ mit Blattspinat und Grilltomate, Pesto-Gnocchi	15,50 €
PUTENSTEAKS mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten und eine saisonale Gemüseauswahl	16,00 €
NUDELPFANNE mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm, dazu gemischter Salat	14,50 €
<b>Vom Rind/ Kalb:</b>	
KLEINE RINDERROULADEN in Sauce mit Butterkartoffeln und Kaisergemüse	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 Schmorke und Pfannengemüse	17,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ in Champignon-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	24,50 €
ROASTBEEF mit Kräuterkruste, Sc. Bearnaise, Kartoffelgratin, Saisongemüse	23,50 €
ZÜRICHER Kalbgeschnetzeltes mit Rösti-Ecken und Gemüseauswahl	20,50 €



**Fisch:**

SCHOLLENFILETRÖLLCHEN mit Gemüsestreifen gefüllt in Chablisrahm, Pappardelle	20,50 €
SEEZUNGENFILET mit Parmesan-Kräuter-Kruste, Kartoffelstampf, Saisongemüse	21,50 €
NUDELPFANNE in Pesto-rahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln	17,50 €

**Vegetarisch:**

GEMÜSEGRATIN „Provence“ mit Ratatouille und Feta	9,50 €
KARTOFFEL-BROCCOLI-GRATIN mit Croutons und Käse gratiniert	9,50 €
GNOCCHIPFANNE mit Tomatensauce und Grillgemüse	9,50 €
TAGLIATELLE in Curryrahm mit Wokgemüse	9,50 €

## Salate/ Desserts

**Salate:**

Nudelsalat -italy- mit Gemüsewürfeln, Vinaigrette, Pesto	4,00 €
Frühlingsalat von Karotte-Zucchini-Tomate	3,80 €
Salatauswahl -saisonal- mit Sprossen, Croutons und Dressing	4,50 €
Glasnudelsalat -Asia- mit Chilisauce	4,50 €
Tomate-Ruccola-Parmesan (mit Essig-Öl und Gewürzen)	4,50 €
Apfel-Lauchsalat	4,00 €
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm)	3,50 €
Krautsalat -natur-	3,00 €
Ratatouillesalat	4,00 €
Cesar´s Veggies-Bowl mit Römersalat, Pecorino, Cesar´s Dressing	4,50 €

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

Buttermilchcreme mit Orange	4,00 €
Schokoladenmousse mit Vanillesauce	3,50 €
Tiramisu	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeermark	4,00 €
Kokoscreme mit Blaubeeren und Granola	4,00 €
Grappacreme	3,80 €
Bayerische Creme mit Erdbeermark	3,80 €
Creme Brûlée	4,50 €
Stracciatellacreme mit Zartbitterschokolade	4,00 €
Käseauswahl -international-	9,50 €



# Das kalt-warme Buffet „Glück auf!“ (1)

-rustikal und klassisch- (ab 10 Personen)



## kalter Buffeteil:

Partyschnitzel, Schinkenmettwurstchen,  
Minifrikadellen und Fleischwurst

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

Gurken-Sahne-Salat, Krautsalat -natur-,  
Apfel-Lauch-Salat, Nudelsalat -klassisch-

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

Düsseldorfer Biersenfbraten,  
Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
Geschnetzeltes in Frühlingslauch-Rahm  
Beilagen -wahlweise-: Butterspätzle, Schmorke mit Speck und Zwiebeln,  
Kroketten

## Vegetarische Alternative (falls gewünscht):

Kartoffel-Broccoligratin mit Croutons und Käse -gratinier-

Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen,  
dazu Griebenschmalz und Kräuterbutter  
Kleine Käseauswahl -klassisch- (max. 3 Sorten)

**22,50 €/ pro Pers.**

## Das kalt-warme Buffet „Early Bird“ (2) -zeitlos und verlässlich- (ab 15 Personen)



### kalter Buffeteil:

Fischauswahl „klassisch“: 2erlei Lachs, Forellenfilet und Matjesröllchen  
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):

Salatauswahl -saisonal- mit separatem Dressing, Nudelsalat -italy-, Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte)

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

Schnitzel überbacken mit Broccoli und frischen Champignons,  
Burgunderbraten (vom Rind) -geschmort-,  
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Paprikarahm,  
Beilagen -wahlweise-: saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Farfalle,  
Butterkartoffelchen

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Gemüsegratin „Provence“ mit Ratatouille und Feta

Brötchenkorb und eine kleine Käseauswahl

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

Mousse au chocolat mit Vanillesauce, Stacciatellacreme,  
Buttermilchcreme mit Orange

**26,50 €/ pro Pers.**



## Das kalt-warme Buffet „Bella Italia“ (3) -italienisch & fein- (ab 15 Personen)



### kalter Buffeteil:

Antipasti -verdura-: mediterrane Gemüse mariniert und gegrillt,  
Auberginenröllchen, Oliven, gefüllte Champignons

Pollo Tonnato: pochierte Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern

### Salate:

Tomate-Ruccola-Parmesan,  
Ceasar´s Veggie-Bowl

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

Brassato vom Rind in Barolo,  
Schweinefilet „Romana“ mit Schinken und Salbei  
Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,  
Nudelpfanne in Pestorahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln,  
Beilagen -wahlweise-: Gemüseauswahl „mediterran“  
Rosmarindrillinge, Tagliatelle

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Gnocchi in Tomatensauce mit  
Grillgemüse

Gemischter Brotkorb, Ciabatta mit Dip und kleiner Käseauswahl

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

Panna Cotta mit Himbeermark, Tiramisu, Grappacreme

**29,50 €/ pro Pers.**



## Das kalt-warme Buffet „Magnolia“ (4) –modern & hochwertig - (ab 20 Personen)



### Vorspeisen:

Fingerfood -mixed-: Barbarie-Entenbrust -hausgeräuchert-, Fetazigarre -veggie-, Knusperspieß mit Tacopanade, Bruscetta -classic/veggie-, Veggie-Wraps mit Grillgemüse, Meatballs in pikanter Tomatensauce

Fischauswahl: 2erlei Lachs, Lachsroulade, Thunfischwrap und Forellenfilet

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

Ratatouillesalat, Glasnudelsalat,  
Frühlingsalat von Karotte-Zucchini-Tomate

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

Schweinefiletmedaillons mit Kartoffel-Röstihaube,  
Schollenfiletröllchen mit Gemüsestreifen gefüllt in Chablisrahm,  
Rinderragout „Stroganoff“ in Champignon-Rahmsauce,  
Beilagen -wahlweise-: saisonale Marktgemüseauswahl, Herzoginkartoffeln,  
Pappardelle, Schupfnudeln

### Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Bandnudeln in Curryrahm mit

Wokgemüse  
Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter und Käseauswahl

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

Kokoscreme mit Blaubeeren und Granola,  
Bayerische Creme mit Erdbeermark, Creme Brûlée

**32,50 €/ pro Pers.**

## Geschirr/ Besteck

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

**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 01.02.-31.05.2022 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 01.02.2022

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](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!

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.**

