



---HO HO HO...ES IST WIEDER SOWEIT---

DIE BLÄTTER FALLEN, DIE TEMPERATUREN SINKEN UND DAS JAHR NEIGT SICH, MIT RASENDEN SCHRITTEN, DEM ENDE. ES BEGINNT DIE ZEIT DER FESTE UND FEIERN. LASSEN SIE SICH VON UNSERER *WINTER-WUNDER-KARTE* VERZAUBERN UND VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE LIEBSTEN MIT UNSEREN WINTER-SPECIALS!

*NUR FÜR KURZE ZEIT *GÜLTIG AB 15.OKT.2025

Vorspeisen, Fingerfood und Suppen

Preise pro Person

Putenwraps mit Kräuterfrischkäse u. Grillpute (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	8,50 €
Winterwraps mit Tafelspitz, Römersalat, Remoulade (4 Stücke)	9,00 €
Wraps -vegie- mit Wintergemüse und Hüttenkäse (4 Stücke)	8,50 €
Wraps -vegie- mit mariniertem Gemüse-Couscous und Grünkohl-Pesto (4 Stücke)	8,00 €
Partyplatte -new-: Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps	10,00 €
Partyplatte -classic-: Lummerschnitzel mit und ohne Mandeln, Medaillons von der Poularde und Schweinefilet, Minifrikadellen	10,00 €
Hirschhüfte, -rosa gebraten- (kalt) mit Cumberlandsauce	15,90 €
Fischauswahl „klassisch“ mit 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen	13,50 €
Fischauswahl -exclusiv“ mit 2erlei Lachs, Lachsrolle, Thunfischwrap und Forellenfilet	17,50 €
Brötchenauswahl -aus hauseigenem Sauerteig-	2,50 €
Brotkorb -mixed- Brötchenauswahl, Baguette, Focaccia	3,50 €
Fingerfood -winter style-:	16,50 €
Winterwrap mit Tafelspitz-Römersalat-Remoulade, Tartelette mit Ziegenkäse-Walnuss-Feige, Nusschnitzel, Camembert-Taler, Mini-Apfel-Lauchsalat, Garnele im Kartoffelmantel	
Fingerfood -vegetarisch-:	15,50 €
Fetazigarre, Mozzarella-Tomate-Stick, Auberginenröllchen mit Käse, Spinatquiche, Winterrollen, Veggie-Wraps mit mariniertem Couscous, Tsatsiki und Gurke (auf Anfrage, auch veganes Fingerfood-Paket, möglich!)	
SUPPEN:	
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich (0,3 l/ pro Port.)	6,50 €
Gulaschsuppe (0,3 l/ pro Port.)	6,50 €
Muskat-Kürbiscremesuppe mit Croutons -vegetarisch- (0,3 l/ pro Port.)	6,50 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe -vegetarisch- (0,3 l/ pro Port.)	6,50 €

S. 1



Warme Speisen/ Hauptgerichte

vom Schwein:

Preise pro Person

SPIEßBRATEN (gebratener Schweinnacken) mit Schmorzwiebeln, warmer Speckkartoffelsalat und Sahnekrautsalat	15,00 €
SCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Broccoli und frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin	17,50 €
BIERKUTSCHERBRATEN, körnige Senfsauce, Schmörkes und saisonales Marktgemüse	17,50 €
GESCHNETZELTES in Champignon-Sahnesauce mit Butterspätzle und saisonaler Salatauswahl	17,50 €
FILETTOPF -pikant- mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf, dazu Kartoffelgratin und eine saisonale Salatauswahl	19,50 €

Vom Geflügel:

HÄHNCHENBRUSTFILET in Currysauce mit Obst, dazu Reis und eine saisonale Salatauswahl	19,00 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Feta auf Ratatouille, dazu Pfannendrillinge	19,00 €
PUTENBRATEN in Pfefferrahm mit Bandnudeln und saisonaler Salatauswahl	19,00 €
BARBARIE-ENTENBRUST auf Weinäpfeln und Backpflaumen, dazu Schmörkes und eine saisonale Gemüseauswahl	Tagespreis
NUDELPFANNE mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm, dazu eine saisonale Salatauswahl	19,00 €

Vom Rind/ Wild/ Kalb:

KLEINE RINDERROULADEN in Sauce mit Klößen und Apfel-Rotkohl	20,50 €
SCHMORBRATEN (vom Rind), dazu Spätzle und Marktgemüseauswahl	19,50 €
RINDERBRATEN mit Calvados und Apfelspalten, dazu Pfannendrillinge und Salat	19,50 €
MÖHRENEINTOPF mit Frikadelle (aus 100 % Rinderhack)	16,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ in Champignon-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	29,50 €

HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen und Rotwein, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl	27,50 €
ZÜRICHER Kalbgeschnetzeltes mit Rösti-Ecken und Gemüseauswahl	27,50 €



Fisch:

LACHSFILET auf Blattspinat mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	29,50 €
ZANDERFILET mit Kartoffel-Röstihaube auf Spitzkohlgemüse	28,50 €
NUDELPFANNE in Pesto-rahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln	26,00 €

Vegetarisch/ VEGAN:

GNOCCHI in Gorgonzolarahm mit Spinatkugeln -gratiniert-	14,50 €
KÜRBISKRAUT mit Schupfnudeln (auch VEGAN möglich)	14,50 €
GEMÜSELASAGNE mit Bechamelsauce	14,50 €
PENNE „all' arrabiata" mit gebratenem Gemüse (auch VEGAN möglich)	14,50 €
TAGLIATELLE in Curryrahm mit Wokgemüse (auch VEGAN möglich)	14,50 €

Salate/ Desserts

Salate:

Spaghetti-Salat mit Nuss-Petersilien-Pesto (VEGAN möglich)	4,90 €
Geflügelsalat -classic- oder -Asia-	5,90 €
Salatauswahl -saisonal- mit Sprossen, Croutons und Dressing	4,90 €
Glasnudelsalat -Asia- mit Chilisauce (VEGAN)	4,90 €
Tomate- Mozzarella	5,50 €
Apfel-Lauchsalat	4,90 €
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm)	4,50 €
Rotkrautsalat entweder -classic- mit Speck oder -vegetarisch- mit Orange-Walnuss	4,90 €
Sahnekrautsalat	4,50 €

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

Vanille-Quark mit roten Früchten und Nusskrokant	4,50 €
Schokoladenmousse mit Vanillesauce	4,50 €
Spekulatius-Tiramisu	4,50 €
Dessert a la Ettwig „x-mas-style" (Joghurtsahne auf Bratapfel-Kompott)	4,50 €
Alternativ auch Dessert a la Ettwig „classic" möglich (Joghurtsahne auf Pfirsich-Himbeer-Kompott)	
Buttermilchcreme mit Orange	4,50 €
Käseauswahl -international- (5 verschiedene Sorten)	13,50 €



Das kalt-warme Buffet „Rudolph“ (1) -rustikal und klassisch- (ab 10 Personen)



kalter Buffetteil:

Partyschnitzel, Mettwürstchen, Minifrikadellen

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,
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

29,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Santa Claus“ (2) -zeitlos und verlässlich- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Partyplatte „new“: Tacoschnitzel vom Schwein, Piccatas (Schnitzel mit Parmesanpanade), Geflügelsaté, Meatballs mit pikanter Tomatensauce und Putenwraps mit Kräuterfrischkäse und Grillpute
Fingerfoodauswahl -vegetarisch-: Wrap mit mariniertem Couscous-Tsatsiki-Gurke, Käse-Yufka-Stick, Miniquiche, Winterrolle, Tomato-Mozzarella-Stick

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

gemischte Salatbowl mit separatem Dressing,
Glasnudelsalat „Asia“, Rotkrautsalat mit Orange-Walnuss

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

Schnitzel überbacken mit Broccoli und frischen Champignons,
Schweinefilet „pikant“ mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf,
Putenbraten in Pfefferrahm,
Beilagen -wahlweise-: 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, Vanille-Quark mit roten Früchten und Nusskrokant,
Joghurtsahne auf Pfirsich-Himbeer-Kompott

33,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „All you need for christmas“ (3) -modern & einfach mal was Anderes- (ab 20 Personen)



kalter Buffetteil:

Fischauswahl: 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen, dazu Meerrettich

Fingerfoodauswahl: Winterwrap mit Tafelspitz-Römersalat-Remoulade, Auberginenröllchen gefüllt mit Käse (vegetarisch), Geflügelspieße mit Tacopanade, Spinatquiche (vegetarisch), Veggie-Wraps mit Schafskäse und Grillgemüse (vegetarisch), Meatballs in pikanter Sauce

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

Salatauswahl -saisonal- mit separatem Dressing,
Tomate-Mozzarella, Nudelsalat -italy-

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

Rinderbraten mit Calvados und Apfelspalten, Filettopf mit frischen Champignons, Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,
Beilagen -wahlweise-: 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):

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

39,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Bella Italia“ (4) -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,
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 und kleiner Käseauswahl

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

Panna Cotta mit Pfirsichmark, Tiramisu, Grappacreme

39,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Winter-Wonder“ (5) -traditionell & fein- (ab 30 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, Orangencrème mit Amarettin crunch,
X-mas-Trifle mit Lebkuchen

52,00 €/ pro Pers.

Geschirr/ Besteck

Hauptgangteller und Besteck	2,00 €/pro Gedeck
Nachrichtsteller/-Glas mit Löffel	1,00 €/pro Gedeck
Kaffeegeschirr, komplett (Tasse/Untertasse/Kaffeelöffel/Kuchenteller/Kuchengabel)	3,00 €/pro Gedeck
Suppengedeck, komplett (Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel)	1,50 €/pro Gedeck

Pro Gedeck erheben wir grundsätzlich eine Spülpauschale von 0,50 €

(unser gewohnter Speisenprospekt, Flyer und jegliche Sonderkarten sind für die Zeit vom 15.10.25-31.01.2026 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 15.10.2025

Berthold Langhoff, Partyservice Ettwig

Achtung !!!

**Bei Bedarf, von Geschirr und Besteck, verändert sich, Ihr
Rechnungsbetrag (Mehrwertsteueränderung von 7 auf 19%) siehe
hierzu Seite 13, unter k!**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, bei unseren Mitarbeitern (Gabriele Langhoff, Berthold Langhoff und Alexandra Wulf).
--



Das Kleingedruckte.... Die AGB 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.party-service-ettwig.de oder info@party-service-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 Dienstag, 12.00 Uhr reduzieren.)

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

h) Fahrtkosten

Unsere Fahrtkosten ergeben sich, nach Umfang und Aufwand, der jeweiligen Bestellung. Die Preise werden Ihnen selbstverständlich im Vorfeld mitgeteilt.



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.

k) Mehrwertsteuer-Anpassung, bitte beachten Sie:

Sämtliche Speisenpreise beinhalten, die derzeit gesetzlich festgelegte Mehrwertsteuer, im Außer-Haus-Verkauf von 7 %.

Falls Sie eine Dienstleistung, Personal, Equipment (Geschirr / Besteck) oder Getränke benötigen, sind wir gesetzlich dazu verpflichtet Ihnen 19 % MwSt. in Rechnung zu stellen und dementsprechend abzuführen. Wir weisen daher ausdrücklich darauf hin, dass sich dadurch der Rechnungsbetrag um 12 % erhöht.

