



„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 15. JAN. 2026 *

Vorspeisen, Fingerfood und Suppen

Preise pro Person

Putenwraps mit Kräuterfrischkäse u. Grillpute (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	8,50 €
Frühlingswraps mit Vitello Tonnato und Lattuga (4 Stücke)	9,00 €
Wraps -vegie- mit Grillgemüse und Schafskäse (4 Stücke)	8,50 €
Partyplatte -new-: Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps	10,00 €
Roastbeef mit Ruccola, Parmesanspänen und Balsamico	15,90 €
Ziege auf der grünen Wiese (saisonale Salatauswahl, Dressing, gebackener Ziegenkäse)	12,50 €
Antipasti -verdura-: mediterrane Gemüse mariniert und gegrillt, Auberginenröllchen, Oliven, gefüllte Champignons	12,50 €
Fischauswahl „klassisch“ mit 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen	13,50 €
Fischauswahl „exklusiv“ mit 2erlei Lachs, Lachsroulade, Thunfischwrap und Forellenfilet	17,50 €
Brötchenauswahl -aus hauseigenem Sauerteig-	2,50 €
Brotkorb -mixed- Brötchenauswahl, Baguette, Focaccia	3,50 €
Ricebowl „Asia“: Basmati, bunter Salat, Falafel, Kichererbse, Edamame, Sesamdressing	6,50 €
Noodlebowl „italy“: Fusilli, Ruccola, getrocknete Tomaten, Pesto, Olivenöl	7,50 €
Fingerfood -spring break-:	16,50 €
Frühlingswrap mit Vitello Tonnato und Lattuga, Garnelenspieß, Kartoffel-Zucchini-puffer, Spinat-Frittata, Mini-Bowl mit Tomate und Karotte, Frühlingsrolle	
Fingerfood -vegetarisch-:	15,50 €
Fetazigarre, Gemüsebratling, spanische Tortilla, Bruschetta -classic-, Veggie-Wraps mit Grillgemüse, Käse-Cocktail-Bällchen	
SUPPEN:	
Hühnersuppe mit Julienne und Eistich (0,3 l/ pro Port.)	6,90 €
Curryrahmsuppe mit Poulardenbruststreifen (0,3 l/ pro Port.) / oder vegetarisch	6,50/6,00 €
Spargelcremesuppe (legiert) -saisonal-/ ab 12.04. möglich-	7,50 €

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 €
GESCHNETZELTES in Frühlingslauchrahm mit Butterspätzle und saisonaler Salatauswahl	17,50 €
DÜSSELDORFER BIERSENFBRATEN, körnige Senfsauce, Schmörkes und saisonales Marktgemüse	17,50 €
PICCATA MILANESE (Schnitzelchen mit Parmesanhülle) auf Tomaten-Spaghetti, dazu Frühlingssalate mit Italian-Dressing	18,50 €
SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Lauchzwiebelrahm, dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	19,50 €

Vom Geflügel:

BROCCOLI-KARTOFFEL-GRATIN mit Putenbruststreifen und Croutons	14,50 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Feta auf Ratatouille, dazu Pfannendrillinge	19,00 €
SCHNITZEL (Pute) -klassisch paniert- mit Kartoffelgratin und Gurken-Sahne-Salat	18,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET „Florentine“ mit Blattspinat und Grilltomate, Pesto-Gnocchi	19,00 €
PUTENSTEAKS mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten und eine saisonale Gemüseauswahl	19,50 €
NUDELPFANNE mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm, dazu gemischter Salat	19,00 €

Vom Rind/ Kalb:

KLEINE RINDERROULADEN in Sauce mit Butterkartoffeln und Kaisergemüse	20,50 €
BURGUNDERBRATEN mit Pfifferlingen, dazu Spätzle und Marktgemüseauswahl	21,50 €
RINDERBRATEN mit Rotwein-Schalotten, dazu Pfannendrillinge und Salat	19,50 €
BRASSATO in Barolo mit Schmörkes und Pfannengemüse	19,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ in Champignon-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	29,50 €
ROASTBEEF mit Kräuterkruste, Sc. Bearnaise, Kartoffelgratin, Saisongemüse	29,50 €
ZÜRICHER Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti-Ecken und Gemüseauswahl	28,50 €

S. 2



Fisch:

SCHOLLENFILETRÖLLCHEN mit Gemüsestreifen gefüllt in Chablisrahm, Pappardelle	28,50 €
SEEZUNGENFILET mit Parmesan-Kräuter-Kruste, Kartoffelstampf, Saisongemüse	29,50 €
NUDELPFANNE in Pesto-rahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln	26,00 €

Vegetarisch/Vegan:

GEMÜSEGRATIN „Provence“ mit Ratatouille und Feta	14,50 €
KARTOFFEL-BROCCOLI-GRATIN mit Croutons und Käse gratiniert	14,50 €
GNOCCHIPFANNE mit Tomatensauce und Grillgemüse (auch VEGAN möglich)	14,50 €
TAGLIATELLE in Curryrahm mit Wokgemüse (auch VEGAN möglich)	14,50 €
SCHUPFNUDELN -gebraten- mit saisonalem Gemüse (auch VEGAN möglich)	14,50 €

Salate/ Desserts

Salate:

Nudelsalat -italy- mit Gemüsewürfeln, Vinaigrette, Pesto	4,90 €
Frühlingssalat von Karotte-Zucchini-Tomate	4,90 €
Salatauswahl -saisonal- mit Sprossen, Croutons und Dressing	4,90 €
Glasnudelsalat -Asia- mit Chilisauce	4,90 €
Tomate-Ruccola-Parmesan (mit Essig-Öl und Gewürzen)	5,50 €
Apfel-Lauchsalat	4,90 €
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm)	4,50 €
Krautsalat -natur-	4,00 €
Ratatouillesalat	4,90 €
Cesar´s Vegie-Bowl mit Römersalat, Pecorino, Cesar´s Dressing	6,50 €

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

Buttermilchcreme mit Orange	4,50 €
Schokoladenmousse	4,50 €
Tiramisu	4,50 €
Panna Cotta mit Himbeermark	4,50 €
Kokoscreme mit Blaubeeren und Granola	4,90 €
Nougatmousse	4,50 €
Bayerische Creme mit Erdbeermark	4,50 €
Creme Brûlée	4,90 €
Stracciatellacreme mit Zartbitterschokolade	4,50 €
Käseauswahl -international-	13,50 €



Das Sommer-Buffet „Vitale“ (1) -gesund & leicht- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Veggie-Wraps mit Grillgemüse und Feta,
Putenwraps mit Grillpute, Ruccola und Kräuterfrischkäse

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen und Röstbrot, dazu
Dressing und Dip

warme Gerichte -wahlweise- (1 Geflügelgericht und 1 Vegetarisches Gericht):

Poulardenbrustfilet in Zitronenpfeffer-Currysauce mit halbwildem Reis oder
Hähnchengeschnetzeltes „Asia“ mit Paprika, Sprossen, Lauch, dazu Woknudeln

Vegetarisch:

Gnocchipfanne in Tomatensauce mit Ratatouille oder
Spaghetti „Genovese“ mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen

Dessert:

Kirsch-Vanille-Quark mit Nusskrokant,
Cappuccinocreme

27,50 €/ pro Pers. (50% Geflügel-Hauptgang/ 50% vegetarisch)

29,50 €/ pro Pers. (100% Geflügel-Hauptgänge)

Das kalt-warme Buffet „Glück auf!“ (2) -rustikal und klassisch- (ab 10 Personen)



kalter Buffeteil:

Partyschnitzel, Schinkenmettwurstchen,
Minifrikadellen

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“,
Geschnetztes in Frühlingslauchrahm,
Beilagen -wahlweise-: Butterspätzle, Schmorke mit Speck und Zwiebeln,
Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative (falls gewünscht):

Kartoffel-Broccoligratin mit Croutons und Käse -gratiniert-

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

29,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Early Bird“ (3) -zeitlos und verlässlich- (ab 15 Personen)



kalter Buffetteil:

Partyplatte „new“: Tacoschnitzel vom Schwein, Piccatas (Schnitzel mit Parmesanpanade), Geflügelsaté, Meatballs mit pikanter Tomatensauce und Putenwraps mit Kräuterfrischkäse und Grillpute

Kleine Fingerfoodauswahl -vegetarisch-: Couscouswrap, Kartoffel-Zucchini-Puffer, Frühlingsrolle, Käse-Yufka-Stick und Miniquiche

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,
Schweinefiletspitzen mit Frühlingslauch und Dijonsenf,
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Paprikarahm,
Beilagen -wahlweise-: Kartoffelgratin, Farfalle, Pfannendrillinge mit Speck und Zwiebeln

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 Waldmeister-Topping

33,50 €/ pro Pers.



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



kalter Buffetteil:

Fischauswahl -klassisch-: 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen

Fingerfoodauswahl:

Geflügel-Spieße in Knusperpanade, Albondigas, Fetazigarre, Bruschetta -classic-,
Veggie-Wraps mit Grillgemüse, Falafel

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

gemischte Salatbowl mit separatem Dressing, Hirtensalat,
Glasnudelsalat „Asia“, Frühlingssalat mit Karotte-Zucchini-Tomate

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

Rinderbraten mit Rotwein-Schalotten,
Rückenmedaillons vom Schwein mit Kartoffel-Rösti-Haube,
Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,
Beilagen -wahlweise-: Rosmarindrillinge, Kartoffelgratin, Schmörkes

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

Gemischter Brotkorb, Kräuterdip und kleine Käseauswahl

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

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

39,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Bella Italia“ (5) -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-: Gemüseauwahl „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

39,50 €/ pro Pers.

Geschirr/ Besteck

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

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

(unser gewohnter Speisenprospekt, Flyer und jegliche Sonderkarten sind für die Zeit vom 15.01.-31.05.2026 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 15.01.2026

Berthold Langhoff, Partyservice Ettwig

<p>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).</p>



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 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.

