

Partyservice

Etzold GbR

Zu den schönsten Freuden des Lebens zählt Essen und Trinken in guter Gesellschaft. Wenn Sie Feste feiern, wenn Sie Gäste haben - wir übernehmen die kulinarischen Vorbereitungen mit Leckerbissen aus unserer warmen und kalten Küche.

WIR SAUSEN

SIE SCHMAUSEN!



PARTYSERVICE
Etzold GbR

Wir liefern ab 5 Personen bis 500 Personen.

•
Wir liefern Wein, Sekt und alkoholfreie Getränke in Kommission.

•
Wir liefern Geschirr, Bestecke, Gläser, Grillgeräte.
Wir liefern ins Haus.

Geschäftszeiten von Di.-Sa.
von 7.00 - 12.00 Uhr oder
telef. von Mo. - Sa.
von 7.00 - 18.00 Uhr

Am Perzbach 1, 09600 Oberschöna OT Langhennersdorf

Tel. (03 73 28) **79 75** • **Fax** (03 73 28) **1 68 35**

INHALTSTOFFE

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Geschmacksverstärker
- 3 - mit Schwefel
- 4 - mit Phosphat
- 6 - mit Milch

Allergene:

- a - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, etc.)
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fische
- e - Erdnüsse
- f - Sojabohnen
- g - Milch
- h - Schalenfrucht (Hasel-, Wal-, Erdnüsse, etc.)
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- L - Schwefeldioxid + Sulfide
- m- Lupine
- n - Weichtiere

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Belegte Brötchen a,c,g,d,j,4

incl. MwSt. 7 %

- 001 **1/2 belegtes Brötchen (einfach garniert)** 1,20 €
mit Aufschnitt oder Käse

Canape's, Häppchen oder 1/2 belegtes Brötchen gut belegt und jedes schön garniert a,c,d,g,j,4

- 002 **Braten, Schinken, Käse, Hackepeter o. aufgeschn. Frikadelle** 1,40 €
003 **Ei-, Kassler-, Geflügel- oder Fleischsalat** 1,50 €
004 **Räucherlachs oder Forellenfilet** 1,60 €
005 **Schnitzelbrötchen** 1,70 €
006 **Putenschnitzelbrötchen** 1,80 €
007 **Veganer Belag** 1,40 €
008 **gerne belegen wir 1/2 Mehrkornbrötchen** k +0,15 €

Finger Food - Genuss aus der Hand, ohne Geschirr

- 009 **Käsespieß mit Trauben** 6 0,80 €
010 **Tandoori-Hähnchenspieß** mit Sweet Chili-Dipp, warm k,4 1,70 €
011 **Puten-Aprikosenspieß** mit Sternanis-Dipp, warm k,4 1,70 €
012 **Kokos-Garnelen** mit Mango-Minze-Dipp, warm d 2,30 €
013 **Gegrillte Garnelenspieße** (warm) d 2,30 €
014 **Garnelen im Kartoffelnest** mit Sweet Chilli-Dipp (a 10 Stück) b 17,00 €
015 **Bresaola auf Birne** mit Rucola du Parmesan 6,7 2,10 €
016 **Spieße von marinierten Mozzarellakugeln** mit
Cherrytomaten und Basilikum g 2,10 €
017 **Grillzucchini-Röllchen** mit Minze, Chilli und Ziegenkäse 6 2,10 €
018 **Gemüseplatte** mit drei verschiedenen Dipp's g 15,00 €
019 **Räucherlachs** auf Rösti mit Kaviar d 2,10 €
020 **Miniciabatta** mit Hähnchenschnitzel a,c,g 1,80 €
021 **gefüllte Champignons** mit Hackfleisch (warm) a,c,g 1,00 €
022 **gefüllte Champignons vegan** mit Ajvar (warm) 1,00 €
023 **Mini Wrap** mit Frischkäse und Räucherlachs g,4 1,60 €
024 **Mini Wrap** mit Käse und Schinken g,4 1,60 €
025 **Mini Wrap** mit Hähnchen und Mango g 1,60 €
026 **Mini Wrap vegan** mit Koleslav g 1,60 €

Vorspeisen

incl. MwSt. 7 %

| | | |
|-----|--|---------|
| 030 | Mozzarella | 2,20 € |
| | mit Tomate, Basilikum und Balsamiko ⁶ | |
| 031 | gekochter Schinken | 2,20 € |
| | mit Spargel gefüllt und Dillrahmen ^{6,4} | |
| 032 | Hähnchenbrüstchen | 2,20 € |
| | mit Mandelpanade und Obst ^h | |
| 033 | Roastbeefröllchen | 2,20 € |
| | mit Sahnemeerrettich ^{6,3} | |
| 034 | Putenbrust | 2,20 € |
| | auf Pfirsich ⁷ | |
| 035 | Landschinken | 2,20 € |
| | auf Honigmelone ⁸ | |
| 036 | Ziegenkäsetaler | 2,20 € |
| | mit Feigensenf auf Röstkernen ⁶ | |
| 037 | Tranchen der Barbie-Entenbrust | 2,20 € |
| | auf Mango-Käse ⁶ | |
| 038 | Tete Moine | 2,20 € |
| | mit Birne ^{6,7} | |
| 039 | Edelpilzkäse | 2,20 € |
| | mit Weintrauben ⁶ | |
| 040 | große gemischte Vorspeisenplatte ^{6,h,l} | 49,00 € |
| | - 5x Toastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich | |
| | - 5x Hühnerbrüstchen mit Mandeln | |
| | - 5x Schinkenröllchen mit Spargel | |
| | - 5x Räucherlachs mit Kaviarei | |
| | - 5x Mozzarella mit Tomate und Basilikum | |

Kalte Platten

incl. MwSt. 7 %

| | | |
|-----|--|----------|
| 055 | Unser Angebot für Ihre Feier (für ca. 12 Personen) ^{1,4,5,8,c,d,g,L} | 107,00 € |
| | - eine große gemischte Braten-Schinkenplatte - eine kleine gemischte Käseplatte und eine große gemischte Fischplatte - 5 Salate a 400g Ihrer Wahl | |
| 056 | Rustikale Partyplatte ^{3,4} Kasslerrücken, Frikadellen, Hähnchenkeulen und Schweinerückenbraten | 34,00 € |
| 057 | Feinschmeckerplatte (für 5 Personen) ^{3,6} Schweinerückenbraten, Roastbeefröllchen, Schinken auf Melone, Hähnchenbrüstchen mit Mandeln und Schweinsmedaillons auf Orangen | 49,00 € |
| 058 | Für den kleinen Anlass ganz groß - gemischte Partyplatte (für 5 Personen) ^{6,4,d} Schinken, Braten, verschiedene Käsesorten, Räucherfisch und Butterrose | 48,00 € |
| | Gemischte Braten-Schinkenplatte ^{8, 19} Verschiedene Schinken und Braten, Salami, Rinderzunge, Putenbrust mit Obst und Gemüse garniert | |
| 059 | kleine Platte 500g | 19,00 € |
| 060 | große Platte 1000g | 33,00 € |
| | Gemischte Bratenplatte ⁴ Jungschweinerücken, Kasslerrücken, Roastbeef und Putenbrust mit Obst garniert | |
| 061 | kleine Platte 500g | 19,00 € |
| 062 | große Platte 1000g | 33,00 € |
| | Gemischte Schinkenplatte ⁴ Verschiedene rohe und gekochte Schinken mit Obst und Gemüse garniert | |
| 063 | kleine Platte 500g | 19,00 € |
| 064 | große Platte 1000g | 33,00 € |
| | Roastbeefplatte ^{3,6} mit Obst garniert und Sahnemeerrettich | |
| 065 | kleine Platte 500g | 20,00 € |
| 066 | große Platte 1000g | 34,00 € |
| | Gemischte Käseplatte ⁶ Verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten mit Obst garniert | |
| 067 | kleine Platte 500g | 21,00 € |
| 068 | große Platte 1000g | 34,00 € |

Hausmacher Wurstplatte ^{3,4}

Blut-, Leber- und Knackwurst, Sülze, Bauernschinken, Schweinebraten und Zunge mit saurem Gemüse garniert

| | | |
|-----|--------------------|---------|
| 069 | kleine Platte 600g | 17,00 € |
| 070 | große Platte 1200g | 29,00 € |

Räuerlachsplatte mit Sahnemeerrettich ^{d, c}

| | | |
|-----|--------------------|---------|
| 071 | kleine Platte 500g | 25,00 € |
| 072 | große Platte 1000g | 46,00 € |

Räucherfischplatte ^{d,c}

Räucherlachs, Forellenfilet, Butterfisch, Heilbutt, Räucherhappen

| | | |
|-----|--------------------|---------|
| 073 | kleine Platte 500g | 26,00 € |
| 074 | große Platte 1000g | 38,00 € |

Hackepeterplatte

Frischer Hackepeter im Gemüsebett angerichtet

| | | |
|-----|--------------------|---------|
| 075 | kleine Platte 500g | 11,00 € |
| 076 | große Platte 1000g | 19,00 € |

Geflügelplatte ^c

Hähnchenschenkel, Hähnchenbrustfilet, Putenbrust, kleine Putenschnitzel mit Obst garniert

| | | |
|-----|--------------------------|---------|
| 077 | kleine Platte - 15 Teile | 21,00 € |
| 078 | große Platte - 30 Teile | 38,00 € |

| | | |
|-----|---|---------|
| 079 | Gourmet-Fisch-Platte (2000g) ^{c, d} | 75,00 € |
|-----|---|---------|

Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Butterfisch, Fischhappen, Rollmops, Kaviar-Ei, Meerrettich

| | | |
|-----|---|--------|
| 080 | Kaviar-Eier (Russische Eier) Lachscreme und roter Kaviar 1/2 Ei ^c | 1,50 € |
|-----|---|--------|

Wir stellen Ihnen auch gern individuelle Platten und Arrangements zusammen.**Brot, Baguettes und Ciabatta** ^{a,c,d}

| | | |
|-----|---|---------|
| 085 | Partybrotkorb | 1,90 € |
| | verschiedene Sorten Graubrot, Weißbrot, Partybrötchen | |
| 086 | Brötchensonne (15 Brötchen) | 10,50 € |
| 087 | Baguettestange | 1,80 € |
| 088 | Ciabatta | 2,40 € |
| 089 | Knoblauchbrot (warm) (700g) | 7,00 € |

Butter ^g

| | | |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 090 | Butterrose groß 300g | 4,50 € |
| 091 | 3 kleine Butterrosen 300g | 4,50 € |
| 092 | Butterweintraube 1 Portion | 0,60 € |

Glanzlichter - die Krönung Ihres Büfetts

incl. MwSt. 7 %

| | | |
|-----|--|---------|
| 095 | Schweinerücken "Gärtnerin Art" | 78,00 € |
| | Schweinerücken am Knochen gebraten, tranchiert mit reichlich Gemüse garniert | |
| 096 | Lachsforelle "Neptun" d | 78,00 € |
| | Lachsmedaillon, Minnihummer und Kaviar-Ei | |
| 097 | Putenbrust "Klassisch" g | 78,00 € |
| | Putenbrusttranchen auf Waldorfsalat mit reichlich Obst garniert | |

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde doch einmal mit etwas Besonderem !

| | | |
|-----|--|----------|
| 100 | Kassler in Brotteig a,h,4 | 49,00 € |
| | (1,8 kg Fleischwaage - für 10 Personen) mit Bratensoße | |
| 101 | Spanferkel mit Kopf 4 für 15 Personen | 114,00 € |
| | ausgelöst- gewickelt - in deftigen Scheiben portioniert, mit Senf, Meerrettich und reichlich Bratensoße | |
| 102 | Spanferkelkeule für ca. 5 Personen 4 | 36,00 € |
| 103 | Große warme Bratenplatte für 15 Personen a,4,6 | 66,00 € |
| | 1kg Putenbrust, 1kg Kasslerrücken, 1kg Schweinenackenbraten dazu reichlich Bratensoße oder mit 1kg leckerem Hackbraten a, g, c | |
| 104 | Gebackene Schweineschulter für 10 Personen a | 49,00 € |
| | in Kräuterkruste, mit Rotweinssoße und mit Gemüse gespickt, im Ganzen oder portioniert | |

Suppen & Eintöpfe mit Baguette ab 10 Personen

| | | | |
|-----|--|------|--------|
| 109 | Borschtsch a | 1/4l | 2,40 € |
| 110 | Ungarische Gulaschsuppe | 1/4l | 2,40 € |
| 111 | Ukrainische Soljanka a,4 | 1/4l | 2,40 € |
| 112 | Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Eierstich a, c | 1/4l | 2,40 € |
| 113 | Chili con Carne a | 1/4l | 2,40 € |
| 114 | Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch g | 1/4l | 2,40 € |
| 115 | Marseiller Fischsuppe | 1/4l | 2,40 € |
| 116 | Linseneintopf mit Knacker h | 1/2l | 3,20 € |
| 117 | Gemüseeeintopf mit Pute | 1/2l | 3,20 € |
| 118 | Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener i | 1/2l | 3,20 € |
| 119 | Kesselgulasch a | 1/2l | 3,20 € |

Vegetarische Suppen

incl. MwSt. 7 %

| | | | |
|-----|--|------|--------|
| 120 | Spargelcremesuppe g | 1/4l | 2,40 € |
| 121 | Champignoncremsuppe g | 1/4l | 2,40 € |
| 122 | Knoblauchsuppe g | 1/4l | 2,40 € |
| 123 | Käse-Lauch-Suppe g | 1/4l | 2,40 € |
| 124 | Broccoli-Cremesuppe g | 1/4l | 2,40 € |
| 125 | Karotten-Ingwer-Suppe | 1/4l | 2,40 € |
| 126 | Zuccinicremesuppe mit Birnen und Gorgonzola g | 1/4l | 2,40 € |
| 127 | Zitronengrassuppe mit Kokosmilch | 1/4l | 2,40 € |
| 128 | Zuckerschotensuppe mit Orangenschaum | 1/4l | 2,40 € |
| 129 | Gemüsetopf mit Spätzle g | 1/2l | 3,20 € |

Feinkostsalate ab 400g

Preis pro 100 g

| | | |
|-----|---|--------|
| 130 | Spargelsalat | 2,10 € |
| | Spargel, Schinken, Ananas, Mayonnaise a | |
| 131 | Broccoli-Shrimps-Salat | 2,10 € |
| | Tiefseeshrimps, Broccoli, Apfel, Knoblauch, Mayonnaise b | |
| 132 | Griechischer Salat | 2,10 € |
| | Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Lauch, Paprika, Kräuterdressing g | |
| 133 | Bremer Heringssalat | 2,10 € |
| | mit Matjes, Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräuterdressing d | |
| 134 | Geflügelsalat "Florida" | 2,10 € |
| | mit Ananas, Pfirsich, Mayonnaise a | |
| 135 | Rindfleischsalat | 2,10 € |
| | mit Gurke, Zwiebel, Paprika, Apfel und Mais | |
| 136 | Kasslersalat | 2,10 € |
| | mit Ananas, Sellerie, Apfel, Mayonnaise | |
| 137 | Champignonsalat | 2,10 € |
| | mit Gurke, Paprika, Zwiebel, Kräuterdressing | |
| 138 | Schinken-Broccoli-Salat | 2,10 € |
| | mit Schinken, Zwiebel, Broccoli, Kräuterdressing | |
| 139 | Obstsalat | 2,10 € |
| 140 | Zungensalat | 2,10 € |
| | mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Kräuterdressing | |
| 141 | Käsesalat | 2,10 € |
| | mit Schinken, Apfel, Gurke, Kräuterdressing g | |
| 142 | Eiersalat | 2,10 € |
| | mit Gurke, Schinken, Paprika, Mayonnaise c,a | |

| | incl. MwSt. 7 % Preis pro 100g |
|--|-----------------------------------|
| 143 Waldorfsalat mit Ananas, Apfel, Sellerie, Walnüssen, Mayonnaise c,a | 2,10 € |
| 144 Reinsberger Salat Schinken, Champignons, Ei, Gurke, Silberzwiebel, Paprika, Dressing | 2,10 € |
| 145 Wiener Würstchen Salat mit Tomate, Gurke, Apfel | 2,10 € |
| 146 Sächsischer Kartoffelsalat mit Schinken, Champignons, Ei, Gurke, Paprika, Silberzwiebeln, Salatdressing c,g | 1,60 € |
| 147 Nudelsalat mit Schinken, Gurke, Salatdressing c,g | 1,60 € |

Rohkostsalate ab 400g

| | |
|--|--------|
| 150 Gurkensalat mit Zwiebel, Dill, Essig-Öl-Marinade | 1,60 € |
| 151 Tomatensalat mit Zwiebel, Essig-Öl-Marinade | 1,60 € |
| 152 Bohnensalat mit Apfel, Zwiebel, Essig-Öl-Marinade | 1,60 € |
| 154 Karottensalat herzhaft | 1,60 € |
| 155 Krautsalat mit Karotte, Essig-Öl-Marinade | 1,60 € |
| 156 Amerikanischer Salat mit Karotte, Lauch, Zwiebel, Joghurt, Salatmayonnaise g | 1,60 € |

Salatarrangements

incl. MwSt. 7 %

Ananashähnchensalat

gem. grüner Salat, frische Ananas, Joghurt, Curry, Hähnchen g

- | | | |
|-----|-----------------|---------|
| 160 | kleine Schüssel | 9,00 € |
| 161 | große Schüssel | 16,00 € |

Holzfallersalat

knackige frische Salate mit Gorgonzola, Birnen und Crouton g

- | | | |
|-----|-----------------|---------|
| 162 | kleine Schüssel | 9,00 € |
| 163 | große Schüssel | 16,00 € |

Ruccolasalat

mit Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Balsamico und Olivenöl h

- | | | |
|-----|-----------------|---------|
| 164 | kleine Schüssel | 9,00 € |
| 165 | große Schüssel | 16,00 € |

Italienischer Salat

mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte, Mais, Zwiebel, Schinken, Ei, Thunfisch, Knoblauchdressing c, g

- | | | |
|-----|-----------------|---------|
| 166 | kleine Schüssel | 9,00 € |
| 167 | große Schüssel | 16,00 € |

Schapskasalat

Tomate, Gurke, Paprika, Kraut, Fetakäse, Oliven, dazu verschiedene Dressings c, g

- | | | |
|-----|---------------|---------|
| 168 | kleine Platte | 15,00 € |
| 169 | große Platte | 26,00 € |

Salatplatte

mit Eisbergsalat, Paprika, Radieschen, Tomate, Gurke, Zwiebel dazu verschieden Dressings c, g

- | | | |
|-----|--------------------|---------|
| 170 | kleine Salatplatte | 14,00 € |
| 171 | große Salatplatte | 24,00 € |

- | | | |
|-----|------------------------|---------|
| 172 | Antipastiplatte | 30,00 € |
|-----|------------------------|---------|

gegrillte Zucchini und Auberginen, geröstete Paprika, gefüllte Minikürbisse, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni g,f

Warme Spezialitäten Preis pro Portion

incl. MwSt. 7 %

Bei allen Braten reichen wir die entsprechende Soße dazu. a,g

| | | |
|-----|--|---------|
| 180 | Kalbskeule (150g) in Sahnesoße a,g | 8,00 € |
| 181 | Putenrollbraten (150g) a,g | 5,80 € |
| 182 | Schweinezunge (150g) mit Butter und Sauce Hollandaise c | 6,00 € |
| 183 | Rinderzunge (150g) mit Butter und Sauce Hollandaise g | 9,00 € |
| 184 | Jungschweinerücken (150g) | 5,50 € |
| 185 | Grillbraten (150g) Schweinekamm gefüllt mit Lauch, Champignons, Paprika | 5,00 € |
| 186 | Schweinefilet (150g) | 7,50 € |
| 187 | Kasslerbraten (150g) 4 | 5,50 € |
| 188 | Krustenbraten (150g) | 5,00 € |
| 189 | Rinder- oder Sauerbraten (150g) | 7,00 € |
| 190 | Rinderroulade (150g) 4 | 7,00 € |
| 191 | Zwiebelrostbraten (150g) | 7,00 € |
| 192 | gegrillter Schweinekamm (150g) | 5,00 € |
| 193 | Lammkeule (150g) | 7,30 € |
| 194 | Hirschgulasch (150g) mit Champignons | 6,50 € |
| 195 | Hirschkeule (150g) mit Waldpilzen und Preiselbeeren | 9,50 € |
| 196 | Schweinesteak (100g) mit Würzfleisch überbacken g | 3,90 € |
| 197 | Schweinesteak (100g) mit Ananas überbacken g | 3,90 € |
| 198 | Schweineschnitzel (150g) a, c | 3,30 € |
| 199 | Kalbsschnitzel (150g) ab 10 Stck. a, c | 6,00 € |
| 200 | Schweinefilet "Calvados" (Champignons, Apfelspalten, Hollandaise) | 6,00 € |
| 201 | Schweinefilet in Gorgonzolasoße g | 6,00 € |
| 202 | Schweinemedallions im Cornflakes-Mantel auf Rahmchampignons | 6,00 € |
| 203 | Entenbrust (250g) mit Honig-Thymian-Kruste | 9,50 € |
| 204 | Rinderroulade klein (80g) 4 | 3,30 € |
| 205 | Hackbraten für 10 Personen (1,5kg) mit grüner Pfefferrahmsoße oder Champignonsoße a,c | 26,00 € |

Frisch vom Grill

| | | |
|-----|--|--------|
| 210 | Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Aprikosen, Walnusskernen c,g,h | 3,50 € |
| 211 | Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Waldpilzen c,g,h | 3,50 € |
| 212 | Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Tomaten, Zwiebel, Champignons c,g,h | 3,50 € |

Überbackenes Hähnchenbrustfilet -

incl. MwSt. 7 %

gern variieren wir mit anderen Fleischsorten (ab 10 Personen)

| | | |
|-----|---|---------|
| 213 | Hähnchenbrustfilet "La Paz" | 3,50 € |
| | mit Mozzarella, roten Zwiebeln, Honig-Senf-Soße, Dill, Gouda <small>j,h,c,g</small> | |
| 214 | Hähnchenbrustfilet "Verona" | 3,50 € |
| | mit Blattspinat, Kirschtomaten, Creme Fraiche, Gouda <small>g</small> | |
| 215 | Hähnchenbrustfilet "Venedig" | 3,50 € |
| | mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Gouda <small>g</small> | |
| 216 | Hähnchenbrust "Rotterdam" | 3,50 € |
| | mit Tomate, Spargel, Broccoli, Sauce Hollandaise, Gouda <small>g</small> | |
| 220 | Grillpfanne klein <small>g, 8</small> | 33,00 € |
| | - 3 marinierte Schweinesteaks | |
| | - 3 Hühnerbrüstchen Tessin und 3 Minischweinehaxen | |
| | - 6 gebratene Hackfleischbällchen mit Champignons | |
| 221 | Grillpfanne groß <small>a,c,g</small> | 64,00 € |
| | - 5 marinierte Schweinesteaks | |
| | - 5 Putenbrustrouladen „Royal“ | |
| | - 5 Schaschlik | |
| | - 10 gebratene Hackfleischbällchen | |
| | - 750 g Grillbraten und Champignons | |
| 228 | Hähnchennuggets ca. 50 Stck. mit Barbecuesauce | 17,00 € |
| 229 | Chicken Wings ca 40 Stück mit Barbecuesauce | 12,00 € |

**Sie können sich Ihre Grillplatte natürlich auch individuell zusammenstellen.
Die verschiedenen Fleischteile sind nachfolgend aufgeführt.**

| | | |
|-----|--|--------|
| 230 | Hähnchenschenkel halbiert | 2,30 € |
| 231 | Hähnchenbrustfilet paniert <small>a, g</small> | 2,50 € |
| 232 | Hähnchenbrustfilet "Cordon bleu" <small>a, g, 4</small> | 2,80 € |
| 233 | Hähnchenbrustfilet "Tessin" gefüllt mit Broccoli und Schinken <small>a,g,4</small> | 3,40 € |
| 234 | Hähnchenbrustfilet "Diana" mit Waldpilzfüllung | 3,40 € |
| 235 | Hähnchenroulade "Florenz" gefüllt mit Blattspinat <small>a</small> | 3,40 € |
| 236 | Putenroulade Royal gefüllt mit grünem Spargel und Philadelphia <small>a,g,4</small> | 3,50 € |
| 237 | Putenspieß | 2,50 € |
| 238 | Schaschlik vom Schwein <small>c, g</small> | 2,50 € |
| 239 | gebratene Hackfleischbällchen (2 Stück) <small>c,g</small> | 1,30 € |
| 240 | gebratene Hackfleischbällchen "Griechische Art" (2 Stück) gefüllt mit Feta <small>a, c, g</small> | 1,50 € |
| 241 | mariniertes Schweinesteak | 2,20 € |
| 242 | Partyschnitzel (2 Stück) <small>a, c, g</small> | 2,10 € |
| 243 | Minischweinshaxe (ohne Fett, ohne Schwarte) | 3,20 € |

Spezialitäten des Küchenchefs

incl. MwSt. 7 %

**Ein großes Fleischstück im Ganzen gebraten oder gebacken.
Ideal zum Tranchieren vor dem Gast.**

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 250 | Schweinekeule “Hamburger Schnitt” für ca. 60 Personen <small>a,g,j</small> | ca. 120,00 € |
| | ca. 6 kg Fleisch mit knuspriger Schwarte dazu Senf, Meerrettich und Ketchup | |
| 251 | Färsenoberschale in Thymiankruste für ca. 25 Personen | ca. 90,00 € |
| | ca. 5 kg Fleisch mit Rotweinsauce <small>a</small> | |
| 252 | Lammkeule mit Knoblauch gespickt für ca. 10 Personen | ca. 40,00 € |
| | ca. 1,5 kg Fleisch mit Rotweinsauce <small>a</small> | |

Kulinarische Reise durch Deutschland

Preis für ein Menü-für eine Person

- | | | |
|-----|--|---------|
| 253 | Sächsisches Menü <small>a,g</small> | 12,50 € |
| | Backschinken auf Sauerkraut und Schweinekamm in Waldpilzsoße mit Schwenkkartoffeln und überbackenem Blumenkohl | |
| 254 | Berliner Menü <small>a,g</small> | 12,50 € |
| | - Currywurst mit Barbecuesauce - kleine Buletten - gebackener Schweinekamm auf Sauerkraut und Röstitaler | |
| 255 | Schwabenpfanne <small>a,c,g</small> | 13,50 € |
| | - Hähnchenbrust mit Champignons auf Spätzle - Schweinesteak mit Maultaschen und Käse überbacken dazu Röstzwiebeln | |
| 256 | Thüringer Pfanne <small>a,g,4</small> | 12,50 € |
| | - Thüringer Bratwurst und Schleizer Knackwurst auf Sauerkraut - Thüringer Bierfleisch in Zwiebelsoße als Beilage Bratkartoffeln | |
| 257 | Bayern Pfanne <small>a,g,j,4</small> | 12,50 € |
| | - Nürnberger Bratwurst, Leberkäse und Minischweinshaxe auf Sauerkraut mit Klößen | |

Leckerer aus aller Welt

- | | | |
|-----|--|---------|
| 258 | Menü Australien <small>a,g</small> | 12,80 € |
| | - Känguruhkeule mit gefüllten Zwiebeln (Champignons, Schinken, Rosmarin) - Putenstreifen mit Zucchini und Zuckerschoten in Chilli-Honig-Soße - als Beilage Oven Roots (Möhren-Karotten-Pfanne) | |

| | | |
|-----|--|-----------------|
| 259 | Menü Mexico a,g | incl. MwSt. 7 % |
| | - Enchilada-Lasagne | 11,90 € |
| | - Schnitzel Mexikanische Art (Salsa-Souce, Rahm, Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch) | |
| | - Hähnchenbrust mit Mais, Paprika, und Schafskäse auf schwarzen Bohnen | |
| | - Tortillas mit Krautfüllung | |
| 260 | Menü Texas a,g | 13,90 € |
| | - Schweinerückensteak, Rinderhacksteak und Grillwürstchen auf Riesenbohnen mit Barbecuesoße, dazu gebratene Maiskolben und panierte Champignonköpfe mit Knoblauch-Dipp | |
| | - Farmerkartoffeln | |
| 261 | Menü Afrika a,g | 15,00 € |
| | - Lammfleischstreifen mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | |
| | - Kitfo-Rinderhackfleisch in scharfer Soße | |
| | - Currygemüse: Karotten, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Sellerie | |
| | - Straußenmedaillons mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp und Duftbutter | |
| | - Fladenbrot | |

Beilagen

| | | |
|-----|---|---------|
| 262 | Gemüseplatte für 10-15 Personen | 34,00 € |
| | Fingermöhrrchen, Brechbohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Broccoli, Spargel, Champignons, Blumenkohl a,c,g | |
| 263 | Mediterrane Gemüsepfanne für 10-15 Personen | 34,00 € |
| | Auberginen, Zucchini, Paprika | |
| 264 | China Gemüsepfanne für 10-15 Personen | 25,00 € |
| 265 | panierte Champignonköpfe a,c,g | 3,00 € |
| 266 | Erbsen | 2,00 € |
| 267 | Broccoli | 2,00 € |
| 268 | Leipziger Allerlei | 2,00 € |
| 269 | Bohnen | 2,00 € |
| 270 | Rotkraut 8 | 2,00 € |
| 271 | Sauerkraut 8 | 2,00 € |
| 272 | Spargel mit Butter und Sauce Hollandaise c, g | 3,70 € |
| 273 | Cremechampignons a,c,g | 2,30 € |
| 274 | Klöße L | 1,80 € |
| 275 | Schwenkkartoffeln | 1,80 € |
| 276 | Salzkartoffeln | 1,80 € |
| 277 | Bratkartoffeln | 1,80 € |
| 278 | Kartoffelspalten - Farmerkartoffeln | 1,80 € |
| 279 | Knoblauchkartoffeln | 1,80 € |

| | | |
|-----|---|--------|
| 280 | Röstitaler | 1,80 € |
| 281 | Kroketten a,c | 1,80 € |
| 282 | gefüllte Kartoffeltaschen (mit Fetakäse) | 2,70 € |
| 283 | Reis | 1,80 € |
| 284 | Nudeln a, c | 1,80 € |
| 285 | Spätzle g | 1,80 € |
| 286 | Falafel (ab 10 Personen) | 2,50 € |
| 287 | Couscous | 1,80 € |
| 288 | hausgemachte Stampfkartoffeln g | 1,80 € |
| 289 | Kartoffel-Butter-Nocken g | 1,80 € |

Aufläufe

| | | |
|-----|--|---------|
| 290 | Kartoffelgratin klein mit Juliennegemüse g | 13,00 € |
| 291 | Kartoffelgratin groß mit Juliennegemüse g | 23,00 € |
| 292 | Kartoffelgratin klein mit Lachs und Blattspinat a,g | 15,00 € |
| 293 | Kartoffelgratin groß mit Lachs und Blattspinat a,g | 27,00 € |
| 294 | Nudelaufbau klein mit Broccoli und Schinken g,4 | 13,00 € |
| 295 | Nudelaufbau groß mit Broccoli und Schinken g,4 | 23,00 € |

Geschnetzeltes ab 5 Portionen a, g

Preis für eine Person

| | | |
|-----|---|--------|
| | | 5,00 € |
| 300 | Pfannengyros (200g) mit Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika, Broccoli, Champignons, Knoblauchdressing | 5,30 € |
| 301 | Pfannengyros "Saloniki" (200g) mit Schweinefleisch, Zwiebel, Peperoni, Hirtenkäse und Gouda überbacken dazu Tzatziki | 5,00 € |
| 302 | Geschnetzeltes "Züricher Art" (200g) mit Champignons, Zwiebel und Broccoli | 6,00 € |
| 303 | Lammcurry (200g) | 6,00 € |
| 304 | Putengeschnetzeltes (200g) mit Champignons und Broccoli oder Obst mit Currysoße | 5,00 € |
| 305 | Champignon Schlemmerpfanne (400g) mit Knoblauchdressing | 6,10 € |
| 306 | Halb und Halb a, g frisch gebratene Champignons (200g), Pfannengyros (200g) mit Knoblauchdressing | |

Aus der Pfanne des Fischkoch` s a,d,g

Preis für eine Portion

| | | |
|-----|--|---------|
| 310 | Wildlachsfilet (150g) auf Blattspinat mit Hollandaise | 7,50 € |
| 311 | Kabeljaufilet (150g) mit Kräuter-Champignons | 8,50 € |
| 312 | Rotbarschfilet (150g) mit Safran-Krabben-Soße | 8,50 € |
| 313 | Heilbutt (150g) mit Kräuterbutter | 8,50 € |
| 314 | Seelachsfilet (150g) mit gebutterten Gemüsestreifen in Dillsoße | 6,20 € |
| 315 | Brasilianische Fischpfanne "Bahia" Seelachsfilet mit Tomate, Zwiebel, Champignon und Cocosmilch | 7,50 € |
| 316 | große Fischpfanne "Ozean" Seelachsfilet, St. Petersfisch, Schwertfisch, Frutti di Mare, Kräuterbutter und Soße Hollandaise | 10,00 € |

Aus unserer süßen Küche

Gern richten wir für Sie unseren verführerischen Nachtisch in Dessertgläser oder in Schüsseln an.

| | | |
|-----|---|---------|
| 320 | Sanddorn-Birne-Joghurt-Creme mit Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 321 | Johannisbeere-Granatapfel-Joghurt-Creme mit Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 322 | Aronia-Holunderbeere-Joghurt-Creme mit Sahne g | 2,00 € |
| 323 | Schokoladenpudding mit Vanillesoße und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 324 | Käse-Sahne-Dessert g | 2,00 € |
| 325 | Heidelbeer-Sahne-Dessert g | 2,00 € |
| 326 | Eierlikör-Dessert mit Schokoladensplitter und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 327 | Englisches-Dessert (Quark-Sahne-Creme) mit Kirschen, Sahne und Mandeln g | 2,00 € |
| 328 | Mousse ou Chocolat mit Vanillesoße und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 329 | Altländer Rote Grütze mit Vanillesoße g | 2,00 € |
| 330 | Obstcocktail "Florida" mit Vanillesoße und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 331 | Mangoweingelee mit Limettenschaum und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 332 | Pana Cotta mit Waldbeeren und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 333 | Kokoscreme mit Mangosoße und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 334 | Vanillecreme mit Erdbeeren und Sahnetupfer g | 2,00 € |
| 335 | 1/2 Pfirsich gefüllt mit Philadelphiacreme g | 2,00 € |
| 336 | großer Obstspieß | 2,00 € |
| 337 | kleiner Obstspieß | 1,50 € |
| 338 | Profiterole (24 Stck.) g,h | 34,00 € |

Obstvariationen - als Mundobst angerichtet

| | | |
|-----|--------------------------------------|---------|
| 340 | kleine Platte für 10 Personen | 22,00 € |
| 341 | große Platte für 20 Personen | 44,00 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|-----|---|------------|--------|
| 350 | 1 Flasche Apfelsaft | 0,2 Liter | 1,20 € |
| 351 | 1 Flasche Orangensaft | 0,2 Liter | 1,30 € |
| 352 | 1 Flasche Apfelsaft | 1,0 Liter | 2,30 € |
| 353 | 1 Flasche Orangensaft | 1,0 Liter | 2,70 € |
| 354 | 1 Flasche Lichtenauer Mineralwasser in den Sorten Spritzig, Medium oder Still | 0,25 Liter | 1,00 € |
| 355 | 1 Flasche Lichtenauer Mineralwasser in den Sorten Spritzig, Medium oder Still | 1,0 Liter | 1,30 € |
| 356 | 1 Flasche Lichtenauer Bitter Lemon | 0,25 Liter | 1,20 € |
| 357 | 1 Flasche Coca Cola | 0,33 Liter | 1,70 € |
| 358 | 1 Flasche Coca Cola | 1,00 Liter | 2,50 € |
| 359 | 1 Flasche Apfel Schorle | 0,25 Liter | 1,10 € |
| 360 | 1 Flasche Tonic | 0,25 Liter | 1,10 € |

Heißgetränke

| | | |
|-----|--|--------|
| 361 | 1 Tasse Kaffee mit Zucker und Sahne | 1,00 € |
| 362 | 1 Tasse Tee | 0,80 € |

Alkoholische Getränke entnehmen Sie bitte dem Sonderkatalog.

Preisliste für Leihartikel

Einzelpreis

Für Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.

| | | | |
|-----|--|----------------|---------|
| 400 | Dessertteller | | 0,18 € |
| 401 | Essteller | | 0,18 € |
| 402 | Suppenteller | | 0,18 € |
| 403 | Mittelteller | | 0,18 € |
| 404 | Suppentasse, Untertasse | | 0,23 € |
| 405 | Kaffeetasse, Untertasse | | 0,23 € |
| 406 | Suppenlöffel | | 0,12 € |
| 407 | Messer | | 0,12 € |
| 408 | Gabel | | 0,12 € |
| 409 | Kaffeelöffel | | 0,12 € |
| 410 | Kuchengabel | | 0,12 € |
| 411 | Sektglas | mit Reinigung | 0,35 € |
| 412 | Weinglas | mit Reinigung | 0,35 € |
| 413 | Mehrzweckglas | mit Reinigung | 0,35 € |
| 414 | Schnapsglas | mit Reinigung | 0,35 € |
| 415 | Tischrechaud | mit Brennpaste | 4,50 € |
| 416 | Suppenkessel | mit Brennpaste | 4,50 € |
| 417 | Aschenbecher | | 0,15 € |
| 418 | Tischvase | | 0,50 € |
| 419 | Kerzenständer mit Kerze , einarmig | | 1,50 € |
| 420 | Kerzenleuchter mit Kerzen , fünfarmig, ca. 1m | | 12,00 € |
| 421 | Festzeltgarnitur | | 6,50 € |
| 422 | Steh Tisch | | 6,00 € |
| 423 | Husse | | 5,00 € |
| 424 | Serviette einfach | | 0,05 € |
| 425 | Serviette gut | | 0,15 € |
| 426 | Tischdecke Velours 0,90m breit auf 10m Rolle | | 18,00 € |
| 427 | Kaffeemaschine bis 80 Tassen | | 17,00 € |
| 428 | Gasgrill ohne Gas | | 14,00 € |
| 429 | große Schaupfanne ohne Gas | | 24,00 € |

Gern übernehmen wir gegen Aufpreis die Reinigung des Geschirrs.
 Weitere Büfetzubehör, Bühnentechnik und Festzelte auf Anfrage.

| | |
|---|-----------------|
| | incl. MwSt. 19% |
| Service am Büfett (Preis pro Mitarbeiter und Stunde) | 23,00 € |
| Büfettaufbau pro Stunde | 23,00 € |
| Anfahrt pro Doppelkilometer | 1,10 € |

Bei Selbstabholung gewähren wir einen **Rabatt von 10%**.

Bei Lieferung unter 50,00 € gilt eine **gesonderte Anfahrtspauschale**.

Bei Inanspruchnahme von Speisen zusammen mit Geschirr oder Service am Büfett, erhöht sich die **Mehrwertsteuer der Speisen von 7 auf 19%**.

LIEFER- UND ZAHLUNSBEDINGUNGEN

Es gilt Barzahlung bei Erhalt der Ware oder Zahlung per Überweisung innerhalb von 10 Tagen. Bei einem Rechnungsbetrag unter 200,00 € gilt Barzahlung als vereinbart.

Die genaue Personenzahl muss bis 48 Stunden vor Anlieferung angegeben werden. Die gereinigte Rückgabe der geliehenen Platten, Schüsseln, Gläser etc. gilt als vereinbart.

Eine persönliche Beratung für Ihre Veranstaltung vereinbaren Sie bitte telefonisch während unserer Bürozeiten.

KOMPLETTSERVICE FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

- Zelte mit Fußboden und Festzeltgarnitur**
- Bühne**
- Heizung**
- Kultur**
- Getränke**
- Speisen**
- Bedienung**

**Gern sind wir für Sie da und beraten Sie:
Dienstag - Samstag von 8.00 - 12.00 Uhr
oder telefonisch Mo. - Sa. 8.00 - 17.00 Uhr**



**PARTYSERVICE
Etzold GbR**

**E-Mail: info@partyservice-etzold.de
Homepage: www.partyservice-etzold.de**

Dieser Katalog, incl. Preise, ist gültig ab März 2018.