

# MENÜ - VORSCHLÄGE

Kreieren Sie sich selbst "**Ihr**" persönliches Menü.  
Selbstverständlich berate ich Sie gerne und  
koche alles nach Ihren Wünschen und  
Vorstellungen Getreu dem Motto:

**"Unmögliches wird sofort erledigt,  
Wunder dauern etwas länger"**

**Ihr Partyservice**



**- Matthias Bäbler -**

Preisliste Januar 2018 alle anderen werden hiermit ungültig

# Vorspeisen

Rohkost-Mixsalat

Karotten, Rettich, Tomaten, Gurken,  
Zwiebel mit Weißbrot und Butter

---

Fleischtomaten mit Mozzarella, frischem  
Basilikum in Olivenöl

---

eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten, Peperoni, Zucchini  
und gebratene Champignons  
dazu reichen wir Ihnen Ciabatta und Stangenweißbrot

---

Shrimpscocktail mit Weißbrot

---

Carpaccio vom Rind, mit frischem Parmesan,  
in Balsamico, Weißbrot und Butterperlen

---

## **warm:**

Tiroler Käsepfannkuchen mit Tomatenstew

---

Pastetchen mit Ragoufin gefüllt

---

Scampispießchen vom Grill in Kräuterbutter  
gebraten mit Dill- oder Currysoße  
und Reistimbal

# Suppen

Gemüsecremesuppe je nach Saison  
z.B. Lauch - Spargel - Blumenkohl -  
Karotten - Gurke - Kresse usw.

---

Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle  
oder  
Grießklößchen - Leberklößchen

---

Tomatencremesuppe mit Mais, Käse  
und Sahne-Schneehaube

---

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs  
oder  
Räucherlachseinlage

---

Badische Schneckensuppe

---

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

---

Hausgemachte Bohnensuppe mit Brot

# Hauptspeisen

Schweinebraten vom Hals

---

Rinderbraten

---

Kalbsbraten

---

Schweinelende

---

Rehbraten mit Soße

---

Schweinelende am Stück gebraten

---

Verschiedene Medaillon ( Rind, Schwein, Geflügel)

---

Roastbeef am Stück gebraten

---

Rinderlende am Stück gebraten

---

Schweinerücken in Blätterteig mit  
Blattspinat und Champignonfüllung

---

Rinderrücken in Blätterteig mit  
Blattspinat und Champignonfüllung

---

Kalbsrücken in Blätterteig mit  
Blattspinat und Champignonfüllung

---

Rinderfilet in Blätterteig mit  
Blattspinat und Champignonfüllung

# Hauptspeisen

Putenbrust geschchnetzt  
in Currysahne mit Früchten

---

Rindergeschnetzeltes in Cognacsoße

---

Spanferkel inklusive Zerlegen und  
Ausgabe, ab 30 Personen

# Beilagen

Pommes frites

Eierspätzle

---

Herzogin-Kartoffeln

---

Spinatspätzle

---

Dampf-Kartoffeln

---

Vollkornspätzle

---

Kartoffelbällchen

---

Reis

---

Waffelkartoffeln

---

Vollkornreis

---

Rösti

---

Wilder Reis

---

Kartoffelgratin

---

Mandelreis

---

Kartoffelknödel

---

Reis-Mix

# Soßen

Bratensoße

---

Rahmsoße

---

Champignon Rahmsoße

---

Jäger Rahmsoße

---

Pfifferling Rahmsoße

---

Steinpilz Rahmsoße

# Salate

gemischter Salat je nach Saison

---

Blattsalat, verschiedener Dressing

---

Salatbuffet

---

Rohkost Mixsalat

---

Kartoffelsalat

# Gemüse

Erbsen, Karotten, Blumenkohl

---

Frischgemüse nach Saison

8-10 verschiedene Sorten

# Desserts

Vanille-Eis mit flambiert  
Früchten der Saison

---

Panna Cotta auf Erdbeerspiegel  
mit Früchten garniert

---

Sahnequark  
mit frischen Früchten der Saison

---

Rote Grütze mit Vanillesoße

---

Frischer Früchtesalat

---

Tiramisu

---

Mousse au Chocolat

---

Eisbombe auf beleuchtetem Eissockel  
mit Wunderkerzen

# Menü-Vorschläge

als Büffet erhältlich



## Vorschlag I

Suppe nach Ihrer Wahl  
z.B. Kraftbrühe mit Kräuterflädle  
(Saison bedingt)

bunter Sommersalat

verschiedene Medaillon  
(ca. 50g schwer)

Schwein- natur - paniert, Putenbrust natur,  
Hähnchen im Knuspermantel, Rinderhüfte als Pfeffersteak,  
dazu reichen wir Ihnen  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,  
Champignonrahm- und Bratensoße

zum Abschluss  
eine Rote Grütze mit einem Hauch Vanillesoße

Guten Appetit

**pro Person** € **37,00**

### **im Preis inbegriffen:**

ausreichend Geschirr und Besteck ohne Reinigung

### **Tisch-Deko**

wie Servietten, Tischdecken, Kerzen u.s.w.  
können von uns bezogen werden.  
Sprechen Sie uns einfach darauf an.



## Vorschlag II



### Vorspeise kalt

Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum mit Balsamico  
und Olivenöl  
eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten, Peperoni, Zucchini  
und gebratene Champignons  
dazu reichen wir Ihnen Ciabatta und Stangenweißbrot

### Vorspeise warm

Italienische Gemüsesuppe" Minestrone"  
Pesto ( Basilikum mit Knoblauch, Parmesan und Olivenöl) mit Farfalle

### Salat

Italienischer Salat, aus verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln und Oliven in Essig und Öl

### Hauptspeise

Gemüselasagne al Forno  
Putenbrust" Milanese", kleines Putenschnitzel in Eihülle und Parmesankäse  
gebraten, mit Tomatensoße und Champignonwürfel auf Spaghetti  
Scaloppine al Limone, Schweinefilet in Zitronensoße mit Kräuterrisotto

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**pro Person € 47,50**

Menüpreise gelten ab einer Bestellung von mindestens 50 Portionen

**- Wir wünschen Ihnen boun appetito-**

# Personal

**Koch/Köchin** pro Stunde € 36,00

**Küchenpersonal** pro Stunde € 30,00

**Bedienung** pro Stunde € 36,00

Preise zuzüglich 0,80 € für gefahrenen Kilometer  
von/bis Plüderhausen  
Preise inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Mietzelte

<b>Festzelt Leichtbau</b>	<b>Grundmaße freitragend</b>	<b>Modell 230/6</b>	
<b>Festzelt Leichtbau</b>	6 x 6 m	€	262,00
maximal 8 Garnituren, empfohlen 6 Garnituren, ca. 50 Personen			
<b>Festzelt Leichtbau</b>	6 x 9 m	€	314,00
maximal 12 Garnituren, empfohlen 10 Garnituren, ca. 80 Personen			
<b>Festzelt Leichtbau</b>	6 x 12 m	€	353,00
maximal 16 Garnituren, empfohlen 12 Garnituren, ca. 100 Personen			
<b>Festzelt Leichtbau</b>	6 x 15 m	€	418,00
maximal 20 Garnituren, empfohlen 18 Garnituren, ca. 150 Personen			
<b>Festzelt Leichtbau</b>	6 x 18 m	€	458,00
maximal 24 Garnituren, empfohlen 20 Garnituren, ca. 160 Personen			

Selbstverständlich sind auch andere Maße möglich, fragen Sie einfach nach. **z. B.**

<b>Zelt</b>	12 x 9 m	€	602,00
maximal 24 Garnituren, empfohlen 20 Garnituren, ca. 160 Personen			
<b>Zelt</b>	12 x 12 m	€	694,00
maximal 32 Garnituren, empfohlen 24 Garnituren, ca. 200 Personen			
<b>Zelt</b>	12 x 15 m	€	811,00
maximal 40 Garnituren, empfohlen 36 Garnituren, ca. 300 Personen oder 20 x Achtecktische 140 Personen			
<b>Zelt</b>	12 x 18 m	€	916,00
maximal 44 Garnituren, empfohlen 40 Garnituren, ca. 320 Personen oder 24 x Achtecktische 168 Personen			
<b>festlich mit Rundbogenfenster pro Seite</b>		€	6,00
<b>Zeltmeister Auf-/Abbau ab Plüderhausen pro Stunde</b>		€	36,00

**4 Personen müssen als Auf- u. Abbauhilfen gestellt werden.**

**pro Feld 6 x 3 m können maximal 4 Festgarnituren gestellt werden**

inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer zur Zeit 19%

**Partyservice Bässler**, der Garant für Ihre komplette Festlichkeit.

## Mietsachen-Zeltzubehör

### Zelt-Massivholz-Boden für Multiflex 230/6

6 x 6 m	€	216,00
6 x 9 m	€	324,00
6 x 12 m	€	432,00
6 x 15 m	€	540,00
6 x 18 m	€	648,00

### Heizungen

Gas- Terrassenheizung Ø 12 m (ohne Gas) max. 6 Stück	€	48,00
Gas- Terrassenheizung Ø 12 m (ohne Gas) ab 2 Stück à	€	30,00

**Partyservice Bässler, der Garant für Ihre komplette Festlichkeit**  
inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer zur Zeit 19%

# Mietsachen

(Mietpreis pro Tag, falls nicht extra bestimmt)

<b>Sonnenschirm blau</b>	∅ 3.50 m max. 6 Stück	€	36,00
<b>Marktschirm</b>	3 x 4 m	€	48,00
<b>Marktschirm mit Seitenplanen</b>		€	72,00

## Tische/Stühle

Achteck-Tisch max. 25 Stck.	∅ 1.30 m	€	18,00
passende Tischdecken, Stoff weiß		€	9,00
Gartenstühle weiss, max. 120 Stück.	pro Stück	€	3,00
Sitzkissen für Stühle, pro Stck.	ab	€	-,60
Rechteckige Tische max. 24 Stück 193x79 cm	pro Stück	€	18,00
Stehtisch, max. 15 Stck. Farbe, marmoriert		€	12,00
Passende Hussen blau oder weiß	pro Stück	€	12,00
Biertischgarnitur max. 15 Stück		€	6,00
Hussen weiß mit Polster max. 15 Stück		€	22,00
Sitzkissen für Garniturbänke max. 24 Stck.	pro Garnitur	€	6,00
Tischdecken, Lack, versch. Farben		€	3,00
Servicetische klappbar 193 x 79 cm		€	6,00
Skirting für Servicetisch ca. 550 cm lang		€	25,00

## Geschirr

Teller flach mit Besteck max. 800 Stck.	pro 25 Stück	€	18,00
Teller tief mit Löffel max. 500 Stck.	pro 25 Stück	€	18,00
Teller klein mit Gabeln max. 500 Stck.	pro 50 Stück	€	24,00
Teller klein mit Kaffeelöffel max. 500 Stck.	pro 50 Stück	€	24,00
Teller klein ohne Besteck max. 500 Stck.	pro 50 Stück	€	18,00
Suppentassen mit Löffel max. 200 Stck.	pro 25 Stück	€	18,00
Kaffeetassen mit Löffel max. 300 Stck.	pro 25 Stück	€	18,00
Kaffeepötte max. 312 Stck.	pro 24 Stück	€	18,00
Dessertschalen, Glas, mit Löffel max. 240 Stck.	pro 60 Stück	€	30,00
Besteckteile Messer, Gabel, usw.	pro 25 Stück	€	6,00
Kuchenschaukel, Schöpfer, Fleischmesser, Grillgabel, Vorleger, Getränketablets,			
Pumpkannen usw. pro Stück	ab	€	-,60
Gläser, Krüge, Weinkelche, Champagnergläser			
usw. pro Stück	ab	€	auf Anfrage

**Partyservice Bässler**, der Garant für Ihre komplette Festlichkeit

# Mietsachen

(Mietpreis pro Tag, falls nicht extra bestimmt)

## Festbedarfsartikel

Kühlfahrzeug (Iveco Daily)			
Motor oder 380 V Temperatur bis + 2C°	€		150,00
Kühlhänger 220 V Temperatur bis + 2C°	€		85,00
Salatkühltheke 230 V	€		36,00
Kühlschrank 230V	€		40,00
Kühlregal (Mopro)	€		36,00
Kuchenvitrine 6-Böden mit Drehmotor	€		90,00
Durchlaufkühler für Bier 1-Leitung	ohne Co <sup>2</sup>	€	24,00
Durchlaufkühler für Bier 2-Leitung	ohne Co <sup>2</sup>	€	36,00
Spülmaschine, 380V	ohne Spülmittel	€	85,00
Eiswürfelbereiter		€	24,00
Elektro-Friteuse, 1 x 16 L. 380V/16A		€	50,00
Elektro-Standfriteuse, 2 x 10 L. 380V/16A		€	72,00
Elektro-Wärmer (z.B. für Pommes)		€	24,00
Elektro-Grill 380V, 120 x 50 cm		€	60,00
Elektro-Tischherd mit 2 Platten		€	24,00
Crêpesplatte doppelt mit Gasanschluß	ohne Gas	€	50,00
Gyros-Drehspieß-Grill 380V/16A		€	75,00
Gyros-Drehspieß-Grill Gas	ohne Gas	€	90,00
Kippbratpfanne ca.80 x 80 cm Volumen 60l 380V/12A		€	50,00
Pizza-Ofen 380V/16° doppelstöckig		€	75,00

**Partyservice Bässler**, der Garant für Ihre komplette Festlichkeit

# Mietsachen

## Kleingeräte

Currywurst-Schneider	€	24,00
Currywurst-Schneider, elektrisch 220 V	€	36,00
Schneidebrett Kunststoff, 120 x 50 cm	€	12,00
Ketchup/Senf Portionierer, 8 L.	€	12,00
Wasserbad Chefindish, 1/1 Gastronorm ohne Brennpaste	€	18,00
Thermobehälter für Speisen 1/1 Gastronorm heizbar 220 V	€	24,00
Thermobehälter für Speisen 6x 1/1 Gastronorm heizbar 220 V	€	36,00
Wasserbad 220V, 1/1 Gastronorm	€	12,00
Kaffeemaschine 220V, Gastro 10 Tassen 2Min.	€	24,00
Kaffee-/Espressomaschine Jura mit 5 ltr. Wassertank	€	60,00

## Dekorationsartikel

Lichterketten verschiedene Größen	pro Stück	€	3600
verschiedene Landesfahnen 60cm x 100cm	pro/Stück	€	12,00

**auf Wunsch dekorieren wir Ihnen Ihre kompletten Festräume  
- lassen Sie sich beraten -**

## Zubehör

Gas 11 kg Flasche	€	36,00
Brennpaste für Chefindish, ca. 3Std. Brenndauer	€	240
Wasserschläuche, -Verteilungen	ab	€ 6,00
Stromkabel, -Verteilungen	ab	€ 6,00

Können Sie irgend ein Gerät oder Geschirr in der Mietliste nicht finden, fragen Sie bitte trotzdem. Sicher kann auf irgendeine Weise geholfen werden.

Zu meinem Lieferprogramm gehört auch das gesamte Roh- und Grundmaterial für Ihre eigene Grillparty, vom Fleisch (evtl. bereits gewürzt) über Würste, Pommes, Senf, Ketchup, Mayonnaise usw.

- Ihre gesamte Einkaufsliste -

ebenso Kohlensäure und Propangas.

Alkoholfreie Getränke, Biere und Weine können kostengünstig über meinen Großhandel bzw. Brauerei bezogen werden.

Alle Preise verstehen sich ohne Aufbau, ab Lager Plüderhausen,  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%, Zufahrt ist möglich.

Sie erhalten alle Mietobjekte sauber und betriebsbereit.  
Eventuell anfallende Reinigungs- oder Reparaturkosten werden dem Mieter in  
Rechnung gestellt.

Es gelten ausschließlich unsere Geschäftsbedingungen. Gerichtsstand und  
Erfüllungsort ist Schorndorf.

**Partyservice Bässler**, der Garant für Ihre komplette Festlichkeit.



**Matthias Bässler**

Gmünderstraße 7, 73655 Plüderhausen

Tel: **07181/87691** Fax: **07181/990824**

**Handy 0171/5288837**

<http://www.Partyservice-Baessler.de>



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Allgemeines

Bei der Erteilung eines Auftrages erkennt der Auftraggeber die nachstehenden Bedingungen an. Diese Bedingungen gelten als wesentlicher Bestandteil eines jeden Vertrages. Sollte eine der Vertragsklauseln oder Bestandteile einer solchen durch eine besondere schriftliche Vereinbarung unwirksam werden, so sind die übrigen Klauseln davon nicht berührt und behalten Ihre Gültigkeit.

## 2. Kostenvoranschlag

Wir erstellen auf Wunsch ein kostenfreies Angebot. Kosten, die nicht vorher bestimmt werden, können, sind im Angebot gesondert und mit entsprechendem Vermerk aufgeführt. In dem Angebot sind die vereinbarten Leistungen einzeln aufgezählt.

## 3. Vertrag

Der Vertrag besteht aus einer Aufzählung der Leistungen mit einer Preisausweisung und den beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Sondervereinbarungen gelten nur, wenn sie schriftlich vereinbart und im Vertragsformular aufgeführt oder diesem beigefügt sind. Mit Abschluss des Vertrages wird eine Anzahlung in Höhe von 40% des vereinbarten Leistungsumfanges fällig.

## 4. Rechnungsstellung

Die Rechnungsstellung erfolgt unmittelbar nach der Auftrags erledigung.

## 5. Zahlungsbedingungen

Ist im Vertrag nichts anderes vereinbart, ist die Rechnung innerhalb 8 Tagen ab Ausstellungsdatum rein netto zahlbar. Verzugszinsen werden mit 4% über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank berechnet. Sie sind höher oder niedriger anzusetzen, wenn der Partyservice BÄSSLER eine Belastung mit höherem Zinssatz oder der Auftraggeber eine geringere Zinsbelastung nachweist. Für jede Mahnung wird eine Bearbeitungsgebühr von € 10.- angesetzt.

## 6. Vertragsablehnung / Rücktritt

Wir behalten uns vor, auch nach Erstellung eines Angebotes einen Vertragsabschluß ohne Angabe von Gründen abzulehnen. Tritt ein Auftraggeber nach der Vertragsunterzeichnung von dem Vertrag zurück, so entfällt die Rückzahlung der als Anzahlung in Rechnung gestellten Bearbeitungsgebühr. Eine noch nicht bezahlte Anzahlung wird als Bearbeitungsgebühr fällig. Bei einem Vertragsrücktritt des Auftraggebers bei weniger als 15 Werktagen vor der Veranstaltung werden 50% der Vertragssumme zu Zahlung fällig. Bei einem Vertragsrücktritt von weniger als 5 Werktagen vor der Veranstaltung werden 75% der Vertragssumme fällig.

In beiden Fällen findet eine Verrechnung mit der geleisteten Anzahlung statt. Ausgenommen sind Fälle von höherer Gewalt, nicht aber die Wetterbedingungen bei Freiluftveranstaltungen.

Kommt eine Veranstaltung ohne Vertragsauflösung durch Verschulden des Auftraggebers nicht zustande, wird die gesamte Vertragssumme zur Zahlung fällig. Auch hier erfolgt Verrechnung mit der geleisteten Anzahlung. Eine Vertragsauflösung hat in jedem Fall schriftlich per Einschreiben an die Firmenadresse des Partyservice BÄSSLER zu erfolgen.

Der Partyservice BÄSSLER kann, ohne dass Schadensersatzansprüche des Auftraggebers entstehen, vom Vertrag zurücktreten, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Auftraggeber nicht für Kosten der Veranstaltung aufkommen kann. In diesem Fall können die Vertragspartner des Partyservice BÄSSLER Ansprüche direkt an den Auftraggeber geltend machen. Eine Schadensersatzpflicht in Fällen von höherer Gewalt ist ausgeschlossen; hierunter fallen nicht die Wetterbedingungen bei Freiluftveranstaltungen.

## 7. Datenschutz

Gemäß § 28 Datenschutzgesetz weisen wir darauf hin, dass sämtliche kunden- und Partnerbezogene Daten mit Hilfe der elektronischen Datenverarbeitung von uns verarbeitet werden. Eine Abgabe personenbezogener Daten an Dritte, welche nicht für einen Geschäftsvorgang benötigt werden, erfolgt nicht.

## 8. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand in allen Fällen, unabhängig von der Höhe des Streitwertes und im Urkundenprozess ist für beide Teile das Amtsgericht Schorndorf.