



## Komplettangebot für Ihren Partyservice unsere Büffetknüller

Lieber Gast,

wir haben Ihnen Büffetvorschläge  
zusammengestellt, die das Büffet,  
die Anlieferung und Abholung enthalten.

Gerne sind wir Ihnen bei einem  
persönliches Gespräch behilflich,  
Ihre Traumhochzeit zu planen.

### **OptiMahl** Partyservice

Brigitte und Michael Asbrock  
Waldhäuser Straße 109  
73432 Aalen

Tel: 07361/98890

Fax: 07361/988949

[info@laeuterhaeusle.de](mailto:info@laeuterhaeusle.de)

## Folgende Leistungen können zusätzlich gebucht werden

Geschirr, Besteck und Gläser  
inklusive Endreinigung.  
Kaffeemaschine  
Terrassenheizung  
Zelte  
Küchenpersonal  
Servicepersonal  
Tischdecken, Servietten  
Tische, Stühle, Stehtische

Preise gelten  
ab einer Buchung von 50 Personen

Bei einer geringeren  
Personenzahl muss der  
Preis neu kalkuliert werden.

Gerne können wir auch Änderungen  
bei den Büffetvorschlägen vornehmen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Fristen für Änderungen der bestellten Zahl an Gedecken sind  
3 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin  
Bei späterer Reduzierung wird die  
ursprüngliche Personenzahl in Rechnung gestellt.

### Preisangaben:

Die angegebenen Preise sind frei bleibend, materialbedingte  
Änderungen vorbehalten und enthalten die gesetzliche MWSt.  
Der Transport ist für 20 km berechnet,  
darüber berechnen wir 0,70 €/km

### Zahlungsfristen:

Die Zahlung erfolgt nach der Veranstaltung  
oder 14 Tage nach Rechnungserhalt ohne Abzug von Skonto.

### Zahlart:

Für bestellte Menüs oder Büffets werden  
keine Kreditkarten akzeptiert. Bargeld und EC-Karten.

Gerichtsstand: Aalen

## Mediterranes Büffet I

### Vorspeisen mit:

Bunte gemischte Antipasti  
Frische Blattsalate mit hausgemachtem Dressing  
dazu gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Bandnudeln mit Blattspinat und Sahnesauce  
oder

Penne Tricolore mit Tomatensauce,  
frischer Basilikum, Parmesan  
Hähnchenbrust in der Rosmarin  
mit Kartoffelgratin

### Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu

**Pro Person €**

## Mediterranes Büffet II

### Vorspeisen mit:

Buntes mariniertes Antipastigemüse  
Garnelen in bestem Olivenöl, Zitrone, Petersilie  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Vitello Tonnato

italienischer Kartoffelsalat  
Blattsalate der Saison mit Amarettodressing  
dazu gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Brassato – Rinderbraten in Barolosauce  
Welshaifilet mediterran  
Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln

### Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeersauce  
Frische Früchte der Saison

**Pro Person €**

Beinhaltet:  
Anlieferung- und Abholung

## Mediterranes Büffet III

### Vorspeisen mit:

Gebratene Austernpilzen  
marinierten Muscheln, Meeresfrüchtesalat  
Parmaschinken mit reifer Melone  
Rucculasalat mit Parmesan und Tomaten  
Mediterraner Rindfleischsalat  
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing  
dazu gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
Lachsfilet gegrillt mit Kräutern auf Blattspinat  
Tagliatelle in Weißweinsoße mit Krabben  
Polenta mit Parmesan, Olivenkartoffeln

### Dessert:

Weißes Espressomousse mit Cantuccini  
Gefüllte Brandteigkrapfen mit Eierlikörcreme  
und Schokoladensoße

**Pro Person €**

## Schwäbisches Büffet I

### Vorspeisen:

Schwäbischer Kartoffelsalat  
zwei verschiedene Feinkost - Salate  
bunte Blattsalate mit frischen Kräutern und Champignons  
dazu gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Schwäbischer Zwiebelbraten  
(Schweinebraten mit Zwiebeln in Bratensauce)  
Panierte Putenschnitzel mit Zitrone  
hausgemachte Spätzle,  
Schupfnudeln und Spätzle

### Dessert:

Schwäbische Vanillecreme mit Kompott der Saison

**Pro Person €**

Beinhaltet:  
Anlieferung- und Abholung

## Schwäbisches Büffet II

### Vorspeisen:

Fleischküchle mit Kartoffelsalat  
Drei verschiedene Salate nach Wahl  
Bunte Blattsalate mit Tomate & Gurken & Dressing  
gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Rinderbraten in Trollingersauce  
Schweinebäckle in Pfeffersoße  
Schwäbische Maultaschen geschmelzt,  
Rahmwirsing und Karotten  
Spätzle, Semmelknödel, Griebenschnecke

### Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

**Pro Person €**

## Schwäbisches Büffet III

### Vorspeisen:

Ackersalat mit Schinkenkrusteln und Croûtons  
Variationen vom Rauchfleisch  
Räucherfische mit Preiselbeersahne & Sahnemeerrettich  
marinierte Maultaschen  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing  
dazu gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte:

Schweinefilet mit Apfelschnitz & Rahmsoße  
Rosbraten vom heimischen Rind in Lembergersoße  
Zanderfilet auf Blattspinat in Rieslingsoße  
Frische Pilze mit Kräutern in Rahm  
hausgemachte Spätzle, Semmelknödel  
und Schupfnudeln

### Dessert:

Scheiterhaufen mit frischen Früchten  
Birnenkompott mit Schokoladencreme & Mandeln

**Pro Person €**

Beinhaltet:  
Anlieferung- und Abholung