

FINGERFOOD

Vesper-Brezel

Große Laugenbrezel (entspricht ca. 6 normalen Brezeln) mit Aufschnitt und Käse belegt, bunt dekoriert, Vorbestellung mind. 1 Tag 18,20 € / Stück

Handvesper

Hackbällchen mit Dip
Mindestbestellmenge 40 Stk. = ca. 1 kg 3,40 € / 100 g

1/2 Wecken, belegt mit Wurst, Schinken oder Käse, garniert 2,50 € / Stück

Partyweckle

Partyweckle mit Minischnitzeln oder kleinen Fleischküchle, garniert, Vorbestellung 1 Tag
Mindestbestellmenge 20 Stk. 3,40 € / Stück

Canapées auf Baguette

Mit rohem oder gekochtem Schinken, Braten, Käse, Fisch, dekoriert, auf Platte 3,00 - 3,60 € / Stück

FINGERFOOD-BUFFETS

Buffetvorschlag – Snack

5 Teile pro Person 10,00 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse und Wurst, verschiedenen gefüllte Wraps-Röllchen, Hackbällchen mit Dip & Käse-Trauben-Spieße.

Buffetvorschlag – Fingerfood satt

7 Teile pro Person 13,50 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse und Wurst, verschiedenen gefüllte Partyweckle mit kleinen panierten Schnitzeln mit Dip und Salatdekoration, gefüllte Wraps-Röllchen, Hackbällchen mit Dip & Käse-Trauben-Spieße.

THEMEN – BUFFETS

Klassisches Buffet (Beispielrechnung) 15,90 € p. P.
Sie können aus unserer Fleisch- und Beilagenauswahl beliebig zusammenstellen; Preis je nach Auswahl

Rinderbraten mit dunkler Bratensoße, Schweinemedallions in Rahmsoße, Spätzle hausgemacht, Kartoffelgratin, gedünstetes Gemüse.

Grillbuffet (zum selber grillen) 18,50 € p. P.
Einfaches Grillsortiment mit Wurst und Steaks (zusammen 300 g p.P.) von Rind, Schwein und Pute, gemischte Brotauswahl, Kartoffelsalat hausgemacht, Rohkostsalate der Saison, Nudelsalat, Quarkdip & BBQ-Dip. Grill z. Verleih auf Anfrage.

Burgerbuffet (zum selber belegen) 12,90 € p. P.
2 gegrillte Fleischküchlepatties (Rind/Schwein), 2 Burger Sesamweckle von Bäckerei Reck, Zwiebelringe, Salatblätter, Tomatenscheiben, Käsescheiben, Cocktailsoße mit Gurkenwürfeln und BBQ-Dip. Buffet mit Rinderpatties 15,30 € p.P.

THEMEN – BUFFETS

Schwäbisches Buffet 16,00 € p. P.
Griebenschmalz mit Bauernbrot, Maultaschen in Zwiebelsoße, Mostbraten vom Schwein, Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat, Gurkensalat.

Bayrisches Buffet 16,00 € p. P.
Obatzda mit Partybrezeln, Krustenbraten am Stück mit Bratensoße oder Schweinebraten in Weißbiersoße nach Wahl, Mini-Schweinshäxle, Serviettenknödel, Bayrisch Kraut, Schupfnudeln.

Italienisches Buffet 16,00 € p. P.
Pastavariation (Spaghetti, Penne), Tomatensoße, Gemüse-Sahne-Soße, Schweineschnitzel „Milanese“ in Parmesanhülle, Hähnchenbrust in Zitronen-Kräutersoße, frisches Grillgemüse, Parmesankäse.

WISSENSWERTES ZUR BESTELLUNG

Unser Angebot gilt an Werktagen von Montag bis Freitag jeweils bis 18.30 Uhr, dienstags und samstags bis 14 Uhr. Zur Mittagszeit von 10-14 Uhr von Montag bis Freitag können warme Speisen nur aus der Tageskarte des Forsters bestellt werden. Speisekarte siehe Aushang oder auf unserer Internetseite www.forster-metzgerei.de

Da wir frisch zubereiten beträgt die Mindestbestellmenge für alle Speisen bzw. Beilagen 10 Portionen.

Eine Auslieferung oder Ausgabe von Essen ist nicht grundsätzlich möglich!
Wir bitten Sie, dies ausschließlich mit Susanne Kiechle, Birgit oder Johannes Forster zu besprechen.

GESCHIRR & SERVICE

Die in dieser Liste angegebenen Preise enthalten 19 % MwSt. In den Preisen ist eine Lieferung und Abholung des Geschirrs enthalten. Die Preise gelten im Umkreis von 10 km um Tettwang.

Zusätzliche Dienstleistungen werden mit 36,00 Euro/Stunde separat berechnet.

Für die Bereitstellung von Tellern und Besteck berechnen wir pauschal 15,- Euro. Gerne übernehmen wir die Geschirrrreinigung für 1,20 Euro pro Gedeck.

Vielen Dank schon vorab für ihr Vertrauen.
Unser Team wünscht Ihnen einen Guten Appetit!

Die angegebenen Preise gelten bis zum Erscheinen einer neuen Liste (Stand 01/19). Änderungen vorbehalten.

forster



Metzgerei

Partyservice frei Haus

ab 40 Personen (Lieferung nur unter Vorbehalt)



regional ■ frisch ■ meisterhaft

Metzgerei Forster GmbH

88069 Tettwang – Kirchstrasse 1

Tel. (07542) 68 25

Fax (07542) 54 155

info@forster-metzgerei.de

www.forster-metzgerei.de



VORSPEISEN (Mindestbestellmenge 1kg)

Suppe nach Wahl pro Portion 3,20-4,20 Euro

Preise pro 100 g in Euro

Anti Pasti Gemüse hausgemacht	5,10
Anti Pasti gefüllt, in Olivenöl	4,50
Ganze Melone mit Trockenschinken	
ergibt 16 Portionen Preis pro Platte	65,00
Tomate mit Mozzarella	2,60
Räucherfischauswahl	10,20
Shrimpscocktail	5,20
Verschieden gefüllte Wraps	3,00 - 3,80
<small>Käse, Kalter Braten, Trockenschinken, Lachs, Antipasti</small>	
Rinderbrust mediterran m. Ruccola, Parmesan	5,50
Spaghettisalat mit Pesto Et Oliven	2,40
Italienischer Penne Nudelsalat	2,40
Griechischer Salat mit Feta Et Oliven	2,80

SALATE & WURSTSALATE

Rohkostsalate 14,90 / kg
saisonal (bspw. Karotten-, Möhren-, Paprika-, Gurken-, Weißkraut-, Schweden-, Bohnen-Mais-, Sellerie-, Blatt-, Tomatensalat)

Empfehlung:
150 g p. P. als Beilage,
350 g p. P. als Salatbuffet (ohne weitere Beilagen)

Kartoffelsalat hausgemacht 9,40 / kg
Empfehlung: 150 g als Beilage, 300 g als Hauptbeilage

Wurstsalat, Zwiebeln 5,40 p. P.
Schweizer Wurstsalat, Zwiebeln 5,40 p. P.
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
und Fleischwurst, Zwiebeln 5,40 p. P.
Schinkenwurstsalat mit weißer Soße, Zwiebeln 5,80 p. P.
Saurer Käse, Zwiebeln 9,00 p. P.

FLEISCH PORTIONEN

Preise pro Portion in Euro

Oberschwäbisches Landschwein

Schweineschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	6,20
Schweinehals-Braten	6,50
Kassler Braten mager/durchwachsen	6,50
Mostbraten nach altem Hausrezept	7,40
Schweinehals gefüllt „Florentiner Art“	7,40
Krustenschinken (nur am Stück)	7,70
Krustenbraten (nur am Stück)	7,70
Schweinefiletpfanne in Rahmsoße	8,70
Schweinefilet „Hubertus“ gefüllt	8,70
Schweinerahmgeschnetzeltes	6,30
Gemischtes Gulasch	7,00

Aachtalrind und Schöre-Rind

Gemischter Braten, Schwein/Rind	7,60
Rindergulasch vom Aachtalrind	7,30
Rinderbraten in deftiger Soße	7,30
Sauerbraten in deftiger Soße	7,30
Rindsrouladen gefüllt, in Soße	9,20
Kalbsrahmbraten	9,00
Gefüllte Kalbsbrust	9,00
Kalbsrahmgeschnetzeltes	8,80

Heimisches Wild, Lachs und Pute

Wildragout	10,00
Frisches Lachssteak mit Kräutersoße	11,60
Putenrahmgeschnetzeltes/ -Curry	6,50
Putenfilet im Brokkoli-Käse-Mantel	7,60
Putenschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	6,40
Hähnchenbrust im Zitronensud mit Kräutern	7,00
Hähnchengulasch aus der Keule geschnitten, mit buntem Paprika	7,00

GEGRILLTES

Preise pro Portion in Euro

Mini-Fleischküchle 2 Stück á 100g	4,50
1/2 Hähnchen gegrillt	5,20
Hähnchenschlegel (1 Stück)	3,30
Spanferkel gegrillt in Teilstücke (500 g)	7,80
American Spare Ribs, gegrillt (500 g)	7,80
Mini-Schweinhäxle (300 g)	1 Portion 5,00
Schweinschaxe Vlies (600 g)	1-2 Portionen 6,50
Schinkenhexen (1500 g)	4 Portionen 13,00
<small>Alle Haxen sind nicht gepökelt und/oder geraucht!</small>	
Burger Patties Rind (130 g)	4,50
Burger Fleischküchle (Rind/Schwein 130 g)	3,30

FLEISCHKÄSE

Fleischkäse (normal / Zwiebel / Pizza) 14,00 / kg
Empfehlung p. P. : 150-200 g

DEFTIGES & SCHWÄBISCHES

Preise pro Portion in Euro

Kässpätzle mit Röstzwiebeln	6,70
Maultaschen mit Zwiebelsoße (2-3 Stk.)	6,50
5 Gemüsemaultaschen in Sahnesoße	6,50
Lasagne „Bolognese“/ Gemüse	7,80
<small>1 Blech = 10 Portionen, bitte nur Blechweise bestellen</small>	
Gulaschsuppe, herzhaft m. Rindfleisch,	
Kartoffelwürfeln, Paprika Et Zwiebeln	6,00
Chili Con Carne mit Rindfleisch	6,00

FEINE BEILAGEN

Preise pro Portion in Euro

Spätzle hausgemacht	3,20
Nudeln oder Reis	3,00
Kartoffelgratin hausgemacht	3,50
Petersil- oder Rosmarinkartoffeln	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Serviettenknödel hausgemacht	3,20
Sauerkraut / Blaukraut	2,60
Gemüsemischung gedünstet	3,00
Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Möhren)	3,80
Frisches Champignonragout	4,50
Bratensoße, Rahmsoße, Zwiebelsoße oder Zigeunersoße extra	6,00 / Liter

NACHSPEISEN

Nachspeise nach Wahl

Apfel-Mascarpone, Obstsalat, Meringuen-Quarkcreme
& geeiste Beeren, Schokomousse, Bayrisch Creme etc.
in Schüsseln für Buffet 3,20 p. P.
portioniert in Gläsern 150 ml 4,20 / Glas

WURST- & KÄSEPLATTEN

Aufschnittplatte, gemischt 9,70 p. P.
Wurst Et Käse als „Tischplatte“, mit Deko,
mind. 5 Personen (140 g Wurst, 60 g Käse)

Aufschnittplatte 7,80 p. P.
Gekochter Schinken, kalter Braten, Salami, Fleischwurst,
Vesperwurst als „Buffetplatte“ (150 g), reichlich garniert,
mind. 7 Personen

Käseplatte oder -brett 6,50 / 100 g
Regionale und internationale Käse-Auswahl mit gefüllten
Datteln und frischen Früchten.