FINGERFOOD

Vesper-Brezel

Große Laugenbrezel (entspricht ca. 6 normalen Brezeln)
mit Aufschnitt und Käse belegt, bunt dekoriert,
Vorbestellung mind. 1 Tag 16,00 € / Stück
mit Lachs 36,00 € / Stück

Wraps-Platte gemischt

Wraps gefüllt mit Schinken, Käse und Lachs.
60 Teile 66,00 € / Platte

Handvesper

Hackbällchen mit Dip,
Mindestbestellmenge 40 Stk. = ca. 1 kg 3,80 € / 100 g

1/2 Wecken, belegt mit Wurst,
Schinken oder Käse, garniert,
Mindestbestellmenge 10 Stk. 2,10 € / Stück

Partyweckle

Mit Minischnitzeln oder kleinen Fleischküchle oder
Antipastigemüse, garniert, Vorbestellung 3 Tage,
Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte 3,60 € / Stück

Canapées auf Baguette

Mindestbestellmenge 20 Stück
Mit rohem oder gekochtem Schinken, Braten,
Käse, dekoriert auf Platte 3,00 € Stück
Lachs/Forellenfilet, dekoriert auf Platte 3,50 € Stück

FINGERFOOD-BUFFETS AB 20 PERSONEN

Buffetvorschlag – Fingerfood Snack

6 Teile pro Person 10,50 € p. P.

1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse und Wurst, verschieden gefüllte Wraps-Röllchen mit Schinken & Käse, Hackbällchen mit Dip & Käse-Trauben-Spieße.

Buffetvorschlag – Fingerfood satt

8 Teile pro Person 14,50 € p. P.

1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse und Wurst, verschieden gefüllte Partyweckle mit kleinen panierten Schnitzeln mit Dip und Salatdekoration, gefüllte Wraps-Röllchen (Schinken/Käse), Hackbällchen mit Dip & Käse-Trauben-Spieße.

THEMEN – BUFFETS AB 30 PERSONEN

Klassisches Buffet *(Beispielrechnung)* 13,50 € p. P.

Sie können aus unserer Fleisch- und Beilagenauswahl beliebig zusammenstellen; Preis je nach Auswahl

Rinderbraten mit dunkler Bratensoße, Schweinemedaillons in Rahmsoße, schwäbische Spätzle, hausgemachter Kartoffelgratin, gedünstetes Gemüse.

Grillbuffet *(zum selber grillen)* 16,00 € p. P.

Klassisches 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.

WISSENSWERTES ZUR BESTELLUNG

Unser Angebot gilt an Werktagen von Dienstag bis Freitag jeweils bis 18.00 Uhr, am Samstag 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 **15 Portionen.**

Bitte bestellen Sie direkt in unserem Hauptgeschäft (Buffets/Fingerfood mindestens drei Tage vorher) per Telefon 07542 6825 oder per E-Mail an info@forster-metzgerei.de

GESCHIRR & SERVICE

Die in dieser Liste angegebenen Preise enthalten 7 % MwSt. und sind ausschließlich zur Selbstabholung in Tettnang, Kirchstrasse 1. Eine Anlieferung ist grundsätzlich nicht möglich.

Chaving-Dishes sowie Vorlegebesteck werden bei Abholung und gespülter Rückgabe gern zur Verfügung gestellt.

Für die Bereitstellung von Tellern und Besteck berechnen wir pauschal 20,- Euro. Gerne übernehmen wir die Geschirrreinigung für 1,- 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 05/22). Änderungen vorbehalten.

forster Metzgerei

Leckeres Essen für Selbstabholer

regional ■ frisch ■ meisterhaft

Metzgerei Forster GmbH
88069 Tettnang - Kirchstrasse 1
Telefon 07542 6825
Fax 07542 54155
info@forster-metzgerei.de
www.forster-metzgerei.de

VORSPEISEN (Mindestbestellmenge 2 kg)

Suppe nach aktueller Speisekarte pro Portion 2,50 - 3,50 Euro

	Preise pro 100 g in Euro
Anti Pasti Gemüse hausgemacht	4,20
Anti Pasti eingelegt, in Olivenöl	3,80
Ganze Melone mit Trockenschinken	
ergibt 16 Portionen, Preis pro Platte	55,00
Tomate mit Mozzarella (Mai-Oktober)	2,20
Räucherfischauswahl	8,60
Italienischer Penne, Nudelsalat	1,90
Griechischer Salat mit Feta & Oliven	2,40

SALATE & WURSTSALATE

Rohkostsalate 12,90 / 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 8,30 / kg
Empfehlung: 150 g als Beilage, 300 g als Hauptbeilage

Wurstsalat, Zwiebeln	4,60 p. P.
Schweizer Wurstsalat, Zwiebeln	4,60 p. P.
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Fleischwurst, Zwiebeln	4,60 p. P.
Rinderbrust mediterran mit Ruccola	7,80 p. P.
Saurer Käse, Zwiebeln und Parmesan	7,80 p. P.

FLEISCH (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Preise pro Portion in Euro

Oberschwäbisches Landschwein

Schweineschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	4,90
Schweinehals-Braten	5,50
Schweinehals gefüllt „Florentiner Art"	6,10
Krustenbraten (nur am Stück)	6,40
Schweinefiletpfanne in Rahmsoße	7,10
Schweinerahmgeschnetzeltes	5,30

Aachtalrind und Schörehof-Rind

Gemischter Braten, Schwein/Rind (mindestens 20 Portionen)	6,30
Rindergulasch	7,50
Rinderbraten in deftiger Soße	7,50
Sauerbraten in deftiger Soße	7,50
Rindsrouladen gefüllt, in Soße	8,00

Heimisches Wild, Lachs und Pute

Wildragout	8,50
Putenfilet im Brokkoli-Käse-Mantel	6,30
Putenschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	5,10

GEGRILLTES (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

	Preise pro Portion in Euro
Mini-Fleischküchle 2 Stück á 100 g	4,80
1/2 Hähnchen gegrillt	4,10
Hähnchenschlegel (1 Stück)	3,20
Spanferkel gegrillt, Teilstücke (500 g)	6,50
American Spare Ribs, gegrillt (500 g)	9,50
Mini-Schweinshäxle (300 g)	1 Portion 4,10
Schweinshaxe Vlies (600 g)	1-2 Portionen 5,30

Alle Haxen sind nicht gepökelt und/oder geraucht!

Burger Fleischküchle vom Rind (130 g)	4,60
Burger Fleischküchle (Rind/Schwein 130 g)	3,10

FLEISCHKÄSE

Fleischkäse (normal / Zwiebel / Pizza)	15,20 / kg
Empfehlung p. P.: 150-200 g	ab 6 kg > 12,00 / kg

TIPP: Fleischkäsbrät verschiedene Sorten (normal, Zwiebel, Pizza)

zum Backen in 2 kg Formen
inkl. Thermobox ab 5 kg 9,40 / kg

In jedem Haushalt-Umluft Backofen können auf 2 Ebenen bis zu 6 x 2 kg ausgebacken werden.

DEFTIGES & SCHWÄBISCHES (mind. 15 Port.)

	Preise pro Portion in Euro
Kässpätzle mit Röstzwiebeln	6,00
Gulaschsuppe, herzhaft m. Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprika & Zwiebel	5,00
ab 50 Portionen	4,50
Chili Con Carne mit Rindfleisch	5,00

FEINE BEILAGEN (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

	Preise pro Portion in Euro
Schwäbische Spätzle	2,60
Reis	2,40
Kartoffelgratin hausgemacht	2,80
Serviettenknödel hausgemacht	2,60
Sauerkraut / Blaukraut	2,40
Gemüsemischung gedünstet	2,40
Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Möhren)	3,20
Frisches Champignonragout	3,60
Bratensoße, Rahmsoße, Zwiebelsoße	4,50 / Liter

NACHSPEISEN (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Nachspeise

Auswahl siehe aktuelle Speisekarte im Forsters unter **www.forster-metzgerei.de**

in Schüsseln für Buffet	2,50 p. P.
portioniert in Gläsern 150 ml / Person	3,40 p. P.

WURST- & KÄSEPLATTEN (mind. 800 g / Platte)

Mindestbestellmenge 800 g / Platte

Frühstücks-/ Brunchplatte, gemischt

Schinken- / Wurstauswahl: 80g / Person	3,70 p. P.
Käseauswahl: 80g / Person	3,20 p. P.

Aufschnittplatte, gemischt 8,20 p. P.
Wurst & Käse als „Tischplatte", mit Deko, (140 g Wurst, 60 g Käse p. P.)

Aufschnittplatte 6,90 / p. P.
Gekochter Schinken, kalter Braten, Salami, Frischwurst, Vesperwurst als „Büffetplatte" reichlich garniert (150 g p. P.)

Käseplatte oder –brett 5,90 / 100 g
Regionale und internationale Käse-Auswahl mit gefüllten Datteln und frischen Früchten. (mindestens 1,5 kg)