

FINGERFOOD

Vesper-Brezel

Große Laugenbrezel (entspricht ca. 6 normalen Brezeln)
mit Aufschnitt und Käse belegt, bunt dekoriert,
Vorbestellung mind. 2 Tage 19,90 € / Stück
ausschließlich Lachs 42,90 € / Stück

Wraps-Platte gemischt

Wraps gefüllt mit Schinken, Käse und Lachs.
Wraps-Röllchen, mind. 70 Teile 79,80 € / Platte
1/3 Wraps gefüllt, 24 Teile 86,80 € / Platte

Handvesper

Hackbällchen mit Dip,
Mindestbestellmenge 40 Stk. = ca. 1 kg 4,50 € / 100 g
1/2 Wecken, belegt mit Wurst, Schinken oder Käse, garniert,
Mindestbestellmenge 10 Stk. 2,60 € / Stück

Partyweckle

mit Minischnitzeln oder paniertem Grillkäse oder
mediterran mit Antipastigemüse, Salami oder Schinken
ital. Art garniert, Vorbestellung 3 Tage,
Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte 4,60 € / Stück

Canapées (mind. 20 Stück)

Klassisch auf Baguette

mit rohem oder gekochtem Schinken, Braten, Käse,
dekoriert auf Platte 3,80 € Stück
Lachs/Forellenfilet, dekoriert auf Platte 4,30 € Stück

Schwäbisch auf Seelenscheiben

hausgemachte Aufstriche
(Griebenschmalz, Frischkäse) 1,50 € Stück

FINGERFOOD-BUFFETS AB 20 PERSONEN

Buffetvorschlag – Fingerfood Snack

6 Teile pro Person 13,60 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse oder Wurst,
verschieden gefüllte Wraps-Röllchen mit Schinken & Käse,
Hackbällchen mit Dip & Käse-Spieße.

Buffetvorschlag – Fingerfood satt

8 Teile pro Person 17,50 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse oder Wurst,
gefüllte Partyweckle mit kleinen panierten Puten-Schnit-
zeln mit Dip und Salatdekoration, gefüllte Wraps-Röllchen
(Schinken/Käse), Hackbällchen mit Dip & Käse-Spieße.

THEMEN – BUFFETS AB 30 PERSONEN

Klassisches Buffet

16,70 € p. P.
Rinderbraten mit dunkler Bratensoße, Schweinemedallions in
Rahmsoße, schwäbische Spätzle, hausgemachter Kartoffel-
gratin, gedünstetes Gemüse.

Schnitzel-Buffet

15,70 € p. P.
Panierte kleine Schweineschnitzel, Hähnchenrahmschnitzel,
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, frisches Grillgemüse

Schwäbisches Buffet

12,50 € p. P.
Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Maultaschen hausgemacht, Kar-
toffelsalat, Bunter Blattsalat mit Kartoffeldressing, Bratensoße

Grillbuffet (zum selber Grillen)

22,70 € p. P.
Klassisches Grillsortiment mit Wurst und Steaks (zusammen
350 g p.P.) von Rind, Schwein und Pute, hausgemachte ver-
gane Grilltaler oder Käsetaler, gemischte Brotauswahl, Kartof-
felsalat hausgemacht, Rohkostsalate der Saison, Nudelsalat,
Kräuterbutter & Grillsoße. Grill mit Gas 30,- Euro im Verleih
(Verfügbarkeit auf Anfrage)

WISSENSWERTES ZUR BESTELLUNG

Unser Angebot gilt an Werktagen von Dienstag bis
Donnerstag jeweils bis 15 Uhr, am Freitag bis 18 Uhr und am
Samstag bis 14 Uhr.

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 Tettngang, Kirch-
strasse 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 Geschirrrerein-
igung für 1,20 Euro pro Gedeck.

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

Die angegebenen Preise sind in Euro und gelten bis zum
Erscheinen einer neuen Liste (Stand 02/26). Änderungen
vorbehalten, Änderungen richten sich nach
aktuellen Ladenpreisen.

forster

Metzgerei

Leckerer Essen für Selbstabholer



regional ■ frisch ■ meisterhaft

Metzgerei Forster GmbH

88069 Tettngang – Kirchstrasse 1

Telefon 07542 6825

Fax 07542 54155

info@forster-metzgerei.de

www.forster-metzgerei.de

VORSPEISEN (mind. 2 kg)

Preise pro 100 g in Euro

Anti Pasti Gemüse hausgemacht	5,10
Anti Pasti eingelegt, in Olivenöl	4,70
Ganze Melone mit Trockenschinken	
ergibt 16 Portionen, Preis pro Platte	66,00
Tomate mit Mozzarella (Mai-Oktober)	2,70
Räucherfischauswahl	9,90
Italienischer Nudelsalat mit Tomate und Mozzarella	2,20
Griechischer Salat mit Feta & Oliven	2,80
Bunter CousCous Salat	2,20
Rinderbrust mediterran mit Ruccola und Parmesan	9,50

SALATE & WURSTSALATE

Rohkostsalate	15,10 / 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	10,40 / kg
Empfehlung: 150 g als Beilage, 300 g als Hauptbeilage	

Wurstsalat mit Zwiebeln	18,20 / kg
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln	18,20 / kg
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Fleischwurst, Zwiebeln	18,20 / kg
Saurer Käse mit Zwiebeln	29,90 / kg
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln	18,20 / kg
Empfehlung: 250g pro Person	

FLEISCH (mind. 15 Port., Preis p.P.)

Oberschwäbisches Landschwein

Schweineschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	6,60
Schweinehals-Braten, in Bratensoße	6,60
Schweinehals gefüllt „Florentiner Art“ in Bratensoße	7,30
Krustenbraten (nur am Stück)	7,60
Schweinefiletpfanne in Rahmsoße	8,60
Schweinerahmgeschnetzeltes	6,50

Aachtalrind und Schörehof-Rind

Gemischter Braten, Schwein/Rind in Bratensoße (mindestens 20 Portionen)	8,60
Boeuf Bourguignon	10,50
Rinderbraten in Burgundersoße	10,50
Sauerbraten in deftigem Soße	10,50
Rindsrouladen gefüllt in Bratensoße	11,00

Heimisches Wild und Geflügel

Wildragout mit Preiselbeeren	11,00
Putenfilet im Brokkoli-Käse-Mantel (mit Schweinebrät) in Rahmsoße	8,40
Putenschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	7,60
Putenrahmgeschnetzeltes	7,50
Hähnchenrahmschnitzel	7,80

GEGRILLTES (mind. 15 Port., Preis p.P.)

1/2 Hähnchen gegrillt (nur gerade Anzahl)	5,50
Hähnchenschlegel (1 Stück)	4,00
Spanferkel gegrillt, Teilstücke (500 g)	7,70
American Spare Ribs, gegrillt (500 g)	10,40
Mini-Schweinhäxle (300 g) 1 Portion	5,30
Schweinschaxe Vlies (600 g) 1-2 Portionen	6,40
<small>Alle Haxen sind nicht gepökelt und/oder geraucht.</small>	
Burger Fleischküchle (Rind/Schwein 170 g)	2,90
Getreide- Gemüsetaler (vegan) hausgemacht (170 g)	2,90
Burger-Fleischküchle rein Rind (130 g) vorgegart, kalt zum selber grillen	5,00
Geflügel-Bratfleisch „Döner Style“ für Fladenbrot / Burger / Wraps fertig gegrillt	21,- / kg
Empfehlung: 150g pro Person	

FLEISCHKÄSE

Fleischkäse gebacken (normal / Zwiebel / Pizza) Empfehlung p. P.: 150-200 g 19,50 / kg ; ab 2,5 kg 15,90 / kg ; ab 6 kg 13,00 / kg

TIPP: Fleischkäsbrät verschiedene Sorten (normal, Zwiebel, Pizza, Allgäuer) zum Backen in 2 kg Formen inkl. Thermobox 16,70 / kg ; ab 2 kg 14,00 / kg ; ab 5 kg 13,00 / kg
In jedem Haushalt-Umluft Backofen können auf 2 Ebenen bis zu 6 x 2 kg ausgebacken werden.

DEFTIGES & SCHWÄBISCHES (mind. 15 Port.)

Maultaschen hausgemacht (2 Stück) in Brühe	6,00
Gulaschsuppe, herzhaft m. Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprika & Zwiebel (400g) ab 50 Portionen	6,50
Chili Con Carne mit Rindfleisch (400g) ab 50 Portionen	6,00

VEGETARISCH (mind. 15 Port.)

Kässpätzle mit Röstzwiebeln (500g)	6,50
Gemüsemaultaschen (4 Stück kleine) in Sahnesoße	6,00
Kartoffelsuppe ohne Speck (400g)	4,50
Chili Sin Carne, vegan (400g)	6,00

BEILAGEN (mind. 15 Port.)

Schwäbische Spätzle	3,00
Reis	2,80
Kartoffelgratin hausgemacht	3,20
Backkartoffeln mit Rosmarin	3,00
Brotknödel hausgemacht mit Speck	3,20
Sauerkraut / Blaukraut	3,00
Gemüsemischung gedünstet	3,00
Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Möhren)	3,80

SOSSEN (mind. 2 kg)

Bratensoße, Rahmsoße, Zwiebelsoße	5,00 / kg
Champignon-Rahmsoße, Tomatensoße	10,00 / kg
Bolognese-Soße	15,00 / kg

NACHSPEISEN (mind. 15 Port./Sorte)

Schokomousse, Frischer Obstsalat, Joghurt-Quarkcreme mit Pfirsich und Maracuja, Quark-Mascarpone-Creme mit Apfelmus

in Schüsseln für Buffet 3,50 p. P.
portioniert in Gläsern ca. 100 ml 4,00 pro Stück

WURST- & KÄSEPLATTEN

Antipasti-Platte für 5 Personen mit versch. Schinken, Salami, Hartkäse, versch. Antipastigemüse und Obst als volle Mahlzeit 350 g/Person 97,00

Frühstücks-/ Brunchplatte, gemischt
Schinken- / Wurstausswahl: 80g / Person 4,90 p. P.
Käseauswahl: 80g / Person 3,90 p. P.
Mindestmenge 800g / Platte.

Aufschnitt-Käseplatte gemischt 9,50 p. P.
Wurst & Käse als „Tischplatte“, mit Deko, (130 g Wurst, 70 g Käse p. P.)
Mindestmenge 800g / Platte

Aufschnittplatte 8,40 / p. P.
Gekochter Schinken, kalter Braten, Salami, Fleischwurst, Vesperwurst als „Buffetplatte“ reichlich garniert (150 g p. P.)
Mindestmenge 800g / Platte

Käseplatte oder -brett 6,90 / 100 g
Regionale und internationale Käse-Auswahl mit gefüllten Datteln und frischen Früchten (Empfehlung: 30-60 g p.P., mindestens 1,5 kg)