



FÖHRENBACHER

Metzgerei und Partyservice



Dreisamtäler Grillspezialitäten

Grillgenuss für jeden Anlass

Bei uns kommt nur das Beste auf den Grill - denn nur Beste Qualität sorgt für richtigen Genuss. Wir Föhrenbacher stehen seit 3 Generationen für echtes Fleischerhandwerk und das erkennt man am Geschmack.

Grillen ist mehr als nur eine Zubereitung - es ist unglaubliche Vielfalt, Genuss in entspannter Atmosphäre und netter Gesellschaft.

Damit Sie Ihr Grillevent genießen können, garantieren wir Ihnen einen zuverlässigen und jedem Anlass entsprechenden Service in ausgezeichneter Qualität!

Um Ihnen die Speisenauswahl zu erleichtern, haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt. Diese können Sie selbstverständlich Ihren individuellen Wünschen entsprechend anpassen.

Wir freuen uns auf Sie!

Philipp und Sigi Föhrenbacher
und das ganze Party-Service Team



*natürlich
Föhrenbacher*

Grillkoffer-Varianten

Ab 15 Personen

Bei unseren Grillkoffern rechnen wir mit einer Verzehrmenge von 300-350g pro Person. Alle Fleischprodukte sind mariniert und grillfertig vorbereitet!
Bitte bestellen Sie 3 Tage im voraus!

Musterkoffer

Saftiges Schweinehalssteak, würziges Schweinerückensteak, mageres Putensteak, original Föhrenbachers „Rote“ Grillwürste, Kirchzartener Rostbratwürste

Preis pro Person: 8,50 €

Toller Koffer

Zartes Rinderhüftsteak, magere Putensteaks, würzige Gyrosspieße vom Schwein, würzige Merquez, Föhrenbachers „Rote“ Grillwürste, Käsegriller

Preis pro Person: 9,90 €

Leichtes Gepäck

Magere Hähnchenbrustfilets, zarte Schweinerückensteaks, magere Kalbssteaks, kleine Putenspieße, Föhrenbachers Schneckenwürste, Käsegriller

Preis pro Person: 9,90 €

Schweres Gepäck

Fleischige Spare-Ribs, zarte Rindersteaks aus Hüfte & Hochrippe, Grillfackeln vom Schweinebauch, Hähnchenkeulen ohne Knochen (pollo fino), würzige Merquez, Berner Föhris (Käsewurst mit Speck umwickelt), Föhrenbachers „Rote“ Grillwürste

Preis pro Person: 10,90 €

Wurstkoffer

Föhrenbachers „Rote“ Grillwürste, Nackte Kalbsbratwürste, Rostbratwürste
Thüringer Art, Föhrenbachers Currysauce, Baguette

Preis pro Person: 7,90 €

(inkl. Currywurstschneider und Wärmetopf für die Currysauce)

Rustikales Grillbuffet

Ab 20 Personen

Vorspeise (pro Person 4 Teile)

Fingerfood-Variation mit Tomaten-Mozzarella-Spießchen, Käse-Trauben-Spießchen, Rinder-Hackbällchen (ca. 40g) und Schwarzwälder Schinken mit Melonenkugeln am Spieß

Ofenfrisches Baguette

Hauptspeise (alles mariniert und grillfertig zubereitet)

Steakauswahl:

Saftige Schweinesteaks vom Hals, magere Schweinesteaks vom Rücken, Bauchscheiben, fleischige Spare Ribs, zarte Putensteaks

Würstchenauswahl:

Föhrenbachers „Rote“ Grillwurst, Kirchzartener Rostbratwurst, Föhrenbachers „kleine Grobe“

Beilagen:

Hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Schinken, bunte Blattsalate mit Joghurtdressing, Karottensalat mit Orangenvinaigrette, Gurkensalat an leckerer Joghurt-Dill-Marinade

Dips:

Senf, Ketchup, Knoblauchdip

Nachspeise (in der Servierschüssel)

Leichtes Sauerrahm-Limettenmouse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis: 22,90 €

Ohne Dessert: 20,90 €



Premium Grillbuffet

Ab 25 Personen

Vorspeise

Antipasti-Variation: in feinstem Öl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten
Leckerer Rucolasalat mit Kräutervinaigrette und Parmesanhobeln
Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette und Partybrötchenauswahl

Hauptspeise (alles mariniert und grillfertig zubereitet)

Steakauswahl:

Zarte Rindersteaks aus der Hüfte, leckere Lammsteaks aus der Keule, saftige Schweinsteaks vom Hals, magere Schweinsteaks vom Rücken, zarte Putensteaks, magere Hähnchenbrustfilets

Spießchenauswahl:

Gyrosspieße aus Schweinefleisch, Putenspieße, vegetarische Gemüsespieße mit/ohne Grillkäse

Würstchenauswahl:

Föhrenbachers „Rote“ Grillwurst, Kirchzartener Rostbratwurst, Föhrenbachers „kleine Grobe“, Merquez aus reinem Lamm- und Rindfleisch

Beilagen:

Hausgemachter Kartoffelsalat, griechischer Hirtensalat, Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum an Balsamicomarinade, leckerer Farmersalat mit Kraut, Karotten, Mais und Ananas, Rote-Bete-Salat

Dips:

Hausgemachte Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Knoblauchdip, Aprikosen-Curry-Dip

Nachspeise (in der Servierschüssel)

Tiramisu

Cremiger Quark mit frischen handgeschnittenen Früchten der Saison

Preis: 28,90 €

Ohne Dessert: 26,90 €

Deluxe Grillbuffet

Ab 30 Personen

Vorspeise

Antipasti-Variation: in feinstem Öl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, getrocknete Tomaten, Champignons, gefüllte Weinblätter, Peperoni

Vitello Tonnato (Dreisamtäler Kalbsnuss mit leckerem Thunfisch-Kapern-Dip)

Pflaumen im Speckmantel am Spieß

Räucherlachsrollchen im Pfannkuchen am Spieß

Spanischer Serrano-Schinken auf Melonenspalten

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette, reichhaltigem Kornbrot und Partybrötchenauswahl

Hauptspeise (alles mariniert und grillfertig zubereitet)

Fischauswahl:

Lachssteaks (auch auf Zedernholz möglich), Garnelenspieße

Steakauswahl:

Zarte Rindersteaks aus der Hüfte, zarte Hochrippensteaks vom Rind, leckere Lammsteaks aus der Keule, saftige Schweinsteaks vom Hals, magere Schweinsteaks vom Rücken, zarte Putensteaks, magere Hähnchenbrustfilets

Spießchenauswahl:

Wildspieße von Hirsch&Reh, Gyrosspieße aus Schweinefleisch, Putenspieße, Lammspieße aus der Keule, vegetarische Gemüsespieße



Würstchenauswahl:

Föhrenbachers „Rote“ Grillwurst, Kirchzartener Rostbratwurst,
Merquez aus reinem Lammfleisch

Beilagen:

Reichhaltiges Salatbuffet: bunte Blattsalate mit Joghurtdressing,
Karottensalat mit Orangenvinaigrette,
Gurkensalat an leckerer Joghurt-Dill-Marinade und Linsensalat

Kräuterkartoffelpfanne (Drillingskartoffeln mit Schale in Olivenöl und Kräutern)

Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Champignons) mit
Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer mariniert

Grillkäsesteaks

Maiskolben

Dips:

Hausgemachte Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Aprikosen-Curry-Dip, Mangochutney,
Tomatensalsa

Nachspeise (im Glas)

Handgeschnittener Obstsalat der Saison

Mousse Schokolade

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis: 36,90 €

Ohne Dessert: 33,90 €



Grillsortiment

Steaks und Spieße vom Schwein

(auf Wunsch auch natur)

Halssteak mit Paprika- oder Kräutermarinade
Rückensteaks mit Paprika- oder Kräuter-Bärlauchmarinade
Bauchscheiben mit spezieller Baconmarinade
Spare Ribs mit Honigmarinade
Gyrosspieße
Schaschlikspieße mit Paprika, Speck und Zwiebeln natur
Grillfackeln vom Schweinebauch mit Paprikamarinade
Schweinefiletspieße mit Paprikamarinade

Steaks und Spieße vom Geflügel

(auf Wunsch auch natur)

Steaks aus der Putenbrust mit Curry-, Paprika- oder Kräutermarinade
Steaks aus der Hähnchenbrust mit Currymarinade oder Orangenmarinade
Pollo fino (Hähnchenkeule ohne Knochen) an Mango-Chili-Marinade
Putenspieße von der Brust mit Curry- oder Tomaten-Paprikamarinade

Steaks und Spieße vom Rind

(auf Wunsch auch natur)

Steaks aus der Hüfte mit Kräuterbutter oder pikanter Paprikamarinade
Steaks aus der Hochrippe mit Whiskymarinade
Rinderspieße mit Paprika und Zwiebeln an Tomatenmarinade
Cevapcici-Spieße



Steaks und Spieße vom Lamm

(auf Wunsch auch natur)

Lammsteaks aus der Keule mit Kräutermarinade

Lammkotelett mit Kräuter-Knoblauchmarinade

Lammspieße aus der Keule mit Paprika an Kräutermarinade

Steaks und Spieße vom Wild

(auf Wunsch auch natur)

Rehsteaks aus der Keule mit Thymianmarinade

Rehspieße aus der Keule mit feiner Rotweinsteinmarinade

Steaks vom Kalb

(auf Wunsch auch natur)

Kalbssteaks mit Rosmarinmarinade

Für Grillkunsthandwerker

(ungewürzt)

Tomahawksteak vom Rind

Kotelett vom Ochsen

Flanksteaks vom Rind

Flat Iron vom Rind

Drysam-Aged Rumpsteak

Hanging Tender (Onglet)

Rinderfilet

Tri-Tip Steak (Bürgermeisterstück)

Kalbskotelett

Dry-aged Schweinekotelett mit Schwarte

TIPP:

An einem Grillabend rechnet man mit ca. 300-350g Fleisch pro erwachsenem Gast.



Grillsortiment

Rund um die Wurst

Föhrenbachers „Rote“ Grillwurst
Kirchzartener Rostbratwurst
Föhrenbachers „kleine Grobe“
Berner Föhris (Käsegrillwurst mit Speck umwickelt)
Käsegrillwurst
Merquez aus reinem Lammfleisch
Rinderbratwurst
Putengriller
Kalbsbratwurst (mit und ohne Haut)
Rehbratwurst



Vegetarisch

Maiskolben
Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Champignons)
Halloumisteaks
Gemüsespieße vegan
Gemüsespieße mit Halloumikäse
Schafskäse aus der Folie mit getrockneten Tomaten und Knoblauch mariniert

Beilagen

Folienkartoffeln
Kräuterkartoffeln (Drillingskartoffeln mit Kräutern in Butter geschwenkt)
Grillgemüsepfanne
Maiskolben



Dips und Brote

Brot und Brötchen

Verschiedene Brotsorten

Gemischte Partybrötchen-Auswahl

Kombination aus Brot und gemischten Partybrötchen (Bauernbrot, Baguette, Kornbaguette, Kornbrot)

Dips Hausgemacht

Mangochutney

Kräuterremoulade

Knoblauchdip

Currydip

Zigeunerdip

Tomatensalsa

Apfel-Sahne-Meerrettich

Whisky-Dip

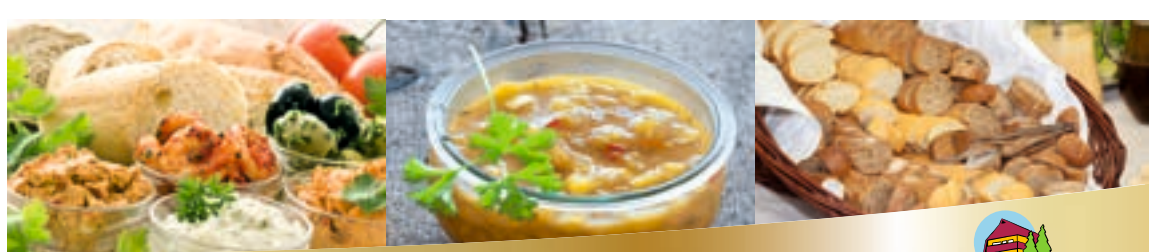
Frischkäse-Wasabi-Dip

Kräuterbutterrosetten

Sonstige Dips

Ketchup

Senf



Salate

Salatbuffet

Bulgursalat
Couscous-Salat
Farmersalat
Griechischer Hirtensalat
Grüner Bohnensalat
Gurkensalat
Käsesalat
Kartoffelsalat mit oder ohne Speck
Karottensalat
Krautsalat mit oder ohne Speck
Maissalat
Nudelsalat vegetarisch oder mit Schinken
Paprikasalat
Reissalat
Rettichsalat
Rote Bete Salat
Spaghettisalat vegetarisch oder mit Schinken
Tomatensalat
Waldorfsalat
Zucchinisalat

Rohkost

auf Wunsch mit separatem Dressing

Gurkenscheiben
Paprikastreifen

Karottenraspel
Tomatenscheiben oder Tomatenviertel



Blattsalate

Blattsalat der Saison inkl. einem Dressing (separat)

Portion (50-60g) **2,90 €**

Gemischtes Salatbuffet Beilage

Blattsalat der Saison inkl. einem Dressing (separat) und drei verschiedene Salate aus dem „Salatbuffet“ nach Wahl

Portion (200g) **4,20 €**

Gemischtes Salatbuffet Hauptspeise

Blattsalat der Saison inkl. einem Dressing (separat) und vier verschiedene Salate aus dem „Salatbuffet“ nach Wahl

Portion (350g) **6,50 €**

Dressingauswahl:

Balsamico-Dressing

Essig-Öl-Dressing (Vinaigrette)

Joghurt-Dressing

Thousand-Island-Dressing



Service

Unsere Buffets sind variabel und können individuell mit Ihnen abgestimmt werden. Das Grillgut wird Ihnen auf Wunsch in unsere praktischen Thermoboxen gerichtet, diese halten das Grillgut bis zum Einsatz frisch und garantieren optimale Qualität.

EQUIPMENT

Gedeck inkl. Reinigung (Speiseteller, Messer & Gabel)	Gedeck	2,40 €
Gasgrill inkl. Reinigung, zzgl. Gas nach Verbrauch	Grill	30,00 €
Steh Tisch	je Tisch	10,00 €
Steh tischhussen	auf Anfrage	

FACHPERSONAL

Grillmeister	je Stunde	46,00 €
Wir empfehlen einen Grillmeister je 25-30 Gäste		

PERSONENZAHL

Mit Annahme des Vertrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitzuteilen.

ALLERGENE

Wir erteilen Ihnen gerne Auskunft über die in den Buffets enthaltenen Allergene. Sprechen Sie uns einfach an!

MINDESTMENGE

Die Mindestbestellmenge beträgt in der Regel 10 Personen bzw. Portionen. Bitte beachten Sie, dass bei größeren Buffets eine erhöhte Mindestmenge gilt - diese ist im Prospekt angegeben.

LIEFERUNG

Unsere Preise sind kalkulierte Abholpreise. Ein Zustellservice wird gesondert nach Auftragswert und Aufwand berechnet.

Folgende Pauschalen sind festgelegt:

innerhalb 5 km um unseren Standort	20,00 €
innerhalb 5-10 km um unseren Standort	25,00 €
innerhalb 10-15 km um unseren Standort	35,00 €
Zustellung außerhalb 15 km unseres Standortes	auf Anfrage

Gerne klären wir diese Details vor Auftragserteilung.

RÜCKGABE

Wir bitten Sie um Rückgabe sämtlicher Leihartikel am Folgetag, falls dies ein Sonntag ist, am Montag.

Für die Rückgabe melden Sie sich an der Kasse in unserem Ladengeschäft.

Ein Mitarbeiter wird das Leergut entgegennehmen.

Zur Leergutrückgabe dürfen Sie durch die Fußgängerzone in unseren Hof einfahren.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Zahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes in bar oder EC-Cash. Falls sie es wünschen, können wir Ihnen auch eine Rechnung für eine spätere Banküberweisung mitgeben oder zusenden.

STORNIERUNG

Bei Stornierung bis zu 4 Tage vor Veran saltungsbeginn behalten wir uns vor, bis zu 90% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

UMSATZSTEUER

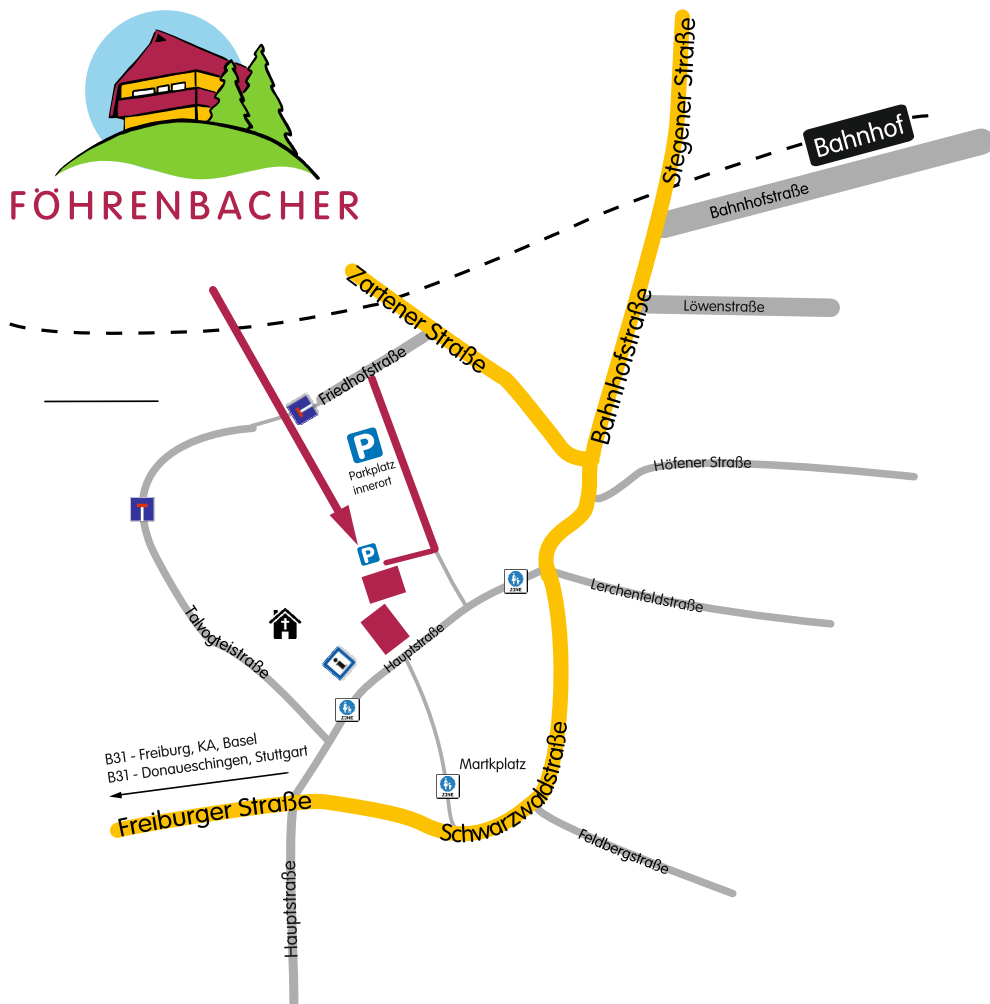
Alle Preisangaben in diesem Prospekt sind inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

GÜLTIGKEIT

Dieses Prospekt, 6. Auflage 2024, ersetzt alle vorherigen Prospekte und ist gültig bis zum erscheinen einer 7. Auflage. Irrtümer und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Anfahrtsplan

Über den Friedhofsparkplatz oder durch die Fußgängerzone können Sie bequem Ihre Ware mit dem Auto abholen.



Föhrenbacher GmbH & Co. KG
Hauptstraße 18
79199 Kirchzarten

Tel.: 07661 5416
www.foehrenbacher.de
info@foehrenbacher.de

