



# 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 Föhrenbachers 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

# 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 Föhrenbacher „Rote“ Grillwurst, Rostbratwurst Thüringer Art

**Preis pro Person: 8,90 €**

## Toller Koffer

Zartes Rinderhüftsteak, magere Putensteaks, würzige Gyrosspieße vom Schwein, würzige Merquez, rote Grillwürste, Käsegriller

**Preis pro Person: 10,50 €**

## Leichtes Gepäck

Magere Hähnchenbrustfilets, zarte Schweinerückensteaks, magere Kalbssteaks, kleine Putenspieße, Nürnberger-Schnecken, Käsegriller

**Preis pro Person: 10,50 €**

## 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“ Grillwurst

**Preis pro Person: 11,50 €**

## Wurstkoffer

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

**Preis pro Person: 8,90 €**

**(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, Thüringer Rostbratwurst, Nürnberger Bratwürstchen

### 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: 24,90 €**

**Ohne Dessert: 21,90 €**



# 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, Thüringer Rostbratwurst, Nürnberger Bratwürstchen, 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: 29,90 €**

**Ohne Dessert: 27,90 €**



# 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, Thüringer 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: 38,90 €**  
**Ohne Dessert: 34,90 €**



# 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  
Rostbratwurst „Thüringer Art“  
Nürnberger Bratwürste  
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

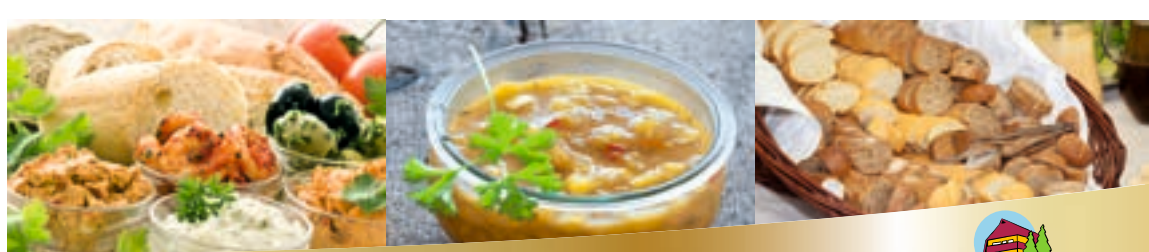
Frischkäse-Wasabi-Dip

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) **3,30 €**

## Gemischtes Salatbuffet Beilage

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

Portion (200g) **4,90 €**

## Gemischtes Salatbuffet Hauptspeise

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

Portion (350g) **6,90 €**

## 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	50,00 €
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 . . . . .	22,00 €
innerhalb 5-10 km um unseren Standort . . . . .	28,00 €
innerhalb 10-15 km um unseren Standort . . . . .	39,00 €
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 Verantsaltungsbeginn 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, 7. Auflage 2026, ersetzt alle vorherigen Prospekte und ist gültig bis zum erscheinen einer 8. Auflage. Irrtümer und Preisänderungen behalten wir uns vor.

*Bilder: Föhrenbacher, Johannes Nickel, Adobe Stock, ChatGPT*

# 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](http://www.foehrenbacher.de)  
[info@foehrenbacher.de](mailto:info@foehrenbacher.de)

