10. Auflage 2026



FÖHRENBACHER

Metzgerei und Partyservice

PARTYSERVICE

Feste feiern – Föhrenbacher

Sie wollen erfolgreich eine Party oder ein Fest feiern?
Ihre Metzgerei Föhrenbacher garantiert einen zuverlässigen und jedem Anlass entsprechenden Service in ausgezeichneter Qualität.

Um Ihnen bei der Auswahl eines Menüs oder eines Buffets aus unserem reichhaltigen Angebot zu helfen, haben wir für Sie einige Menü- und Buffetvarianten zusammengestellt. Diese können Sie selbstverständlich Ihrem Wunsch gemäß anpassen.

Wenn Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an oder kommen Sie persönlich in unser Fleischereifachgeschäft nach Kirchzarten. Gerne machen wir einen Termin mit Ihnen aus, an dem wir uns Zeit nehmen, Sie individuell und sachgerecht zu beraten.

Philipp und Sigi Föhrenbacher
und das ganze Party-Service Team



Föhrenbacher GmbH & Co. KG
Metzgerei & Partyservice
Hauptstraße 18
79199 Kirchzarten

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

Inhaltsverzeichnis

FÖHRENBACHER
Metzgerei und Partyservice

Fingerfood-Buffetvorschläge 2

Menüvorschläge 4

Frühstücksbuffet 8

Klassiker 9

Kalte Buffets 10

Kalt-warme Buffets 13

Fingerfood 18

Kalte Gerichte 23

Salate 25

Suppen 26

Warme Fleischgerichte. 27

Leckeres aus Topf und Pfanne 29

Desserts 34

Service 36

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fingerfood-Buffetvorschläge

Fingerfood-Variation kalt (ab 20 Personen)

Canapés mit Fisch und Käse
Partylaugenbrezel mit Butter
Tomaten-Mozzarella-Spieße an Basilikumpesto
Karottensalat an Orangenvinaigrette im Glas
Schwarzwälder Schinken mit Melonenkugel am Spieß
Gebratenes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika) serviert auf Tapastellern

3 Delikatessen pro Person	**11,90 €**
6 Delikatessen pro Person	**18,90 €**
10 Delikatessen pro Person	**24,90 €**

Fingerfood-Variation warm (ab 20 Personen)

Gyrosspieße vom Schwein mit Oliven
Hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Salami, Tomaten, Käse und Champignons
Kleine Quiche mit Lachs und Spinat
Kleine Quiche mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Schweinefiletspieß mit süßer Marinade und Trockenfrüchten
3 Datteln im Speckmantel am Spieß

3 Delikatessen pro Person	**12,90 €**
6 Delikatessen pro Person	**19,90 €**
10 Delikatessen pro Person	**25,90 €**





Fingerfood-Variation warm-kalt (ab 20 Personen)

Halbe Elsässer Brötchen belegt mit hausgebeiztem Lachs, Schwarzwälder Forelle, gekochtem Schinken, Roast Beef vom Dreisamtäler Rind und Käse
Pumpernickeltaler mit Frischkäsecreme
Räucherlachsröllchen im Pfannkuchen
Warme kleine Quiche mit Karotten-, Lauch-, und Selleriegemüse
Warme hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella
Warme Puten-Ananas-Spieße
Warme Hackfleischbällchen am Spieß (ca. 50g)

Zum erweiterten Empfang:	**6 Delikatessen pro Person**	**20,90 €**
Zum satt essen:	**10 Delikatessen pro Person**	**26,90 €**

Fingerfood-Variation warm-kalt inkl. Dessert (ab 20 Personen)

Gurkensalat an Dill-Senf-Dressing
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Canapés belegt mit Tatar, Lachs, Käse und Roast Beef
Vitello tonnato im Gourmetlöffel
Gebratenes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika), serviert auf Tapastellern
Warme hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta
Warme kleine Quiche mit Parmaschinken, Ruccola und Pinienkernen
Mousse Schokolade im Glas
Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas

Zum erweiterten Empfang:	**6 Delikatessen pro Person**	**22,90 €**
Zum satt essen:	**10 Delikatessen pro Person**	**29,90 €**





Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge (ab 15 Personen) begeistern verwöhnte Gaumen. Alles wird in Buffetform gerichtet.

Menü Kirchzarten

Salatbuffet: grüner Salat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat und Krautsalat, dazu Bauernbrot

Badisches Schäufele oder Bauernschinken, Kartoffelpüree, Elsässer Sauerkraut, Senf

Käseplatte aus verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Preis pro Portion **23,90 €**

Menü Bavaria

Hausgemachte Weißwürste „Münchner Art“ mit Laugengebäck und süßem Senf

Knusprig gegrillte halbe Schweinshaxen, ofenfrischer Fleischkäse, Rostbratwürste „Nürnberger Art“, Obazda
dazu Kartoffelpüree und bayrisches Sauerkraut mit Kümmel **oder** Bayrischer Kartoffelsalat, Krautsalat mit Speck

Bayrische Creme mit Roter Grütze (in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **25,90 €**

Menü Talvogtei

Rinderkraftbrühe mit Flädle (Flädle separat) und Schnittlauch

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Spätzle **oder** Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte der Saison, Bratensauce

Obstsalat aus frischen Früchten (in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **26,90 €**

Menü Südbaden

Badische Nudelsuppe (Nudeln separat) mit Schnittlauch

Gekochtes Dreisamtäler Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Rote-Beete-Salat

Schwarzwaldcreme - Vanillecreme auf beschwipsten Kirschen
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **26,90 €**

Menü Schauinsland

Badische Kraftbrühe mit Suppenmaultauschen

Kräuterkrustenbraten mit feiner Rahmsauce, Spätzle und Gemüseplatte der Saison

Waldbeeren-Dessert, Schichtdessert aus Roter Grütze und feiner Joghurtcreme
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **25,90 €**

Menü Buchenbach

Schinkenplatte mit hauchdünn geschnittenem Schwarzwälder Schinken auf Melone, Weißbrot

Grillbraten vom Schweinehals und -rücken mit Jägersauce, Kartoffelgratin, Erbsen und Karotten

Cremiger Quark mit frischen Früchten
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **25,90 €**





Menü Oberried

Hausgemachte Markklößchensuppe mit Schnittlauch

Spanferkelbraten aus der Keule mit Spätzle
und gemischter Gemüseplatte der Saison, Rahmsauce

Panna Cotta mit Roter Grütze
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **26,90 €**

Menü St. Gallus

Antipasti mit Ciabatta

Schweinefilet im Blätterteig
Hinweis: Das Filet ist am Stück gebacken und muss vor Ort aufgeschnitten werden
Buntes Salatbuffet: grüner Salat, Tomatensalat, Gurkensalat,
Karottensalat und Waldorfsalat

Hausgemachte Creme Karamell
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **26,90 €**

Menü Dreisamtal

Tomatencremesuppe **oder** Kürbiscremesuppe (je nach Saison)

Zarter Schwarzwälder Kalbsbraten aus der Keule mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen

Mousse Schokolade und Mousse Vanille mit Früchten
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **27,90 €**





Menü Giersberg

Warme Lachspastete im Blätterteig mit Waldorfsalat
Hinweis: Die Pastete ist am Stück gebacken und muss vor Ort aufgeschnitten werden

Burgunderbraten vom Dreisamtäler Rind in feiner Rotweinsauce , hausgemachte Semmelknödel und Spätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren

Tiramisu
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **28,90 €**

Menü Hexenhäusle

Fischplatte, geräucherte Forellenfilets und hausgebeizter Lachs mit Apfel-Meerrettich, Baguette

Rehragout aus heimischer Jagd mit feiner Sauce, Butterspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Schwarzwaldcreme - Vanillecreme auf beschwipsten Kirschen
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **29,90 €**

Menü Stegen

Fischplatte mit geräucherten Schwarzwälder Forellenfilets, Apfel-Sahne-Meerrettich, hausgebeiztem Lachs, Krabbencocktail mit leichter Knoblauch-Joghurtsauce, dazu Weizen- **oder** Vollkornbaguette

Dreisamtäler Kalbsbraten aus der Keule, Kappeler Lammkeule mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, zarter Putenbraten, Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte der Saison, Rahmsauce

Mousse Schokolade und Obstsalat aus frischen Früchten
(portionsweise, in Gläschen)

Preis pro Portion **31,90 €**

Frühstücksbuffet

Buffet Siebenschläfer (ab 15 Personen)

Platte mit Braten, Wurstaufschnitt und Schinken
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Obstgarnitur
Kleine Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Kräuterfrischkäse und Butter

Brotkorb und ofenfrische Brötchen

Obstsalat (in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **19,90 €**

Erweiterung zum Siebenschläfer-Brunch (ab 25 Personen)

Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch
Kartoffelsuppe

Fleischlasagne Bolognese und mediterrane Gemüselasagne

panierte Putenschnitzel im Cornflakesmantel
Buntes Saltbuffet: Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat und Krautsalat

Preis pro Portion **25,90 €**





Klassiker

Einfache Gerichte für jeden Anlass

Badisches „Dreierlei“

Wurstsalat mit feinem Dressing, Kräuterquark und Bratkartoffeln

Preis pro Portion **12,90 €**

Badisches Rindfleisch

Suppenfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichsauce,
Rote Beete Salat und Preiselbeeren

Preis pro Portion **16,90 €**

Badisches Schäufele

Schäufele ohne Knochen gegart, Kartoffelsalat
Salatbuffet : Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat

Preis pro Portion **14,90 €**

Fleischkäsebuffet

Dreierlei Fleischkäse: Pizzafleischkäse, Zwiebelfleischkäse und Fleischkäse natur mit Kartoffelsalat und buntem Salatbuffet : Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat und Krautsalat

Preis pro Portion **13,90 €**

Schlachtplatte (saisonal)

Blutwurst, Leberwurst, hausmacher Bratwurst, Kesselfleisch aus dem Bauch, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut

Preis pro Portion **13,90 €**

Päärle Brodwurst

Hausmacher Bratwurst (Rheinische) **oder** Kalbsbratwurst **oder** Bauernbratwurst
Ein paar Bratwürste mit Zwiebeln und Bratensauce, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate

Preis pro Portion **13,90 €**

Kalte Buffets

Feine Leckereien aus der kalten Küche.

Buffet Hofsgrund (ab 15 Personen)

Traditionelle Aufschnittplatte mit leckerem Wurst- und Salamiaufschnitt

Kleine Schwarzwälder Vesperplatte mit Vesperspeck, Schwarzwurst, Leberwurst, Fleischwurst und Schwartenmagen

Schinkenplatte mit hauchdünn geschnittenem Schwarzwälder Schinken auf Melone

Schinkenplatte mit gekochtem Schinken und Spargel, Rindersaftschinken, Schäufele und Lachsschinken

Bratenplatte aus Schweine-, Puten- und Kalbsbraten, Roastbeef und gefüllte Braten, Remouladensauce

Vier hausgemachte Salate : Kartoffelsalat ohne Speck, grüner Bohnensalat, Karottensalat und Nudelsalat

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten 
Butter, Baguette und Bauernbrot

Preis pro Portion **22,90 €**

Buffet Neuhäuser (ab 20 Personen)

Schinkenplatte mit rohem Schinken, hauchdünn geschnitten auf Melone

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, hausgebeiztem Lachs und Apfel-Sahne-Meerrettich

Bratenplatte mit Schweine-, Puten- und Kalbsbraten, Roastbeef und gefüllte Braten, Remouladensauce

Schinkenplatte mit Bauernschinken, gekochtem Schinken mit Spargel, Schäufele, Dreisamtäler Rinderrauchfleisch und Rindersaftschinken

Drei hausgemachte Salate : Waldorfsalat, Spaghettisalat und Farmersalat

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Selbstgemachte Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce und Limettencreme
(in der Servierschüssel angerichtet)

Butter, Baguette und Bauernbrot

Preis pro Portion **27,90 €**

Buffet Littenweiler (ab 15 Personen)

Mit Dill und Orangen marinierter Lachs an Limettensauerrahm

Feine verschiedene Meeresfrüchte, eingelegt

Hauchdünn geschnittener, luftgetrockneter Schalampischinken, spanischer Serranoschinken mit Melone und Mailänder Salami

Vitello Tonnato, mageres gekochtes Kalbsfleisch an leckerem Thunfisch-Kapern-Dip

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Ruccolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamicodressing

Antipasti-Spezialitäten mit Kräutern mariniert und in feinstem Olivenöl eingelegt:
- gegrillte Champignons und Zucchini
- verschiedene Oliven, Artischockenherzen
- Peperoni und Paprika gefüllt mit Frischkäse
- gegrillte und marinierte Auberginen
- sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt
- gefüllte Weinblätter und milde Peperoni

Dazu ofenfrische Brotspezialitäten wie Baguette, Ciabatta und Partybrötchen

Preis pro Portion als Vorspeise **23,90 €**
Preis pro Portion als Hauptspeise **30,90 €**

Buffet Lerchenfeld (ab 25 Personen)

Fischplatte mit geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet, hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Heilbutt, Lachspastete und Apfel-Sahne-Meerrettich

Hausgemachter Krabbencocktail

Geflügelplatte mit gegrillten Hähnchenspießen, Putenbrust, gefüllten Hähnchenbrustfilets und Ananas-Currysauce

Entenbrüstchen, kalt und tranchiert in Orangensauce

Bratenplatte mit Roastbeef, gefüllten Braten, Schweine- und Kalbsmedaillons und Remouladensauce

Schinkenplatte mit gekochtem Schinken an Spargel, Schäufele, Bauernschinken, Schwarzwälder Schinken, Schalampischinken, Lachsschinken und Dreisamtäler Rinderrauchfleisch mit Melone

Käseplatten mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Fünf hausgemachte Salate: Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Nudelsalat, Waldorfsalat, Blattsalate mit individuellem Dressing

Dessertbuffet aus verschiedenen Mousse-Sorten und Obstsalat aus frischen Früchten (jeweils in Servierschüsseln angerichtet)

Gemischter Brotkorb und Partybrötchen, Butter

Preis pro Portion **32,90 €**





Kalt-warme Buffets

Kalte und warme Speisen zu einem köstlichen Buffet kombiniert.

Buffet Hinterwaldkopf (ab 20 Personen)

Vorspeise

Schinkenplatte mit hauchdünn geschnittenem Schwarzwälder Schinken auf Melone

Magere Rinderbrust mit Sauce Vinaigrette

Bratenplatte mit Schweinebraten, Putenbraten und Kalbsbraten, Roastbeef und gefüllten Braten, Remouladensauce

Warme Hauptspeise

Schinken im Brotteig
Hinweis: Die Pastete ist am Stück gebacken und muss vor Ort aufgeschnitten werden
Salatbuffet: Grüner Salat der Saison, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat und Krautsalat

dazu gemischter Brotkorb

Nachspeise

Schwazwaldcreme - Vanillecreme auf abgezogenen Kirschen mit Schokoraspel
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **26,90 €**





Buffet Himmelreich (ab 30 Personen)

Vorspeise

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, hausgebeiztem Lachs, selbstgemachter Fischpastete, Apfel-Sahne-Meerrettich

Gemischte Antipasti-Spezialitäten, mit Kräutern mariniert und in Olivenöl eingelegt:
- gegrillte und marinierte Auberginen und Zucchini
- gegrillte und marinierte Paprika
- gegrillte und marinierte Champignons
- getrockneten Tomaten

Geflügelplatte mit gegrillten Hähnchenkeulen, Putenbrust, gefüllten Hähnchenbrustfilets und Ananas-Curry-Sauce

Schinkenplatte mit gekochtem Schinken, Schalampischinken, Schäufele und Dreisamtäler Rinderrauchfleisch

Vier hausgemachte Salate : Tomatensalat, Grüner Salat, Gurkensalat, Karottensalat

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen, Butter

Warme Hauptspeise

Kalbsgeschnetzeltes in feiner Rahmsauce, Spätzle, Erbsen und Karotten
Vegetarische Alternative: Pilzragout, verschiedene frische Pilze mit feinem Juliennegemüse in Rahmsauce

Nachspeise

Hausgemachtes Tiramisu und Panna Cotta mit Roter Grütze
(in der Servierschüssel angerichtet)

Preis pro Portion **33,90 €**





Buffet Ebnet (ab 40 Personen)

Vorspeise

Antipasti-Spezialitäten mit Kräutern mariniert und in feinstem Olivenöl eingelegt:
- gegrillte Champignons und Zucchini
- verschiedene Oliven, Artischockenherzen
- Peperoni und Paprika gefüllt mit Frischkäse
- gegrillte und marinierte Auberginen
- sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt
- gefüllte Weinblätter und milde Peperoni

Mit Dill und Orangen marinierter Lachs an Limettensauerrahm

Vitello Tonnato, mageres, gekochtes Kalbfleisch an leckerem Thunfisch-Kapern-Dip

Drei hausgemachte Salate: Tomate-Mozzarella-Salat an Balsamicodressing, griechischer Hirtensalat und Karottensalat

Dazu Baguette, Ciabatta und Partybrötchen

Warme Hauptspeise

Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat und frischem Nudelteig

Zarte Kappeler Lammkeule ohne Knochen, mediterran gewürzt sowie Spanferkelbraten aus der Keule

Spätzle, Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte der Saison

Jägerrahmsauce und Rosmarinjus (zum Lamm)

Nachspeise

Mousse Schokolade, Obstsalat aus frischen Früchten, Panna Cotta mit Himbeersauce (portionsweise, in Gläschen)

Preis pro Portion **39,90 €**





Buffet Feldberg (ab 50 Personen)

Vorspeise

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, Heilbutt, hausgebeiztem Lachs, hausgemachter Lachspastete, Krabbencocktail in Gläschen und Apfel-Sahne-Meerrettich

Gebratenes Entenbrüstchen, kalt und tranchiert in Orangensauce

Geflügelplatte mit gegrillten Hähnchenspießen, Putenbrust, gefüllten Hähnchenbrustfilets und Ananas-Curry-Sauce

Bratenplatte mit einer Mischung aus Schweine- und Putenbraten, Roastbeef und gefüllten Bratenvariationen dazu Remouladensauce

Gekochte Schinkenplatte, Hinterschinken mit Spargel, Rindersaftschinken, Schäufele, Lachsschinken

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken und Rinderrauchfleisch, hauchdünn geschnitten auf Melone

Zarter Rehrücken aus heimischer Jagd, kalt aufgeschnitten, dazu Cumberlandsauce

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Antipasti-Spezialitäten mit Kräutern mariniert und in feinstem Olivenöl eingelegt:
- gegrillte Champignons und Zucchini
- verschiedene Oliven, Artischockenherzen
- Peperoni und Paprika gefüllt mit Frischkäse
- gegrillte und marinierte Auberginen
- sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt
- gefüllte Weinblätter und milde Peperoni

Gemischter Brotkorb und Partybrötchen, Butter





Warme Hauptspeise

Gegrillte Lachssteaks mit Zitrone

Rinderfilet „Wellington“ mit einer Pilzfarce im Blätterteigmantel und
Schweinefilet „Schwarzwälder Art“ mit Champignon-Kräuterfarce im Speckmantel

Spätzle, Kartoffelgratin, Butterreis und gemischte Gemüseplatte der Saison

Rahmsauce und dunkle Bratensauce zum Rind

Vegetarische mediterrane Gemüselasagne überbacken

Nachspeise

Auswahl verschiedener Mousse-Sorten, Obstsalat an frischen Früchten,
hausgemachtes Tiramisu (portionsweise, in Gläschen)

Preis pro Portion **49,90 €**





Fingerfood

Canapés - kleine Imbisse auf dem Brot

Raffiniert garnierte Häppchen auf dem Vollkorn- oder Weizenbaguette

Bunt gemischtes Sortiment (Mindestbestellmenge 20 Stück)
belegt mit 40% Fleisch- und Geflügelspezialitäten sowie
ca. 30% Fisch, 30% Käse bzw. vegetarische Spezialitäten . . . . je Stück . . . . . 3,10 €

Fleisch

Deftiger Wurstaufschnitt	je Stück	2,60 €
Salami	je Stück	2,80 €
Roher Schinken	je Stück	2,90 €
Gekochter Schinken	je Stück	3,00 €
Roastbeef	je Stück	3,00 €
Kalter Braten	je Stück	3,00 €
Tatar vom Rind, gewürzt	je Stück	3,00 €

Käse/vegetarisch

Schnittkäse	je Stück	3,20 €
Camembert / Weichkäse	je Stück	3,20 €
Kräuterfrischkäse	je Stück	3,20 €
Tomate-Mozzarella	je Stück	3,20 €

Fisch

Hausgebeizter Lachs	je Stück	3,70 €
Geräuchertes Forellenfilet	je Stück	3,70 €
Shrimps	je Stück	3,70 €
Fischpastete	je Stück	3,70 €



Brötchenhälften

Halbe belegte Elsässer Brötchen reichlich garniert

Bunt gemischtes Sortiment (Mindestbestellmenge 20 Stück)
belegt mit 40% Fleisch- und Geflügelspezialitäten sowie
ca. 30% Fisch, 30% Käse bzw. vegetarische Spezialitäten . . . . je Stück . . . . . 3,40 €

Fleisch

Deftiger Wurstaufschnitt . . . . . je Stück . . . . . 2,80 €
Salami . . . . . je Stück . . . . . 2,80 €
Roher Schinken . . . . . je Stück . . . . . 2,90 €
Gekochter Schinken . . . . . je Stück . . . . . 2,90 €
Roastbeef . . . . . je Stück . . . . . 3,20 €
Kalter Braten . . . . . je Stück . . . . . 3,20 €

Käse/vegetarisch

Schnittkäse . . . . . je Stück . . . . . 3,60 €
Camembert / Weichkäse . . . . . je Stück . . . . . 3,60 €
Tomate-Mozzarella . . . . . je Stück . . . . . 3,60 €

Fisch

Hausgebeizter Lachs . . . . . je Stück . . . . . 4,00 €
Geräuchertes Forellenfilet . . . . . je Stück . . . . . 4,00 €
Shrimps . . . . . je Stück . . . . . 4,00 €
Fischpastete . . . . . je Stück . . . . . 4,00 €

Vesperbrötchen (Doppeldecker)

Ganze Wasser- oder Vollkörnbrötchen reichlich garniert

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel (kalt), Salat, Gurke, Tomate . . . . je Stück . . . . . 3,60 €
Fleischküchle (kalt), Salat, Essiggurke, Senf . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
Fleischkäse (kalt), Salat, Tomate, Essiggurke . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
Aufschnittwurst, Salami, Salat, Essiggurke . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
Gekochter Schinken, Salat, Tomate, Spargel . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
Putenbrustaufschnitt, Salat, Ananas, Currydip . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
Hausgebeizter Lachs, Salat, Apfel-Meerrettich . . . . . je Stück . . . . . 4,00 €

Käse/vegetarisch

Schnittkäse, Salat, Gurke, Trauben . . . . . je Stück . . . . . 3,60 €
Tomate, Mozzarella, Salat, hausgemachtes Basilikum-Pesto . . je Stück . . . . . 3,60 €

Riesenbrezel

Großlaugenbrezel, Gewicht ca. 1,2-1,3 kg - für ca. 10-15 Personen

Großlaugenbrezel „KLASSIK“
belegt mit Käse, Aufschnitt, Salami, gekochtem Schinken,
Blattsalat, Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 57,00 €

Großlaugenbrezel „GOURMET“
belegt mit Lachs, Roast Beef, Weichkäse, rohem Schinken, Hartkäse,
Blattsalat, Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 66,00 €

Großlaugenbrezel „DELUXE“
belegt mit Frikadelle, Käse, Tomate-Mozzarella, Lachs, geräuchertem Forellenfilet,
Blattsalat, Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 66,00 €

Großlaugenbrezel „VEGGIE“
belegt mit Weichkäse, Hartkäse, Tomate-Mozzarella, Frischkäse mit Blattsalat,
Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 63,00 €

Großlaugenbrezel „FEINER FANG“
belegt mit hausgebeiztem Lachs & Räucherforellenfilets, Frischkäse mit Blattsalat,
Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 79,00 €

Laugengebäck

Belegte Laugenknoten garniert mit Salatblatt, Gurke und Tomate als Doppeldecker

Schinken roh und gekocht, Salami, Aufschnitt, Käse . . . . . je Stück . . . . . 2,80 €
Lachs und Forelle . . . . . je Stück . . . . . 3,40 €

Partylaugenbrezeln, -stangen mit Butter . . . . . je Stück . . . . . 1,60 €
Partylaugenbrezeln, -stangen ohne Butter „natur“ . . . . . je Stück . . . . . 1,40 €

Laugenbrezeln, -stangen, -knoten mit Butter . . . . . je Stück . . . . . 1,70 €
Laugenbrezeln, -stangen, -knoten „natur“ . . . . . je Stück . . . . . 1,50 €

Hausgemachte Blätterteigtaschen

Warme Blätterteigtaschen mit diverser Füllung, Durchmesser ca. 7-8cm.

mit magerem gekochtem Schinken und Käse . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
mit Spinat und Riccotta . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €
mit Ananas, Schinken und Käse . . . . . je Stück . . . . . 3,30 €

Kleine Quiche

warme Quiche, Durchmesser ca. 8-9cm.
Unser Tipp: Auf Wunsch halbieren wir diese!

mit Fleisch

mit magerem gekochtem Schinken und Käse	je Stück	3,80 €
mit geräuchertem Speck und Zwiebeln (Flammkuchen)	je Stück	3,80 €
mit Parmaschinken, Ruccola und Pinienkernen	je Stück	4,00 €
mit Lachs und Spinat.	je Stück	4,00 €

vegetarisch

Karotten-, Lauch- und Selleriegemüse.	je Stück	3,80 €
Lauchgemüse und Zwiebeln	je Stück	3,80 €
Getrocknete Tomaten und Mozzarella	je Stück	3,80 €

Fingerfood-Spieße

mit Fleisch kalt und warm erhältlich

Hackfleischbällchen ca. 50g	je Stück	2,30 €
Gyros-Spießchen mit Olive	je Stück	2,80 €
Puten-Ananas-Spießchen	je Stück	2,80 €
Schweinefilet-Spießchen mit süßer Marinade	je Stück	3,00 €

mit Fleisch kalt

Vesperspießchen mit Schwarzwurst und Silberzwiebeln	je Stück	2,30 €
Vesperspießchen mit Fleischwurst und Kirschtomate	je Stück	2,30 €
Vesperspießchen mit Schwartenmagen und Essiggurke	je Stück	2,30 €
Schwarzwälder Schinken auf Melonenkugel am Spieß	je Stück	3,00 €
Räucherlachsröllchen im Pfannkuchen.	je Stück	3,70 €
Pflaumen im Speckmantel (3 Stück) am Spieß	je Stück	3,70 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück) am Spieß.	je Stück	3,70 €

vegetarisch

Doppelter Pumpernickeltaler mit Butter	je Stück	2,50 €
Doppelter Pumpernickeltaler mit Frischkäsecreme	je Stück	2,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	je Stück	3,00 €
Käsespießchen mit Trauben und Feigen	je Stück	2,90 €

Kleines Feines von Gläschen, Tellerchen und Gourmetlöffel

mit Fleisch

Beef-Meatballs auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Glas	je Stück	3,20 €
Vitello Tonnato im Gourmetlöffel	je Stück	3,50 €
Roastbeefröllchen mit Remouladenklecks im Gourmetlöffel	je Stück	3,50 €
Krabben mit Cocktaildip im Gläschen	je Stück	4,00 €
Schwarzwälder Forelle mit Apfel-Meerettich-Garnitur im Gourmetlöffel	je Stück	4,00 €
Rosa Entenbrustscheiben auf Orangen im Gourmetlöffel	je Stück	4,00 €
Pikanter Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Gamba im Gourmetlöffel	je Stück	4,00 €

vegetarisch

Tomate-Mozzarellakugel-Salat mit Basilikumpesto im Glas	je Stück	3,80 €
Karottensalat an Orangenvinaigrette im Glas	je Stück	3,20 €
Gurkensalat an Dill-Senf-Dressing im Glas	je Stück	3,20 €
Verschiedene eingelegte Oliven auf Tapas-Tellerchen	je Stück	3,60 €
Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika) auf Tapas-Tellerchen	je Stück	4,00 €
Karotten,- Gurken,- und Paprikasticks (je 3 Stück) im Glas	je Stück	4,00 €





Kalte Gerichte

Verschiedenen Platten, fachmännisch gelegt und festlich garniert.

Traditionelle Platten

Gemischte Aufschnittplatte
mit leckerem Wurst- und Salamiaufschnitt . . . . . Portion . . . . . 7,90 €

Schwarzwälder Vesperplatte
mit Vesperspeck, Schwarzwurst, Leberwurst, Fleischwurst,
Schwartenmagen und Schäufele, dünn aufgeschnitten
und rustikal garniert . . . . . Portion . . . . . 8,90 €
zusätzlich mit Käse. . . . . Portion . . . . . 10,90 €

Rinderbrust mit Kräutervinaigrette
gekocht, dünn aufgeschnitten, mit Paprika und
Eierwürfelchen garniert . . . . . Portion . . . . . 8,90 €

Kombinierte Platten

Klassiche Kombination
Wurstaufschnitt, Braten, Schinken und Käse . . . . . Portion . . . . . 9,90 €

Exklusive Kombination
Schinken, Braten, Fisch und Käse . . . . . Portion . . . . . 12,90 €

Trendige Platten

Rosa gebratenes Entenbrustfilet, dünn geschnitten
an leckerer Orangensauce, fein garniert . . . . . Portion . . . . . 9,90 €

Vitello Tonnato
mageres Kalbfleisch gekocht und in dünne Scheiben
geschnitten an leckerem Thunfisch-Kapern-Dip . . . . . Portion . . . . . 10,90 €

Antipastiteller

Antipasti-Spezialitäten mit Kräutern mariniert und in feinstem Olivenöl eingelegt:
- Peperoni und Paprika gefüllt mit Frischkäse
- sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt
- gegrillte Champignons
- gegrillte Zucchini
- gegrillte und marinierte Auberginen
- gegrillte Paprika
- verschiedene Oliven
- Artischockenherzen

ca. 250g pro Person (Hauptspeise) . . . . . Portion . . . . . 9,90 €

Brot und Brötchen

Verschiedene Brotsorten. . . . . Portion . . . . . 2,50 €
Gemischte Partybrötchen-Auswahl . . . . . Portion . . . . . 2,70 €
Kombination aus Brot und gemischten Partybrötchen
(Bauernbrot, Baguette, Kornbaguette, Kornbrot) . . . . . Portion . . . . . 3,50 €

Dips

Kräuterremoulade . . . . . Portion . . . . . 1,20 €
Knoblauchdip . . . . . Portion . . . . . 1,20 €
Currydip . . . . . Portion . . . . . 1,20 €
Zigeunerdip . . . . . Portion . . . . . 1,20 €
Apfel-Sahne-Meerrettich . . . . . Portion . . . . . 1,20 €
Whisky-Dip . . . . . Portion . . . . . 1,20 €





Salate

Frische, knackige Salate - der Vitaminkick

Rohkostsalate

Farmersalat	je 100g	1,60 €
Feldsalat (Saisonprodukt)		Preis auf Anfrage
Griechischer Hirtensalat	je 100g	1,90 €
Grüner Bohnensalat	je 100g	1,50 €
Gurkensalat	je 100g	1,60 €
Karottensalat	je 100g	1,50 €
Kartoffelsalat mit oder ohne Speck	je 100g	1,50 €
Krautsalat mit oder ohne Speck.	je 100g	1,40 €
Maissalat	je 100g	1,50 €
Paprikasalat	je 100g	1,90 €
Rettichsalat	je 100g	1,50 €
Rote Beete Salat	je 100g	1,50 €
Tomatensalat	je 100g	2,00 €
Waldorfsalat	je 100g	1,70 €
Zucchinisalat	je 100g	1,50 €

Feinkostsalate

Elsässer Wurstsalat	je 100g	1,60 €
Fleischsalat	je 100g	1,50 €
Geflügelsalat	je 100g	1,90 €
Heringstopf	je 100g	1,90 €
Käsesalat	je 100g	1,70 €
Kräuterfleischsalat	je 100g	1,50 €
Nudelsalat	je 100g	1,50 €
Reissalat	je 100g	1,50 €
Rindfleischsalat	je 100g	2,10 €
Schinken-Eier-Salat	je 100g	1,60 €
Spaghettisalat	je 100g	1,50 €
Tortellinisalat	je 100g	1,60 €

Blattsalate

Blattsalat der Saison inkl. einem Dressing . . . . . Portion (ca. 50-60g) . . . . . 3,50 €
Dressingauswahl:
Thousand-Island-Dressing, Sauce Vinaigrette, Balsamico-Dressing, Joghurt-Dressing

Gemischtes Salatbuffet „Beilage“ (ab 15 Personen)
Blattsalate und 3 verschiedene Rohkostsalate
als Beilage, Portion ca. 200g . . . . . Portion . . . . . 5,50 €

Gemischtes Salatbuffet „Hauptspeise“ (ab 15 Personen)
Blattsalate und 3-4 verschiedene Rohkostsalate
als vollwertiges Gericht, Portion ca. 350g . . . . . Portion . . . . . 7,50 €

Suppen

Feines aus dem Suppentopf

Portionsgröße ca. 450 ml entspricht ca. 2 Tassen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Flädle oder Markklößchen . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Maultäschlesuppe, Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschle . . . Portion . . . . . 7,90 €
Hausgemachte Leberknödel in feiner Kraftbrühe . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Gulaschsuppe . . . . . Portion . . . . . 8,90 €
Erbsensuppe mit/ohne Wienerle . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Kartoffelsuppe mit/ohne Wienerle . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Tomatensuppe . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Spargelcremesuppe (in der Saison) . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Kürbiscremesuppe (in der Saison) . . . . . Portion . . . . . 7,90 €
Champignoncremesuppe . . . . . Portion . . . . . 7,90 €





Warme Fleischgerichte

Zum Anbeißen: Unserer vielseitige Auswahl an Fleischspezialitäten

Vom Schwein

Grillbraten, rustikal gewürzt, vom Hals	Portion	7,50 €
Grillbraten vom Rücken	Portion	7,90 €
Kräuterkrustenbraten - gegrillter Schweinerücken mit knuspriger Schwarte	Portion	7,90 €
Schweinerücken „Bierbrauer“ mit feiner Bierkruste überbacken	Portion	7,90 €
Hackbraten á la Föhrenbacher	Portion	7,90 €
Spanferkelbraten	Portion	10,50 €

Von der Pute

Putenbraten von der Brust	Portion	8,90 €

Vom Kalb

Kalbsbraten aus der Keule	Portion	11,90 €
Kalbsschulter oder Kalbshals als Kalbsrollbraten	Portion	10,90 €
Magerer Kalbsrücken	Portion	19,90 €
Zartes Kalbsfilet	Portion	23,90 €

Vom Rind

Sauerbraten, fein eingelegt	Portion	10,90 €
Burgunderbraten aus der Keule	Portion	10,90 €
Roastbeef am Stück gegrillt	Portion	18,90 €
Rinderfilet am Stück gebraten	Portion	23,90 €

Vom Lamm

Zarte Kappeler Lammkeule	Portion	11,90 €

Wild

Rehkeule	Portion	15,90 €
Wildschweinbraten	Portion	13,90 €

Gefüllte Braten

Füllungen nach Wahl
- Kräuter-Farce
- Brokkoli-Farce
- „Toskana“ (Tomaten-Mozzarella-Farce)
- „Schwarzwälder Art“ (Kräuter, Speck, Champignon-Farce)
- „Hausfrauenart“ (Kräuter-Brot-Farce)

Schweinerücken	Portion	8,50 €
Schweinehals	Portion	7,90 €
Putenbraten von der Brust	Portion	9,90 €
Kalbsbrust	Portion	8,90 €
Kalbshals	Portion	8,90 €

Goldgelb geräuchertes

gekochtes Schäufele ohne Knochen

(badische Spezialität von der Schweineschulter)	Portion	6,90 €
Gekochter Bauernschinken ohne Knochen	Portion	6,90 €
Mageres gekochtes Kassler	Portion	6,90 €
Rollschinkle von der Nuß/Hüfte	Portion	6,90 €
Herzhafter durchwachsener Schweinehals	Portion	6,90 €

Mit Fleischbrät

Gebackener Fleischkäse	Portion	4,50 €
Gebackener Kalbskäse	Portion	5,50 €
Kasseler im Fleischkäse	Portion	5,50 €
Pizzafleischkäse, gebacken	Portion	4,90 €
Jalapeno-Fleischkäse	Portion	4,90 €
Zwiebelfleischkäse	Portion	4,90 €
Käsefleischkäse	Portion	4,90 €
Kräuterfleischkäse	Portion	4,90 €
Schinkenfleischkäse	Portion	4,90 €
Gemüsefleischkäse	Portion	4,90 €

Suppenfleisch

Mageres badisches Suppenfleisch	Portion	11,90 €
magerer Wiener Tafelspitz	Portion	14,90 €

Leckeres aus Topf und Pfanne

Regionale und internationale Spezialitäten für Feinschmecker

Aus dem Kochtopf

Vom Schwein

Sahnegeschnetzeltes mit oder ohne Champignons	Portion	8,50 €
Schweingulasch (pikant oder mild)	Portion	8,50 €
Gyrosgeschnetzeltes	Portion	8,50 €
Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Blut- und Leberwürste und Bratwurst	Portion	9,50 €
„Münchner Weißwurst“ (1 Paar) mit süßem Senf und Laugenbrezel	Portion	6,90 €
Hausgemachte Maultaschen (2 Stück) in Brühe	Portion	7,50 €

Von der Pute

Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas in Currysauce	Portion	8,90 €
Putengeschnetzeltes in feiner Bratensauce (pikant)	Portion	8,90 €
Rahmgulasch von der Putenbrust	Portion	8,90 €

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes in feiner Rahmsauce, mit oder ohne Champignons	Portion	11,90 €
Kalbsfrikassee	Portion	10,90 €

Vom Rind

Rindergeschnetzeltes Stroganoff	Portion	10,90 €
Rinderroulade (2 kleine) gefüllt mit Gurken, Speck und Zwiebeln	Portion	12,90 €
Rindergulasch, pikant oder mild	Portion	10,90 €
Chilli con Carne	Portion	9,50 €

Vom Lamm

Lammragout in Kräuter-Knoblauch-Sauce	Portion	11,90 €

Wild

Rehragout	Portion	14,90 €
Hirschragout	Portion	12,90 €
Wildschweinragout	Portion	11,90 €

Aus der Pfanne

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel XXL mager ca. 180g	Stück	7,50 €
Paniertes Schnitzel klein ca. 110g	Stück	4,20 €
Jägerschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	7,90 €
Zigeunerschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	7,90 €
Rahmschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	7,90 €
Cordon Bleu vom Schwein ca. 200g	Stück	8,90 €
Schweineschnitzel „Alt Kirchzarten" ca. 200g gefüllt mit verschiedenen Schinken und Zwiebeln	Stück	8,90 €
Hausgemachte Hackfleischküchle (Frikadelle)	Stück	3,90 €

Feinstes Schweinefilet

Schweinefilet natur, rosa gebraten	Portion	10,50 €
Schweinefilet „Schwarzwälder Art" gefüllt mit Champignon-Kräuter-Farce und Schinken umwickelt	Portion	11,50 €
Schweinefilet „Gärtnerin" im Speckmantel, gefüllt mit Brokkoli und Käse	Portion	11,50 €

Von der Pute/Geflügel

Paniertes Putenschnitzel XXL ca. 180g	Stück	7,90 €
Paniertes Putenschnitzel klein ca. 100g	Stück	4,50 €
Paniertes Puten-Cornflakesschnitzel ca. 100g	Stück	4,90 €
Cordon Bleu von der Pute im Cornflakesmantel	Portion	9,50 €
Putenschlemmersteak, gefüllt mit Frischkäse	Portion	8,90 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet ca. 180g	Stück	8,50 €
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten mit feiner Kruste an Orangensauce	Portion	12,50 €

Vom Kalb

Kalbsschnitzel paniert ca. 100g	Stück	9,90 €
Kalbsrahmschnitzel (2 á ca. 100g)	Portion	14,90 €

Im Blätterteig

Kasseler im Blätterteig gebacken	Portion	8,50 €
Schweinefilet im Blätterteig gebacken	Portion	10,50 €
Filet Wellington, Rinderfilet in Kräuterbrät und Blätterteig gebacken	Portion	14,90 €
Blätterteigpastete von Norwegischem Lachs auf Blattspinat mit einer Fischfarce, gebacken	Portion	13,50 €
Putenfilet gefüllt im Blätterteig, gebacken	Portion	8,90 €

Im Brotteig

Kasseler im Brotteig gebacken	Portion	8,50 €
Schinken im Brotteig gebacken	Portion	7,90 €

Vom Grill

1/2 gegrillte Schweinshaxe	Stück	4,90 €
Gegrillte Schweinshaxe	Stück	8,50 €
1/2 gegrilltes Hähnchen	Stück	7,50 €
Gegrillte Hähnchenkeule, auch halbiert	Stück	4,90 €
Schweinebauch mit knackiger Kruste	Portion	5,00 €

ab 20 Personen:

Spanferkel ungefüllt	Portion	9,50 €
gefülltes Spanferkel mit feiner Kräuterbrät-Farce	Portion	9,90 €

Pasta

Lasagne „Bolognese“ (mit Hackfleisch)	Portion	10,50 €
Hasgemachte Lachslasagne	Portion	12,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Kräutersauce, Bolognese oder Carbonara	Portion	8,50 €
Tortellini mit Tomatensauce, Kräutersauce, Bolognese oder Carbonara	Portion	8,90 €

Weitere Nudelsorten auf Anfrage!

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Portion	7,90 €
Gemüsepfanne „Europa“ - Nudeln mit Gemüse der Saison	Portion	7,90 €
Gemüsepfanne „Asia“ mit Reis und Gemüse der Saison	Portion	7,90 €
Mediterrane Gemüselasagne	Portion	7,90 €
Lauchtorte	Portion	7,90 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Portion	7,90 €
Gemüsespieße mit/ohne Halloumikäse (2 Stück á 100g)	Portion	7,90 €
Gemüsefrikadellchen (2 Stück á 100g)	Portion	7,50 €
Panierte Zucchini oder Aubergine (2 Stück á 100g)	Portion	7,50 €
Pilzragout in feiner Rahmsauce mit Wurzelgemüse	Portion	7,90 €

Beilagen

Spätzle	Portion	3,90 €
Kartoffelgratin	Portion	4,10 €
Kartoffelpüree	Portion	4,50 €
Semmelknödel	Portion	4,20 €
Salzkartoffeln	Portion	3,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln / ohne Speck	Portion	4,90 €
Boullionkartoffeln	Portion	3,90 €
Bandnudeln	Portion	3,90 €
Butterreis	Portion	3,90 €
Kartoffelknödel	Portion	4,30 €
Schupfnudeln	Portion	4,90 €
Rosmarinkartoffeln (kleine Kartoffeln mit Schale, in Rosmarinbutter gebraten)	Portion	4,90 €





Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte der Saison	Portion	5,20 €
Erbsen und Karotten	Portion	4,30 €
Apfel-Rotkraut	Portion	4,30 €
Sauerkraut	Portion	3,90 €
Brokkoli in Mandelbutter	Portion	5,50 €
Blattspinat	Portion	5,50 €
Bohnen mit Speck	Portion	5,50 €
Blumenkohl mit geschmolzener Butter	Portion	5,50 €
Zucchinigemüse mit Kirschtomaten	Portion	5,50 €

Saucen

Bratensauce	Portion	2,30 €
Jägerrahmsauce	Portion	2,90 €
Zigeunersacue	Portion	2,60 €
Rahmsauce	Portion	2,60 €
Meerrettichsauce	Portion	2,90 €
Cognacrahmsauce	Portion	3,50 €
Tomatensauce	Portion	2,50 €





Desserts

Leckere Versuchung als Krönung des Menüs - von süß bis herzhaft

Cremiges aus der Schüssel (Portion ca. 180g)

Karamell Creme	Portion	6,50 €
Bayrische Creme	Portion	6,50 €
Apfel-Wein-Creme	Portion	6,50 €
Limetten-Sauerrahm-Creme	Portion	6,50 €
Orangen-Creme mit frischer Minze	Portion	6,50 €
Mousse Schokolade	Portion	6,50 €
Mousse Vanille	Portion	6,50 €
Mousse Himbeere	Portion	6,50 €
Mousse Eierlikör	Portion	6,50 €
Panna Cotta mit Roter Grütze oder Himbeersauce	Portion	7,90 €
Schwarzwaldcreme (Vanillecreme auf abgezogenen Kirschen mit Schokoraspeln)	Portion	7,50 €
Tiramisu	Portion	8,50 €

Cremiges im Glas (Portion ca. 80g)

Tiramisu	Glas	5,50 €
Mousse Schokolade	Glas	4,90 €
Mousse Vanille	Glas	4,90 €
Mousse Himbeere	Glas	4,90 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	Glas	4,90 €
Orangencreme mit frischer Minze	Glas	4,90 €
Limetten-Sauerrahm-Creme	Glas	4,90 €
Kaffeecreme	Glas	4,90 €
Schwarzwaldcreme	Glas	4,90 €





Fruchtiges aus der Schüssel oder auf Platte (Portion ca. 180g)

Handgeschnittener Obstsalat . . . . . Portion . . . . . 8,00 €
Cremiger Quark mit frischen Früchten . . . . . Portion . . . . . 7,50 €
Joghurtcreme mit frischen Früchten . . . . . Portion . . . . . 7,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce . . . . . Portion . . . . . 7,50 €
Waldbeerendessert (Rote Grütze abwechselnd
geschichtet mit feiner Joghurtcreme). . . . . Portion . . . . . 7,50 €
Himbeeren auf Meringuen mit geschlagener Sahne . . . . . Portion . . . . . 7,50 €

Fruchtiges Fingerfood im Glas oder am Spieß

Obstspieß mit 4 Früchten á ca. 180g
(z. B. Traube, Melone, Ananas, Kiwi, etc.) . . . . . Spieß . . . . . 4,50 €
Handgeschnittener Obstsalat aus frischen Früchten ca. 80g . . . . Glas . . . . . 5,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce . . . . . Glas . . . . . 5,50 €

Herzhaftes Dessert

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten von Hart- und Weichkäse,
garniert mit frischem Obst
(als Nachtisch ca. 50g). . . . . Portion . . . . . 7,50 €





Service

Zeitpunkt der Abholung

Der Qualität zuliebe holen Sie bitte die Speisen pünktlich zur vereinbarten Uhrzeit ab. Zudem sollten Sie den Zeitpunkt der Abholung so Nahe wie möglich an den geplanten Essensbeginn legen.
Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt. Sollte sich etwas ändern, rufen Sie uns bitte an.
Zur Abholung und späteren Leergutrückgabe dürfen Sie durch die Fußgängerzone in unseren Hof einfahren.

Transport und Equipment

Sie erhalten Ihre warmen Speisen in transportsicheren Thermobehältern. Diese garantieren Ihnen ein heißes Essen, bis zu 90 Minuten nach Abholung.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen für die Essensausgabe und zum Warmhalten spezielles Equipment zur Verfügung. Dazu zählen:
Chafing Dishes (Warmhaltegeräte), Vorlegebesteck, Aufschnittbrett, Messer etc.

Teller und Besteck, Tischdecken

Teller, Besteck und Tischdecken können Sie selbstverständlich ebenfalls bei uns ausleihen. Für die Reinigung, die wir in der Regel über einen externen Dienstleister abwickeln, fallen folgende Gebühren an:

Teller ausleihen und reinigen	pro Teil	1,20 €
Besteckteil ausleihen und reinigen	pro Teil	0,60 €
Stehtische ausleihen	je Tisch	10,00 €

Bedienungsservice

Die fachgerechte Ausgabe der Speisen können wir auf Wunsch je nach Personalsituation übernehmen.

Service- und Ausgabekraft	pro Kraft/Stunde	50,00 €

Mengenkalkulation

Für die Kalkulation des Preises pro Person wird ein Frischgewicht von 250-300g des jeweiligen Artikels angenommen. Ausnahmen sind beim entsprechenden Artikel vermerkt. Bei Kombination von mehreren Artikeln, stimmen wir mit Ihnen die Gesamtmenge von Auftragsvergabe ab.
Bei Buffets gehen wir von einer gesamten Verzehrmenge von 500-600g pro Person (ohne Brot) aus!

Lieferung / Zustellung

Unsere Preise sind kalkulierte Abholpreise. Ein Zustellservice wird gesondert nach Auftragswert und Aufwand berechnet.
Folgende Pauschalen sind festgelegt:

Zustellung innerhalb 5 km. . . . . 23,00 €
Zustellung innerhalb 5-10 km . . . . . 29,00 €
Zustellung innerhalb 10-15 km . . . . . 39,00 €
Zustellung außerhalb 15 km . . . . . auf Anfrage

Gerne klären wir diese Details vor Auftragserteilung.

Rückgabe

Wir bitten Sie um Rückgabe 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.

Erst essen, dann zahlen

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.

Allergene

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

Preisangaben

Alle Preisangaben in diesem Prospekt sind inkl. der gesetzlichen MwSt. Die Preisangaben in diesem Prospekt sind unverbindlich. Aufgrund der stark steigenden Personalkosten und Rohstoffpreise behalten wir uns Preisänderungen vor. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Fragen Sei einfach nach.

Gültigkeit

Dieses Prospekt, 10. Auflage 2026, ersetzt alle vorherigen Prospekte und ist gültig bis zum erscheinen einer 11. Auflage. Die jeweils aktuellste Version finden sie immer online unter: www.foehrenbacher.de

Bilder: Föhrenbacher, KI-generiert

Anfahrtsplan

FÖHRENBACHER



Föhrenbacher GmbH & Co.KG
Hauptstraße 18
79199 Kirchzarten

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