

7. Auflage 2024



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



# Inhaltsverzeichnis



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
Leckerer 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

Gebrautes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika) serviert auf Tapastellern 


<b>3 Delikatessen pro Person</b>	<b>9,90 €</b>
<b>6 Delikatessen pro Person</b>	<b>16,90 €</b>
<b>10 Delikatessen pro Person</b>	<b>22,90 €</b>

## 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

<b>3 Delikatessen pro Person</b>	<b>9,90 €</b>
<b>6 Delikatessen pro Person</b>	<b>16,90 €</b>
<b>10 Delikatessen pro Person</b>	<b>22,90 €</b>



## 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  
Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme  
Räucherlachsrollchen 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)

<b>Zum erweiterten Empfang:</b>	<b>6 Delikatessen pro Person</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Zum satt essen:</b>	<b>10 Delikatessen pro Person</b>	<b>23,90 €</b>

## 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

<b>Zum erweiterten Empfang:</b>	<b>6 Delikatessen pro Person</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Zum satt essen:</b>	<b>10 Delikatessen pro Person</b>	<b>25,90 €</b>



# 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** **21,90 €**

## 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** **21,90 €**

## 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** **22,90 €**

## 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**

**22,90 €**

## 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**

**22,90 €**

## 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**

**22,90 €**



## 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**

**22,90 €**

## 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**

**22,90 €**

## Menü Dreisamtal

Tomatencremesuppe 🍅 **oder** Kürbisc cremesuppe 🍂 (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**

**23,90 €**





## 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**

**26,90 €**

## 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**

**27,90 €**

## 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**

**28,90 €**

# 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**

**18,90 €**

## 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 10,90 €**

## Badisches Rindfleisch

Suppenfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichsauce,  
Rote Beete Salat  und Preiselbeeren

**Preis pro Portion 13,90 €**

## Badisches Schüfefe

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

**Preis pro Portion 13,90 €**

## Fleischkäsebuffet

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



**Preis pro Portion 11,90 €**

## Schlachtplatte (saisonal)

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

**Preis pro Portion 13,90 €**

## Pärle Brodwurst

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

**Preis pro Portion 12,90 €**

# 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, Schäumele 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**

**20,90 €**

## 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, Schäumele, 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**

**24,90 €**

## **Buffet Littenweiler (ab 15 Personen)**

Mit Dill und Orangen mariniertes 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**  
**Preis pro Portion als Hauptspeise**

**20,90 €**  
**27,90 €**

## 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**

**30,90 €**



# 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

Schwarzwalddcreme - Vanillecreme auf abgezogenen Kirschen mit Schokoraschel  
(in der Servierschüssel angerichtet)

**Preis pro Portion**

**24,90 €**



## 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, Schäufole 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**

**31,90 €**





## 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 mariniertes 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**

**37,90 €**



## 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, Schäufole, 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 . . . . . 2,80 €

#### Fleisch

Deftiger Wurstaufschnitt . . . . .	je Stück . . . . .	2,40 €
Salami . . . . .	je Stück . . . . .	2,60 €
Roher Schinken. . . . .	je Stück . . . . .	2,70 €
Gekochter Schinken . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Roastbeef . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Kalter Braten . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Tatar vom Rind, gewürzt . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €

#### Käse/vegetarisch

Schnittkäse . . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €
Camembert / Weichkäse. . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €
Kräuterfrischkäse . . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €
Tomate-Mozzarella . . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €

#### Fisch

Hausgebeizter Lachs. . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Geräuchertes Forellenfilet. . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Shrimps . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Fischpastete . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €



## 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 . . . . . 3,10 €

#### Fleisch

Deftiger Wurstaufschnitt . . . . .	je Stück . . . . .	2,60 €
Salami . . . . .	je Stück . . . . .	2,60 €
Roher Schinken. . . . .	je Stück . . . . .	2,70 €
Gekochter Schinken . . . . .	je Stück . . . . .	2,70 €
Roastbeef . . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €
Kalter Braten . . . . .	je Stück . . . . .	3,00 €

#### Käse/vegetarisch

Schnittkäse . . . . .	je Stück . . . . .	3,40 €
Camembert / Weichkäse. . . . .	je Stück . . . . .	3,40 €
Tomate-Mozzarella . . . . .	je Stück . . . . .	3,40 €

#### Fisch

Hausgebeizter Lachs. . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Geräuchertes Forellenfilet. . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Shrimps . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Fischpastete . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €

## Vesperbrötchen (Doppeldecker)

Ganze Wasser- oder Vollkornbrötchen 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 . . . . . 52,00 €

### Großlaugenbrezel „GOURMET“

belegt mit Lachs, Roast Beef, Weichkäse, rohem Schinken, Hartkäse,  
Blattsalat, Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 60,00 €

### Großlaugenbrezel „DELUXE“

belegt mit Frikadelle, Käse, Tomate-Mozzarella, Lachs, geräuchertem Forellenfilet,  
Blattsalat, Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 60,00 €

### Großlaugenbrezel „VEGGIE“

belegt mit Weichkäse, Hartkäse, Tomate-Mozzarella, Frischkäse mit Blattsalat,  
Gurke, Tomate und reichhaltiger Garnitur . . . . . je Stück . . . . . 60,00 €

## 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 Ricotta . . . . . 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 . . . . .	3,50 €
mit geräuchertem Speck und Zwiebeln (Flammkuchen) . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
mit Parmaschinken, Ruccola und Pinienkernen . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
mit Lachs und Spinat. . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €

### vegetarisch

Karotten-, Lauch- und Selleriegemüse. . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Lauchgemüse und Zwiebeln . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Getrocknete Tomaten und Mozzarella . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €

## Fingerfood-Spieße

### mit Fleisch kalt und warm erhältlich

Hackfleischbällchen ca. 50g . . . . .	je Stück . . . . .	2,20 €
Gyros-Spießchen mit Olive . . . . .	je Stück . . . . .	2,60 €
Puten-Ananas-Spießchen . . . . .	je Stück . . . . .	2,60 €
Schweinefilet-Spießchen mit süßer Marinade . . . . .	je Stück . . . . .	2,90 €

### mit Fleisch kalt

Vesperspießchen mit Schwarzwurst und Silberzwiebeln . . . . .	je Stück . . . . .	2,20 €
Vesperspießchen mit Fleischwurst und Kirschtomate . . . . .	je Stück . . . . .	2,20 €
Vesperspießchen mit Schwartenmagen und Essiggurke . . . . .	je Stück . . . . .	2,20 €
Schwarzwälder Schinken auf Melonenkugel am Spieß . . . . .	je Stück . . . . .	2,90 €
Räucherlachsrollchen im Pfannkuchen. . . . .	je Stück . . . . .	3,30 €
Pflaumen im Speckmantel (3 Stück) am Spieß . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück) am Spieß. . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €

### vegetarisch

Doppelter Pumpnickeltaler mit Butter . . . . .	je Stück . . . . .	2,30 €
Doppelter Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme . . . . .	je Stück . . . . .	2,30 €
Tomaten-Mozzarella-Spießchen . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Käsespießchen mit Trauben und Feigen . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €

## Kleines Feines von Gläschen, Tellerchen und Gourmetlöffel

### mit Fleisch

Beef-Meatballs auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Glas . . .	je Stück . . . . .	3,00 €
Vitello Tonnato im Gourmetlöffel . . . . .	je Stück . . . . .	3,30 €
Roastbeefröllchen mit Remouladenklecks im Gourmetlöffel . . .	je Stück . . . . .	3,30 €
Krabben mit Cocktaildip im Gläschen . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Schwarzwälder Forelle mit Apfel-Meerrettich-Garnitur im Gourmetlöffel . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Rosa Entenbrustscheiben auf Orangen im Gourmetlöffel . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €
Pikanter Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Gamba im Gourmetlöffel . . . . .	je Stück . . . . .	3,80 €

### vegetarisch

Tomate-Mozzarellakugel-Salat mit Basilikumpesto im Glas . . .	je Stück . . . . .	3,30 €
Karottensalat an Orangenvinaigrette im Glas . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Gurkensalat an Dill-Senf-Dressing im Glas . . . . .	je Stück . . . . .	2,80 €
Verschiedene eingelegte Oliven auf Tapas-Tellerchen . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Gebrautes Anti-Pasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika) auf Tapas-Tellerchen . . . . .	je Stück . . . . .	3,50 €
Karotten,- Gurken,- und Paprikasticks (je 3 Stück) im Glas . . .	je Stück . . . . .	3,50 €





# 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 €

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

## Kombinierte Platten

Klassische 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  
magere 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

..... Portion ..... 9,90 €

## Brot und Brötchen

- Verschiedene Brotsorten . . . . . Portion . . . . . 2,20 €  
Gemischte Partybrötchen-Auswahl . . . . . Portion . . . . . 2,40 €  
Kombination aus Brot und gemischten Partybrötchen  
(Bauernbrot, Baguette, Kornbaguette, Kornbrot) . . . . . Portion . . . . . 3,20 €

## 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 . . . . .	1,40 €
Feldsalat (Saisonprodukt) . . . . .		Preis auf Anfrage
Griechischer Hirtensalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,80 €
Grüner Bohnensalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Gurkensalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,40 €
Karottensalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Kartoffelsalat mit oder ohne Speck . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Krautsalat mit oder ohne Speck. . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Maissalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Paprikasalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,80 €
Rettichsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Rote Beete Salat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Tomatensalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,80 €
Waldorfsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,50 €
Zucchini­salat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €

## Feinkostsalate

Elsässer Wurstsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,40 €
Fleischsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Geflügelsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,80 €
Heringstopf . . . . .	je 100g . . . . .	1,80 €
Käsesalat  . . . . .	je 100g . . . . .	1,50 €
Kräuterfleischsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Nudelsalat  . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Reissalat  . . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Rindfleischsalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,90 €
Schinken-Eier-Salat. . . . .	je 100g . . . . .	1,40 €
Spaghettisalat. . . . .	je 100g . . . . .	1,30 €
Tortellinisalat . . . . .	je 100g . . . . .	1,40 €

## Blattsalate

Blattsalat der Saison inkl. einem Dressing. . . . . Portion (ca. 50-60g) . . . . . 2,90 €

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 . . . . . 4,20 €

## Gemischtes Salatbuffet „Hauptspeise“ (ab 15 Personen)


Blattsalate und 3-4 verschiedene Rohkostsalate

als vollwertiges Gericht, Portion ca. 350g . . . . . Portion . . . . . 6,50 €

# Suppen

Feines aus dem Suppentopf

Portionsgröße ca. 450 ml entspricht ca. 2 Tassen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Flädle oder Markklößchen . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Maultäschlesuppe, Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultäschle . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Hausgemachte Leberknödel in feiner Kraftbrühe . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Gulaschsuppe . . . . .	Portion . . . . .	7,90 €
Erbensuppe mit/ohne Wienerle  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Kartoffelsuppe mit/ohne Wienerle  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Tomatensuppe  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Spargelcremesuppe (in der Saison)  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Kürbiscremesuppe (in der Saison)  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Champignoncremesuppe  . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €



# Warme Fleischgerichte

Zum Anbeißen: Unserer vielseitige Auswahl an Fleischspezialitäten

## Vom Schwein

Grillbraten, rustikal gewürzt, vom Hals. . . . .	Portion . . . . .	5,90 €
Grillbraten vom Rücken . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Kräuterkrustenbraten - gegrillter Schweinerücken mit knuspriger Schwarte. . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Schweinerücken „Bierbrauer“ mit feiner Bierkruste überbacken . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Hackbraten á la Föhrenbacher. . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Spanferkelbraten . . . . .	Portion . . . . .	8,90 €

## Von der Pute

Putenbraten von der Brust . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
-------------------------------------	-------------------	--------

## Vom Kalb

Kalbsbraten aus der Keule . . . . .	Portion . . . . .	9,90 €
Kalbsschulter oder Kalbshals als Kalbsrollbraten. . . . .	Portion . . . . .	8,90 €
Magerer Kalbsrücken. . . . .	Portion . . . . .	16,90 €
Zartes Kalbsfilet . . . . .	Portion . . . . .	21,90 €

## Vom Rind

Sauerbraten, fein eingelegt . . . . .	Portion . . . . .	8,90 €
Burgunderbraten aus der Keule . . . . .	Portion . . . . .	8,90 €
Roastbeef am Stück gegrillt . . . . .	Portion . . . . .	16,90 €
Rinderfilet am Stück gebraten . . . . .	Portion . . . . .	21,90 €

## Vom Lamm

Zarte Kappeler Lammkeule . . . . .	Portion . . . . .	9,90 €
------------------------------------	-------------------	--------

## Wild

Rehkeule . . . . .	Portion . . . . .	14,90 €
Wildschweinbraten . . . . .	Portion . . . . .	12,90 €

## 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 . . . . .	6,90 €
Schweinehals . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Putenbraten von der Brust . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Kalbsbrust . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €
Kalbshals . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €

## Goldgelb geräuchertes

gekochtes Schäufole ohne Knochen

(badische Spezialität von der Schweineschulter) . . . . .	Portion . . . . .	5,90 €
Gekochter Bauernschinken ohne Knochen . . . . .	Portion . . . . .	5,90 €
Mageres gekochtes Kassler . . . . .	Portion . . . . .	5,90 €
Rollschinke von der Nuß/Hüfte . . . . .	Portion . . . . .	5,90 €
Herzhafter durchwachsener Schweinehals . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €

## Mit Fleischbrät

Gebackener Fleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	3,80 €
Gebackener Kalbskäse . . . . .	Portion . . . . .	4,50 €
Kasseler im Fleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,90 €
Pizzafleischkäse, gebacken . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Zwiebelfleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Käsefleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Kräuterfleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Schinkenfleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Gemüsefleischkäse . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €

## Suppenfleisch

Mageres badisches Suppenfleisch . . . . .	Portion . . . . .	8,90 €
magerer Wiener Tafelspitz . . . . .	Portion . . . . .	10,90 €

# Leckeres aus Topf und Pfanne

Regionale und internationale Spezialitäten für Feinschmecker

## Aus dem Kochtopf

### Vom Schwein

Sahnegeschnetzeltes mit oder ohne Champignons . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Schweingulasch (pikant oder mild) . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Gyrosgeschnetzeltes . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Blut- und Leberwürste und Bratwurst . . . . .	Portion . . . . .	8,50 €
„Münchner Weißwurst“ (1 Paar) mit süßem Senf und Laugenbrezel . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Hausgemachte Maultaschen (2 Stück) in Brühe. . . . .	Portion . . . . .	5,90 €

### Von der Pute

Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas in Currysauce . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Putengeschnetzeltes in feiner Bratensauce (pikant) . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Rahmgulasch von der Putenbrust . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €

### Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes in feiner Rahmsauce, mit oder ohne Champignons . . . . .	Portion . . . . .	10,50 €
Kalbsfrikassee . . . . .	Portion . . . . .	9,90 €

### Vom Rind

Rindergeschnetzeltes Stroganoff . . . . .	Portion . . . . .	9,50 €
Rinderroulade (2 kleine) gefüllt mit Gurken, Speck und Zwiebeln. . . . .	Portion . . . . .	10,90 €
Rindergulasch, pikant oder mild . . . . .	Portion . . . . .	9,50 €
Chilli con Carne. . . . .	Portion . . . . .	8,50 €

### Vom Lamm

Lammragout in Kräuter-Knoblauch-Sauce . . . . .	Portion . . . . .	10,90 €
---	-------------------	---------

### Wild

Rehragout . . . . .	Portion . . . . .	12,90 €
Hirschragout . . . . .	Portion . . . . .	10,90 €
Wildschweinragout . . . . .	Portion . . . . .	9,90 €

## Aus der Pfanne

### Vom Schwein

Paniertes Schnitzel XXL mager ca. 180g	Stück	5,90 €
Paniertes Schnitzel klein ca. 110g	Stück	3,60 €
Jägerschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	6,50 €
Zigeunerschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	6,50 €
Rahmschnitzel (2 kleine je ca. 100g)	Portion	6,50 €
Cordon Bleu vom Schwein ca. 200g	Stück	7,90 €
Schweineschnitzel „Alt Kirchzarten“ ca. 200g gefüllt mit verschiedenen Schinken und Zwiebeln	Stück	7,50 €
Hausgemachte Hackfleischküchle (Frikadelle)	Stück	3,20 €

### Feinstes Schweinefilet

Schweinefilet natur, rosa gebraten	Portion	9,90 €
Schweinefilet „Schwarzwälder Art“ gefüllt mit Champignon-Kräuter-Farce und Schinken unwickelt	Portion	10,90 €
Schweinefilet „Gärtnerin“ im Speckmantel, gefüllt mit Brokkoli und Käse	Portion	10,90 €

### Von der Pute/Geflügel

Paniertes Putenschnitzel XXL ca. 180g	Stück	6,50 €
Paniertes Putenschnitzel klein ca. 100g	Stück	4,00 €
Paniertes Puten-Cornflakesschnitzel ca. 100g	Stück	4,30 €
Cordon Bleu von der Pute im Cornflakesmantel	Portion	8,50 €
Putenschlemmersteak, gefüllt mit Frischkäse	Portion	7,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet ca. 180g	Stück	7,50 €
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten mit feiner Kruste an Orangensauce	Portion	10,90 €

### Vom Kalb

Kalbsschnitzel paniert XXL ca. 180g	Stück	10,90 €
Kalbsschnitzel paniert klein ca. 100g	Stück	8,50 €
Kalbsrahmschnitzel (2 kleine a ca. 100g)	Portion	12,90 €



## Im Blätterteig

Kasseler im Blätterteig gebacken . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Schweinefilet im Blätterteig gebacken . . . . .	Portion . . . . .	8,90 €
Filet Wellington, Rinderfilet in Kräuterbrät und Blätterteig gebacken . . . . .	Portion . . . . .	12,90 €

Blätterteigpastete von Norwegischem Lachs auf Blattspinat mit einer Fischfarce, gebacken . . . . .	Portion . . . . .	11,90 €
Putenfilet gefüllt im Blätterteig, gebacken . . . . .	Portion . . . . .	7,90 €

## Im Brotteig

Kasseler im Brotteig gebacken . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €
Schinken im Brotteig gebacken . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €

## Vom Grill

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

### ab 20 Personen:

Spanferkel ungefüllt . . . . .	Portion . . . . .	8,50 €
gefülltes Spanferkel mit feiner Kräuterbrät-Farce. . . . .	Portion . . . . .	9,00 €

## Pasta

Lasagne „Bolognese“ (mit Hackfleisch) . . . . .	Portion . . . . .	9,00 €
Hasgemachte Lachslasagne . . . . .	Portion . . . . .	10,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Kräutersauce, Bolognese oder Carbonara . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €
Tortellini mit Tomatensauce, Kräutersauce, Bolognese oder Carbonara . . . . .	Portion . . . . .	8,00 €

**Weitere Nudelsorten auf Anfrage!**

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Gemüsepfanne „Europa“ - Nudeln mit Gemüse der Saison. . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Gemüsepfanne „Asia“ mit Reis und Gemüse der Saison . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Lachsnudeln mit JulienneGemüse . . . . .	Portion . . . . .	9,00 €
Mediterrane Gemüselasagne . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Lauchtorte . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Grünkernbratlinge (2 Stück á 100g) . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Gemüespieß mit/ohne Halloumikäse (2 Stück á 100g) . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Gemüsefrikadellchen (2 Stück á 100g) . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Panierte Zucchini oder Aubergine (2 Stück á 100g). . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Pilzragout in feiner Rahmsauce mit Wurzelgemüse . . . . .	Portion . . . . .	7,00 €

## Beilagen

Spätzle . . . . .	Portion . . . . .	3,50 €
Kartoffelgratin . . . . .	Portion . . . . .	3,50 €
Kartoffelpüree . . . . .	Portion . . . . .	3,80 €
Semmelknödel . . . . .	Portion . . . . .	3,50 €
Salzkartoffeln . . . . .	Portion . . . . .	3,30 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln / ohne Speck . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Boullionkartoffeln . . . . .	Portion . . . . .	3,30 €
Bandnudeln . . . . .	Portion . . . . .	3,50 €
Butterreis . . . . .	Portion . . . . .	3,30 €
Kartoffelknödel . . . . .	Portion . . . . .	3,90 €
Schupfnudeln . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €
Rosmarinkartoffeln (kleine Kartoffeln mit Schale, in Rosmarinbutter gebraten). . . . .	Portion . . . . .	4,60 €



## Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte der Saison . . . . .	Portion . . . . .	4,20 €
Erbsen und Karotten . . . . .	Portion . . . . .	3,80 €
Apfel-Rotkraut . . . . .	Portion . . . . .	3,80 €
Sauerkraut. . . . .	Portion . . . . .	3,30 €
Brokkoli in Mandelbutter . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €
Blattspinat . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €
Bohnen mit Speck . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €
Blumenkohl mit geschmolzener Butter . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €
Zucchini Gemüse mit Kirschtomaten . . . . .	Portion . . . . .	4,60 €

## Saucen

Bratensauce. . . . .	Portion . . . . .	2,00 €
Jägerrahmsauce . . . . .	Portion . . . . .	2,50 €
Zigeunersauce. . . . .	Portion . . . . .	2,20 €
Rahmsauce . . . . .	Portion . . . . .	2,20 €
Meerrettichsauce . . . . .	Portion . . . . .	2,50 €
Cognacrahmsauce. . . . .	Portion . . . . .	2,50 €



# Desserts

Leckere Versuchung als Krönung des Menüs - von süß bis herzhaft

## Cremiges aus der Schüssel (Portion ca. 180g)

Karamell Creme . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Bayrische Creme . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Apfel-Wein-Creme . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Limetten-Sauerrahm-Creme . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Orangen-Creme mit frischer Minze . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Mousse Schokolade . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Mousse Vanille . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Mousse Himbeere . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Mousse Eierlikör . . . . .	Portion . . . . .	5,50 €
Panna Cotta mit Roter Grütze oder Himbeersauce . . . . .	Portion . . . . .	6,90 €
Schwarzwaldcreme (Vanillecreme auf abgezogenen Kirschen mit Schokoraseln) . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Tiramisu . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €

## Cremiges im Glas (Portion ca. 80g)

Tiramisu . . . . .	Glas . . . . .	5,00 €
Mousse Schokolade . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Mousse Vanille . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Mousse Himbeere . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Orangencreme mit frischer Minze . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Limetten-Sauerrahm-Creme . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Kaffeecreme . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €
Schwarzwaldcreme . . . . .	Glas . . . . .	4,50 €



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

Handgeschnittener Obstsalat . . . . .	Portion . . . . .	7,50 €
Cremiger Quark mit frischen Früchten . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Joghurtcreme mit frischen Früchten . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Waldbeerendessert (Rote Grütze abwechselnd geschichtet mit feiner Joghurtcreme). . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
Himbeeren auf Meringuen mit geschlagener Sahne . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €

## Fruchtiges Fingerfood im Glas oder am Spieß

Obstspieß mit 4 Früchten á ca. 180g (z. B. Traube, Melone, Ananas, Kiwi, etc.) . . . . .	Spieß . . . . .	3,90 €
Handgeschnittener Obstsalat aus frischen Früchten ca. 80g . . . . .	Glas . . . . .	4,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce . . . . .	Glas . . . . .	4,90 €

## Herzhaftes Dessert

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten von Hart- und Weichkäse, garniert mit frischem Obst (als Nachtisch ca. 50g) . . . . .	Portion . . . . .	6,50 €
--	-------------------	--------



# 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 €
Tischdecken ausleihen und reinigen . . . . .	ca.	5,00-10,00 €
Stehische 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 . . . . . 46,00 €

## 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 . . . . .	20,00 €
Zustellung innerhalb 5-10 km . . . . .	25,00 €
Zustellung innerhalb 10-15 km . . . . .	35,00 €
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.

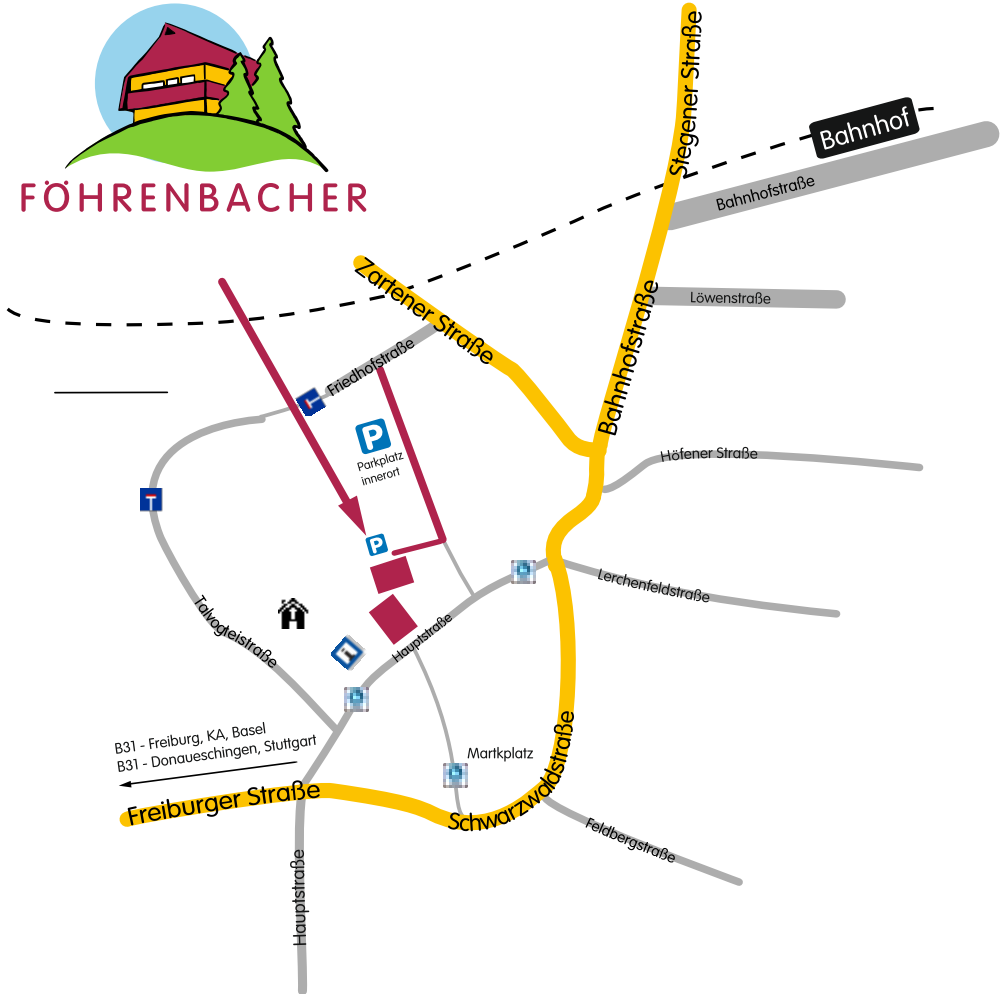
## **Gültigkeit**

Dieses Prospekt, 7. Auflage 2024, ersetzt alle vorherigen Prospekte und ist gültig bis zum erscheinen einer 8. Auflage. Die jeweils aktuellste Version finden sie immer online unter: [www.foehrenbacher.de](http://www.foehrenbacher.de)

# Anfahrtsplan



FÖHRENBACHER



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)