

FINGERFOOD

Vesper-Brezel

Große Laugenbrezel (entspricht ca. 6 normalen Brezeln)
mit Aufschnitt und Käse belegt, bunt dekoriert,
Vorbestellung mind. 1 Tag 18,00 € / Stück
ausschließlich Lachs 39,00 € / Stück

Wraps-Platte gemischt

Wraps gefüllt mit Schinken, Käse und Lachs.
mind. 60 Teile 72,50 € / Platte

Handvesper

Hackbällchen mit Dip,
Mindestbestellmenge 40 Stk. = ca. 1 kg 4,10 € / 100 g
1/2 Wecken, belegt mit Wurst,
Schinken oder Käse, garniert,
Mindestbestellmenge 10 Stk. 2,30 € / Stück

Partyweckle

mit Minischnitzeln oder kleinen Fleischküchle oder panier-
tem Grillkäse oder mediterran mit Antipastigemüse, Salami
oder Schinken ital. Art garniert,
Vorbestellung 3 Tage, Mindestbestellmenge
20 Stk./Sorte 4,00 € / Stück

Canapées auf Baguette

Mindestbestellmenge 20 Stück
Mit rohem oder gekochtem Schinken, Braten,
Käse, dekoriert auf Platte 3,50 € Stück
Lachs/Forellenfilet, dekoriert auf Platte 3,90 € Stück

FINGERFOOD-BUFFETS AB 20 PERSONEN

Buffetvorschlag – Fingerfood Snack

6 Teile pro Person 12,60 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse oder Wurst , ver-
schieden gefüllte Wraps-Röllchen mit Schinken & Käse,
Hackbällchen mit Dip & Käse-Spieße.

Buffetvorschlag – Fingerfood satt

8 Teile pro Person 16,20 € p. P.
1/2 Wecken gemischt belegt mit Käse oder Wurst,
verschieden gefüllte Partyweckle mit kleinen panierten Puten-
Schnitzeln mit Dip und Salatdekoration, gefüllte Wraps-Röll-
chen (Schinken/Käse), Hackbällchen mit Dip & Käse-Spieße.

THEMEN – BUFFETS AB 30 PERSONEN

Klassisches Buffet (Beispielrechnung) 15,20 € p. P.

*Sie können aus unserer Fleisch- und Beilagenauswahl beliebig zusammenstellen;
Preis je nach Auswahl*
Rinderbraten mit dunkler Bratensoße, Schweinemedallions
in Rahmsoße, schwäbische Spätzle, hausgemachter Kartoffel-
gratin, gedünstetes Gemüse.

Grillbuffet (zum selber grillen) 19,20 € p. P.

~~Klassisches Grillsortiment mit Wurst und Steaks.~~ (zusammen
350 g p.P.) von Rind, Schwein und Pute, hausgemachte ver-
gane Grilltaler, Käsetaler, gemischte Brotauswahl, Kartoffel-
salat hausgemacht, Rohkostsalate der Saison, Nudelsalat,
Kräuterbutter & Grillsoße. Grill z. Verleih auf Anfrage.

Knusprig & fein 14,50 € p. P.

Hähnchenschlegel gegrillt, Getreide-Gemüsetaler (vegan,
hausgemacht), gegrillter Schweinebauch gerollt am Stück,
Bratkartoffeln **oder** Kartoffelgratin, Grillgemüse **oder** Blau-
kraut nach Wahl, Quarkdip

WISSENSWERTES ZUR BESTELLUNG

Unser Angebot gilt an Werktagen von Dienstag bis Freitag je-
weils bis 18.00 Uhr, am Samstag bis 14 Uhr.

Zur Mittagszeit von 10-14 Uhr von (Montag bis Freitag)
können warme Speisen nur aus der Tageskarte des Forsters
bestellt werden.

Speisekarte siehe Aushang oder auf unserer Internetseite
www.forster-metzgerei.de

Da wir frisch zubereiten, beträgt die Mindestbestellmenge für
alle Speisen bzw. Beilagen **15 Portionen.**

Bitte bestellen Sie direkt in unserem Hauptgeschäft
(Buffets/Fingerfood mindestens drei Tage vorher) per
Telefon 07542 6825 oder per E-Mail an
info@forster-metzgerei.de

GESCHIRR & SERVICE

Die in dieser Liste angegebenen Preise enthalten 7 % MwSt.
und sind ausschließlich zur Selbstabholung in Tettngang, Kirch-
strasse 1. Eine Anlieferung ist grundsätzlich nicht möglich.

Chaving-Dishes sowie Vorlegebesteck werden bei Abholung
und gespülter Rückgabe gern zur Verfügung gestellt.

Für die Bereitstellung von Tellern und Besteck berechnen wir
pauschal 20,- Euro. Gerne übernehmen wir die Geschirrrerein-
gung für 1,20 Euro pro Gedeck.

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

Die angegebenen Preise gelten bis zum Erscheinen einer
neuen Liste (Stand 07/24). Änderungen vorbehalten.



forster



Metzgerei

Leckerer Essen für Selbstabholer



regional ■ frisch ■ meisterhaft

Metzgerei Forster GmbH

88069 Tettngang – Kirchstrasse 1

Telefon 07542 6825

Fax 07542 54155

info@forster-metzgerei.de

www.forster-metzgerei.de



VORSPEISEN (Mindestbestellmenge 2 kg)

Suppe nach aktueller Speisekarte pro Portion 3,00 - 4,00 Euro

Preise pro 100 g in Euro

Anti Pasti Gemüse hausgemacht	4,60
Anti Pasti eingelegt, in Olivenöl	4,20
Ganze Melone mit Trockenschinken	
ergibt 16 Portionen, Preis pro Platte	60,00
Tomate mit Mozzarella (Mai-Oktober)	2,40
Räucherfischauswahl	9,30
Italienischer Penne, Nudelsalat	2,00
Griechischer Salat mit Feta & Oliven	2,60

SALATE & WURSTSALATE

Rohkostsalate	14,50 / kg
saisonal (bspw. Karotten-, Möhren-, Paprika-, Gurken-, Weißkraut-, Schweden-, Bohnen-Mais-, Sellerie-, Blatt-, Tomatensalat)	

Empfehlung:

150 g p. P. als Beilage,
350 g p. P. als Salatbuffet (ohne weitere Beilagen)

Kartoffelsalat hausgemacht	9,60 / kg
Empfehlung: 150 g als Beilage, 300 g als Hauptbeilage	
Wurstsalat, Zwiebeln	5,10 p. P.
Schweizer Wurstsalat, Zwiebeln	5,10 p. P.
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Fleischwurst, Zwiebeln	5,10 p. P.
Rinderbrust mediterran mit Ruccola und Parmesan	8,50 p. P.
Saurer Käse, Zwiebeln	8,50 p. P.

FLEISCH (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Preise pro Portion in Euro

Oberschwäbisches Landschwein

Schweineschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	6,00
Schweinehals-Braten	6,00
Schweinehals gefüllt „Florentiner Art“	6,60
Krustenbraten (nur am Stück)	6,90
Schweinefiletpfanne in Rahmsoße	7,80
Schweinerahmgeschnetzeltes	5,90

Aachtalrind und Schörehof-Rind

Gemischter Braten, Schwein/Rind (mindestens 20 Portionen)	7,00
Rindergulasch	8,20
Rinderbraten in deftiger Soße	8,20
Sauerbraten in deftiger Soße	8,20
Rindsrouladen gefüllt, in Soße	8,80

Heimisches Wild, Lachs und Pute

Wildragout	9,30
Putenfilet im Brokkoli-Käse-Mantel (mit Schwein)	7,00
Putenschnitzel, paniert (je 2 Kleine)	6,40
Putenrahmgeschnetzeltes	6,30

GEGRILLTES (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Preise pro Portion in Euro

Mini-Fleischküchle 2 Stück á 100 g	5,30
1/2 Hähnchen gegrillt	5,50
Hähnchenschlegel (1 Stück)	4,00
Spanferkel gegrillt, Teilstücke (500 g)	7,00
American Spare Ribs, gegrillt (500 g)	9,90
Mini-Schweinhäxle (300 g)	1 Portion 4,50
Schweinhaxe Vlies (600 g)	1-2 Portionen 5,80
Alle Haxen sind nicht gepökelt und/oder geraucht!	
Burger-Pattie vom Rind (150 g)	5,50
Burger Fleischküchle (Rind/Schwein 170 g)	4,50
Getreide- Gemüsetaler (vegan) hausgemacht (170 g)	3,60

FLEISCHKÄSE

Fleischkäse (normal / Zwiebel / Pizza)	16,70 / kg
Empfehlung p. P.: 150-200 g	ab 6 kg > 12,00 / kg

TIPP: Fleischkäsbrät verschiedene Sorten (normal, Zwiebel, Pizza, Allgäuer)

zum Backen in 2 kg Formen	ab 2 kg 11,20 / kg
inkl. Thermobox	ab 5 kg 10,20 / kg

In jedem Haushalt-Umluft Backofen können auf 2 Ebenen bis zu 6 x 2 kg ausgebacken werden.

DEFTIGES & SCHWÄBISCHES (mind. 15 Port.)

Preise pro Portion in Euro

Kässpätzle mit Röstzwiebeln	6,50
Gulaschsuppe, herzhaft m. Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprika & Zwiebel	5,50
ab 50 Portionen	5,00
Kartoffelsuppe (groß 500g p.P.) ohne Speck	4,50
Chili Con Carne mit Rindfleisch	5,50
Chili Sin Carne (mit Soja)	5,00

FEINE BEILAGEN (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Preise pro Portion in Euro

Schwäbische Spätzle	2,80
Reis	2,60
Kartoffelgratin hausgemacht	3,00
Serviettenknödel hausgemacht	3,00
Sauerkraut / Blaukraut	2,80
Gemüsemischung gedünstet	2,80
Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Möhren)	3,50
Frisches Champignonragout	3,90
Bratensoße, Rahmsoße, Zwiebelsoße	4,50 / Liter

NACHSPEISEN (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Nachspeise

z.B. Schokomousse, JoghurtFrüchtecreme

in Schüsseln für Buffet 2,80 p. P.

portioniert in Gläsern 150 ml / Person 3,60 p. P.

WURST- & KÄSEPLATTEN

Antipasti-Platte für 5 Personen mit versch. Schinken, Salami, Hartkäse, versch. Antipastigemüse und Obst als volle Mahlzeit 350 g/Person 95,00

Mindestbestellmenge 800 g / Platte:

Frühstücks-/ Brunchplatte, gemischt

Schinken- / Wurstausswahl: 80g / Person 4,10 p. P.
Käseauswahl: 80g / Person 3,50 p. P.

Aufschnitt-Käseplatte gemischt

9,00 p. P.
Wurst & Käse als „Tischplatte“, mit Deko, (130 g Wurst, 70 g Käse p. P.)

Aufschnittplatte

7,60 / p. P.
Gekochter Schinken, kalter Braten, Salami, Frischwurst, Vesperwurst als „Buffetplatte“ reichlich garniert (150 g p. P.)

Käseplatte oder -brett

6,50 / 100 g
Regionale und internationale Käse-Auswahl mit gefüllten Datteln und frischen Früchten. (mindestens 1,5 kg)