

## Canapés und Fingerfood

Canapés mit Lachs  
Canapés mit Käsespezialitäten  
Canapés mit Bratenspezialitäten  
Canapés exquisit gemischt  
Canapés vegan

Hackfleischbällchen mit Cherry Tomaten  
Tomaten-Mozzarella-Spieß  
Quiche Lorraine  
Scampi-Spieß

Mediterrane Lammröllchen  
Mediterraner Geflügelspieß  
Mini-Rinder-Roulade

Im Gläschen serviert:  
Lachs im Kartoffelnest mit Black-Tiger-Gamba  
Hähnchenbrustfilet an Paprika Mais-Salat  
Couscous-Salat mit mariniertem Hähnchenspieß  
und vieles mehr...

Auch Desserts servieren wir gerne im Gläschen  
als Fingerfood.

## Desserts

/ Gast

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce 2,90 €  
Panna Cotta 2,90 €  
Mousse au Chocolat  
mit Bourbon-Vanillensauce 2,90 €  
Orangencreme 2,90 €  
Frischer Obstsalat 2,90 €  
Traubenschaumcreme 2,90 €  
Weinschaumcreme 2,90 €  
Tiramisu 2,90 €  
Erdbeer-Cheesecake im Gläschen 3,50 €

Alle Desserts servieren wir gerne im Gläschen als Fingerfood

Internationale Käsespezialitäten 3,20 €  
Gemischter Brotkorb,  
hausgebacken, ofenfrisch 1,60 €

*Das Fuhr - Haus:*

*Feste feiern nach Herzenslust.*

Sie suchen eine schöne Location zum Feiern?  
Seit 1999 gibt es das Event-Haus Fuhr in Bretzenheim.  
Das Gebäude wurde speziell für Veranstaltungen konzipiert.  
Es eignet sich perfekt für Feiern bis 200 Personen.

### Preise und Angebote Stand März 2017

Bürozeiten:  
Mo - Fr 08:00 - 13:00 Uhr  
14:00 - 17:00 Uhr  
Di 08:00 - 12:00 Uhr

**Fuhr Catering**  
Michael Fuhr  
In den Zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim / Nahe

Telefon: 0671-325 03  
Telefax: 0671-482 22 35  
E-Mail: [info@fuhr-catering.de](mailto:info@fuhr-catering.de)  
Internet: [www.fuhr-catering.de](http://www.fuhr-catering.de)

*Feine Küche. Stilvolle Feste.*

**Fuhr**  
catering



## Fuhr's Suppen-Spezialitäten / Gast

Kartoffelcremesüppchen	0,25 ltr.	3,20 €
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido	0,25 ltr.	3,20 €
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 ltr.	3,20 €
Petersilienwurzelsuppe	0,25 ltr.	3,20 €
Markklößchensuppe	0,25 ltr.	3,50 €
Chilli con Carne	0,25 ltr.	3,50 €
Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch	0,25 ltr.	3,50 €

weitere Suppen auf Anfrage

## Amuse Gueule & Vorspeisen

Dipvariationen im Weckglas  
Vegetarisch gefüllte Champignons  
Vorspeisenvariationen auf der Etagère

## Antipasti / ab 15 Gäste

Gebratene Zucchini, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Finger-Möhrrchen, Oliven, Tomate-Mozzarella, Pepperoni, Melone mit hausgem. Landrauchschinken  
Gegartes Rindercarpaccio an Vinaigrette, Vitello Tonnato  
Preis pro Gast 7,90 €

## Vorspeisenkombination

Antipasti & Hausgebeitzer Graved Lachs  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip  
Preis pro Gast 10,80 €

weitere Vorspeisenkombinationen auf Anfrage

## Das Bürgerliche / ab 15 Gäste

Filetierte Putenbrust an Rieslingwein  
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce  
Schweinefilet an Schnittlauchrahm  
Kartoffelgratin, Langkornreis  
Gemüsevariationen, frischer Salat  
Preis pro Gast 15,70 €

## Buffet Feinschmecker / ab 15 Gäste

Schlemmersteaks vom Jungschweinrücken  
Hähnchenbrustfilet an gerösteten Mandelblättchen  
Rinderschmorbraten mit Waldpilzen  
Kartoffelgratin, Butterspätzle  
Gemüsevariationen, frischer Salat  
Traubenschaumcreme  
Preis pro Gast 18,70 €

## Fuhr's Grillbuffet / ab 30 Gäste

Antipasti (Auberginen, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Fingermöhrrchen)  
Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum, Vitello Tonnato  
Gegartes Rindercarpaccio  
Melonenplatte mit naturgereiftem Landrauchschinken aus eigener Produktion, Tortellinisalat mit frischem Schnittlauch, Couscous-Salat, Hirtensalat, marktfrische Blattsalate an Vinaigrette mit Kirschtomaten und Parmesankäse  
Lammsteaks, Scampis, marinierte Hähnchenbrustfilets  
Argentinische Rinderhüftsteaks, Mediterranes Grillgemüse  
Thymian-Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterquark, Salsa-Dip, Curry-Dip, Aioli, BBQ-Dip, gemischter Brotkorb  
Traubenschaumcreme, Panna Cotta  
Frische rote Grütze, Bourbon-Vanille-Soße

Preis pro Gast 31,70 €

weitere Grillbuffets auf Anfrage

## Das Fürstliche / ab 20 Gäste

Filetierte Putenbrust an Curry-Rahm  
Pochiertes Lachsfilet an Dill-Limonenschaum  
Roastbeef an Kräuter-Senf Kruste mit Cognac-Pfefferrahm  
Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Gemüsevariationen  
Frischer Salat, Orangencreme, Weinschaumcreme  
Int. Käsespezialitäten, gemischter Brotkorb  
Preis pro Gast 24,90 €

## Das Festliche / ab 20 Gäste

geschmorte Rinderroulade, Maispoularde Supreme  
gebackene Süßkartoffeln mit Tomaten-Zwiebel Concassé  
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl  
Zucchini-Gemüse, Vichy Karotten, frischer Salat  
Preis pro Gast 18,70 €

## La Dolce Vita / ab 20 Gäste

Saltimbocca  
(Schweinerückensteak mit Schinken und Salbei)  
Penne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten & Oliven  
Putensteak an Tomaten-Basilikumsauce  
Bandnudeln, Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen  
Risotto, Mediterrane Gemüsevariationen  
Panna Cotta, Tiramisu  
Preis pro Gast 21,80 €

## Hochzeitstraum / ab 20 Gäste

Melonenplatte mit hausgemachtem  
Landrauchschinken aus eigener Produktion  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Mediterraner Geflügelspieß  
Hausgebeitzer Graved Lachs und Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Dip  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Frischer Salat

Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat  
Schlemmersteaks vom Jungschweinrücken  
Victoriabarschfilet an Dill-Limonen-Schaum  
Butterspätzle  
Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen  
Gemischter Wildreis  
Gemüsevariationen

Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce, frischer Obstsalat, Internationale Käsespezialitäten, gemischter Brotkorb  
Preis pro Gast 29,80 €

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Beratungsgespräch über unser komplettes Dienstleistungsangebot