

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
Internet: 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