

## Seminare und Tagungen im Eventhaus Fuhr

### Seminar- und Raumtechnik

- Funkmikrofone
- Beschallungsanlage
- MP3-/CD-/DVD-Player
- drahtloses Headset-Mikrofon
- Flipchart
- Magnetwand
- Overhead-Projektor
- Leinwand
- Beamer
- klimatisierte Räume
- barrierefrei ausgebaut (inkl. der Toiletten)

### Tagungspauschalen:

#### ***Tagungspauschale „Economy“***

In der Pauschale sind folgende Leistungen enthalten:

- Raumbereitstellungskosten
- 3-Gang-Menü (ab 25 Personen stehen 2 Menüs zur Auswahl, ab 40 Personen 3 Menüs)
- unbegrenzt Tagungsgetränke im Tagungsraum und zu den Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsaft)
- Teegebäck und Obstkorb zu den Kaffeepausen
- im Haus verfügbare Tagungstechnik

zum Preis von: 38,80 € pro Person (ab 25 Personen)

#### ***Tagungspauschale „Business“***

- Raumbereitstellungskosten
- 3-Gang- Menü (ab 25 Personen stehen 2 Menüs zur Auswahl, ab 40 Personen 3 Menüs)
- unbegrenzt Tagungsgetränke im Tagungsraum und zu den Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsaft)
- Teegebäck und Obstkorb zu den Kaffeepausen
- 1. Pause: Butterbrezel
- 2. Pause: ofenfrische Kaffeestückchen
- im Haus verfügbare Tagungstechnik

zum Preis von: 42,80 € pro Person (ab 25 Personen)

### Seminar- und Tagungspauschalen für Personengruppen unter 25 Personen auf Anfrage.

*Die Seminarräume im Eventhaus Fuhr sind akustisch ausgebaut, klimatisiert, verfügen über kostenlose Parkplätze direkt am Haus und sind komplett barrierefrei ausgebaut.*

*\*Alle Preise sind zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer.*

# Feine Küche. Stilvolle Feste.



Rinderschmorbraten | Petersilienkartoffeln | Apfelrotkohl

---

Saltimbocca von der Putenbrust | Risotto | Zucchini-gemüse

---

Victoriabarsch an Dill-Limonenschaum | Thymian-Rosmarin-Kartoffeln | Zucchini-gemüse

---

Geflügel-Gyros | Gemüsereis | Krautsalat

---

Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | Butterspätzle | Brötchen

---

Hackbratensteak aus reinem Rindfleisch an Schmorzwiebelsoße | Petersilienkartoffeln | Schlemmergemüse

---

Hähnchenbrustfilet an Mandelblättchen | Thymian-Rosmarin-Kartoffelchen | Curry-Sauce | Blattsalat

---

Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet | Kartoffelgratin | Jägersauce | frischer Salat

---

Nudel-Geflügelpfanne | mediterranes Gemüse | marktfrischer Blattsalat

---

Lachsfilet | Bandnudeln | Blattspinat

---

Putenbrust an Curry-Sahne-Sauce | Basmatireis | Vichy-Karotten

---

Putenbrust an Tomaten-Basilikum-Soße | Penne | Grillgemüse

---

Rinderrouladen | Petersilienkartoffeln | Apfelrotkohl

---

Cordon-Bleu vom Hähnchenbrustfilet | Kartoffelspalten | Möhrengemüse

---

Hähnchen-Roulade mit Spinat-Füllung | Tagliatelle | Grillgemüse

---

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sugo | mediterrane Ebly-Gemüsepfanne

---

Rinder-Hackbällchen in Zwiebel-Senfsoße | Butterreis | Brokkoli

---

Lachsfilet in Zitronenbutter-Soße | Röstkartoffeln | buntes Zucchini-gemüse

---

marinierte Hähnchenbrust | Fettuccine | Zucchini | Tomate | Paprika

---

Rinderhacksteak gefüllt mit Fetakäse | Röstkartoffeln | Lauchgemüse | Cherry-Tomaten

# Feine Küche. Stilvolle Feste.

Lachs-Spinat-Lasagne in Velouté | frischer Marktsalat


Hähnchenbrust | Basmatireis | asiatisches Gemüse „sweet-sour“

 Falafel-Spieß | Couscous-Salat | Minzdip

Rindergulasch | Semmelknödel | Prinzessbohnen | Champignons

Sous-vide gegartes Rindfleisch | Kartoffeln | Meerrettichsoße | Bouillongemüse


Chili con Carne aus reinem Rindfleisch | ofenfrisches Brötchen

 Chili sin Carne | ofenfrisches Brötchen


Geflügel-Wiener | Kartoffelsalat | Senf | ofenfrisches Brötchen


Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | ofenfrisches Brötchen


Lasagne „Bolognese“ | frischer Salat

 Indisches Gemüsecurry mit Kokosmilch | Zitronenmelisse | Basmatireis

Kartoffelsuppe | Geflügel-Wiener | ofenfrisches Brötchen

 mediterrane Nudelpfanne | Basilikum-Pesto | Grillgemüse | gemischter Blattsalat


 Penne an Basilikum-Pesto | Kirschtomaten | Oliven | gemischter Blattsalat

 Tortelloni an leichter Sahne-Sauce | marktfrischer Blattsalat


Rindswurst | Currysauce | Kartoffelspalten

Spaghetti | Rinder-Bolognese mit geriebenem Käse | Kräuter-Tomatensalat

 Gnocchi | Gorgonzola-Spinat-Soße | getrocknete Tomaten

 mediterrane Gemüselasagne | frischer Salat

 vegetarische Maultasche | Sour Creme | Grillgemüse

 Tortelloni mit Käsefüllung | Waldpilzrahm | marktfrischer Blattsalat