



*Stand Mai 2023*

### **Menüs für 12,90 € pro Person**

Rinderschmorbraten | Petersilienkartoffeln | Apfelrotkohl

---

Saltimbocca von der Putenbrust | Tagliatelle | 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

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



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

—

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

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

# Fuhr Catering

## Business-Menüs

### Menüs für je 10,90 € pro Person

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

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.





Fuhr Catering

Rosenbrötchen

### Rosenbrötchen, hausgebacken, ofenfrisch

anteilig mit Käse | Salami | Kochschinken | Putenbrust | verschiedenen Bratenspezialitäten belegt | 2,50 €

verschiedene kleine Kaffeeteilchen | hausgebacken | ofenfrisch | 2,00 €

Minicroissant mit verschiedenen Füllungen | 2,00 €

Laugenkonfekt | 1,50 €



Fuhr Catering

Ciabatta-Schnitten

### Ciabatta-Schnitten 3,50 €/Stk. mind. 8 Stück pro Sorte

Käse | Salatgurke | Tomate | Salat

Lachs | Meerrettichfrischkäse | Salat | Dillsauce

Roastbeef | Kräuterremoulade | Salat

New York Pastrami-Sandwich

Putenbrust | Paprika | Curry-Sauce | Salat

Mozzarella | Tomaten | Basilikum-Pesto

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



**Hausgemachte kleine Wraps 3,50 €/Stk.** ca. 10 cm, mind. 8 Stück pro Sorte



Wrap mit Tomate | Gurke | gehackte Oliven | Fetakäse



Wrap mit Hummus | gebratene Antipasti | Salat



Wrap mit Sour Cream | Basilikum-Pesto | Rucola

Wrap mexikanisch mit Rinderhackfleisch-Salsa | Kidneybohnen | Mais | Sour Creme

Wrap mit Putenbrust | Gurke | Joghurt-Dill-Sauce | Salat

Wrap mit Thunfischcreme | Gurke | Oliven | Salat



**Fingerfood - Dessert im Glas 3,00 €/Stk.** mind. 10 Stück pro Sorte

z. B. Panna Cotta | Mousse au Chocolat | Orangencreme | frischer Obstsalat

Früchtequark | Weinschaumcreme | Traubenschaumcreme | frische Beerengrütze

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

# FAQ - Businessmenüs

Ab wie vielen Personen liefern Sie?

*Da wir alles frisch zubereiten, wird aus kalkulatorischen Gründen eine Mindestanzahl von 10 Gästen benötigt.*

---

An welchen Tagen gelten die Business-Angebote?

*Unserer Business-Angebote gelten von montags bis freitags an Werktagen.*

---

Wie hoch ist der Mindestbestellwert?

*Der Mindestbestellwert beträgt 89,- € zzgl. Fahrtkosten.*

---

Haben wir die Möglichkeit, für jeden Gast ein Menü zu bestellen?

*Sie können ab 10 Gästen ein Menü, ab 20 Gästen zwei Menüs und ab 30 Gästen drei Menüs auswählen.*

---

Brauchen wir eigenes Geschirr oder Besteck?

*Gerne liefern wir Ihnen auch (incl. Endreinigung) das passende Zubehör.  
Die Preise können Sie der Geschirrpisliste entnehmen.*

*Das Buffet wird mit Vorlegebesteck angeliefert, aufgebaut und beschriftet.*

---

Wann werden die Chafing Dishes, Schalen, Geschirr usw. wieder abgeholt?

*Die Abholung findet am nächsten Werktag (montags bis freitags) nach Absprache statt.*





	netto
Gläser .....	1 Stk. 0,65 €
gleich welche Sorte	
Kaffeegedeck .....	1 Stk. 1,68 €
1 Gedeck beinhaltet Kuchenteller   Kuchengabel   Kaffeetasse Untertasse   Kaffeelöffel	
Suppengedeck .....	1 Stk. 0,84 €
1 Gedeck beinhaltet Suppentasse   Untertasse   Suppenlöffel	
Gedeck groß .....	1 Stk. 0,92 €
1 Gedeck beinhaltet großer Teller   Messer   Gabel	
Gedeck Dessert .....	1 Stk. 0,67 €
1 Gedeck beinhaltet Schälchen   Dessertlöffel	
Gedeck Käse/Vorspeise .....	1 Stk. 0,84 €
1 Gedeck beinhaltet kleiner Teller   Messer   Gabel	
Stehtisch 80 cm .....	1 Stk. 12,61 €
Huse für Stehtisch .....	1 Stk. 8,24 €

Die Preise für das Leihgeschirr verstehen sich inkl. Endreinigung durch Fuhr Catering.  
Geschirr und Gläser werden in den dafür vorgesehenen Boxen bereitgestellt und zurückgenommen.  
Weiteres Equipment auf Anfrage (z. B. Flaschenkühler, Stehtische etc.).