Stand Januar 2024

Menüs für 13,90 € pro Person

Rinderschmorbraten | Petersilienkartoffeln | Apfelrotkohl

—

Saltimbocca von der Putenbrust | Tagliatelle | Zucchinigemüse

—

Victoriabarsch an Dill-Limonenschaum | Thymian-Rosmarin-Kartoffeln | Zucchinigemüse

—

Geflügel-Gyros | Gemüsereis | Krautsalat

—

Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | Butterspätzle | Brötchen

—

Hackbratensteak aus reinem Rindfleisch an Schmorzwiebelsoße | Petersilienkartoffeln | Schlemmergemüse

—

Hähnchenbrustfilet an Mandelblättchen | Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen | 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.

Menüs für 13,90 € pro Person

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 Zucchinigemüse

—

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“

—

VEGETA-RISCH Falafel-Spieß | Couscous-Salat | Minzdip

—

Rindergulasch | Semmelknödel | Prinzessbohnen | Champignons

—

Sous-vide gegartes Rindfleisch | Kartoffeln | Meerrettichsoße | Bouillongemüse

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Menüs für je 11,90 € pro Person

Chili con Carne aus reinem Rindfleisch | ofenfrisches Brötchen

—

VEGETARISCH Chili sin Carne | ofenfrisches Brötchen

—

Geflügel-Wiener | Kartoffelsalat | Senf | ofenfrisches Brötchen

—

Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | ofenfrisches Brötchen

—

Lasagne „Bolognese“ | frischer Salat

—

VEGAN Indisches Gemüsecurry mit Kokosmilch | Zitronenmelisse | Basmatireis

—

Kartoffelsuppe | Geflügel-Wiener | ofenfrisches Brötchen

—

VEGAN mediterrane Nudelpfanne | Basilikum-Pesto | Grillgemüse | gemischter Blattsalat

—

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

—

VEGETARISCH Tortelloni an leichter Sahne-Sauce | marktfrischer Blattsalat

—

Rindswurst | Currysauce | Kartoffelspalten

—

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

—

VEGETARISCH Gnocchi | Gorgonzola-Spinat-Soße | getrocknete Tomaten

—

VEGETARISCH mediterrane Gemüselasagne | frischer Salat

—

VEGETARISCH vegetarische Maultasche | Sour Creme | Grillgemüse

—

VEGETARISCH Tortelloni mit Käsefüllung | Waldpilzrahm | marktfrischer Blattsalat

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

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 €

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 3,80 €/Stk. ca. 10 cm, mind. 8 Stück pro Sorte

VEGETARISCH Wrap mit Tomate | Gurke | gehackte Oliven | Fetakäse

—

VEGETARISCH Wrap mit Hummus | gebratene Antipasti | Salat

—

VEGETARISCH 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 Geschirrpreisliste 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 €

Husse 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.).