

Fingerfood-Bufferet

/ ab 20 Gäste

Canapés, exquisit gemischt (4 Stück pro Gast)

- Canapé mit Norwegischem Räucherlachs
- Canapé mit orientalischer Datteldessertcreme
- Canapé mit Petrella-Frischkäse und frischem Schnittlauch
- Canapé mit naturgereiftem Landrauchschorlen aus eigener Produktion
- Canapé mit Putenbrustfilet
- Canapé mit französischer Chambelle (Salami)
- Canapé mit Hummus
- Canapé mit rosa gebratenem Rostbeef

Fingerfood (4 Stück pro Gast)

- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Lachsrollchen im Crêpe-Teigmantel
- Putenbrust mit Paprika und Olive
- Hähnchenspieß mit Sesam ummantelt

Preis pro Gast

21,50 €

Im Gläschen serviert

- Lachs im Kartoffelnest mit Black-Tiger-Gamba
- Hähnchenbrustfilet an Paprika-Mais-Salat
- Couscous-Salat mit Falafelbällchen und Minzdip
- Thai-Nudel-Salat
- Orangen-Linsen-Salat
- und vieles mehr...

Als Begleitung zu einem kurzen Empfang rechnen wir mit ca. 3 bis 5 Fingerfood-Teilen pro Person. Als alleiniges Buffet empfehlen wir 10 bis 12 Teile pro Person.

Desserts

Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce	5,50 €
Panna Cotta an Himbeersauce	5,50 €
Orangencreme	5,50 €
frischer Obstsalat	5,50 €
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce	5,50 €
Traubenschaumcreme - alkoholfrei	5,50 €
Weinschaumcreme - Burgunder	5,50 €
Tiramisu	5,50 €
Erdbeer-Cheesecake im Gläschen	4,50 €

Alle Desserts servieren wir gerne im Gläschen als Fingerfood.

Preis pro Glas 3,30 €

internationale Käsespezialitäten	5,40 €
gemischter Brotkorb, hausgebacken, ofenfrisch	3,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Vegetarische Spezialitäten

Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl vegetarischer und veganer Spezialitäten an.

*Das Eventhaus Fuhr:
Feste feiern nach Herzenslust.*

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

Preise und Angebote Stand April 2025

Bürozeiten:

Mo - Fr 08:00 - 16:00 Uhr

Di 08:00 - 12:00 Uhr

weitere Besprechungstermine nach individueller Vereinbarung

Informationen zur Lieferung

Wir bauen die Speisen in geregelten Warmhaltebehältern mit Vorlegebesteck und einer Beschilderung auf. Kalte Speisen liefern wir in Kühl-Thermoporten an. Alle Speisen sind servierfertig angerichtet.

Für die Anlieferung berechnen wir eine Anfahrtspauschale. Wenn nicht anders vereinbart, bringen Sie uns Behälter, Geschirr usw. zurück. Gerne können Sie auch eine Abholung gegen Gebühr vereinbaren.

Wir benötigen für den Aufbau des Buffets eine stabile Fläche von mindestens 50 cm Tiefe, je nach Größe Ihrer Bestellung. In unmittelbarer Buffetnähe benötigen wir einen Stromanschluss und eine 6-fach Steckdosenleiste.

Alle Dinge sollten gespült an uns zurückgegeben werden. Bei verschmutztem Equipment behalten wir uns vor, eine zusätzliche Reinigungspauschale zu berechnen. Die Kupfertöpfe bitte nur mit einem weichen Reinigungstuch und Wasser ohne Reinigungsmittel abreiben. Bei Leihgeschirr/Trinkgläsern ist die Reinigung im Preis inbegriffen.

Bei Lieferungen am Wochenende benötigen wir die finale Gästezahl am vorherigen Montag bis 10:00 Uhr. Ansonsten geben Sie uns bitte die finale Gästezahl 6 Tage vor der Veranstaltung durch.

Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet, für Kinder von 6 bis 10 Jahren nur die Hälfte des Menüpreises. Ab 10 Jahren berechnen wir den kompletten Menüpreis.

Unsere Buffets sind zur Selbstbedienung konzipiert. Beim Live Cooking, BBQ und Service vor Ort wird das Personal nach Stunden und Einsatzzeit berechnet.

Fuhr Catering GmbH

Michael Fuhr

In den Zehn Morgen 10

55559 Bretzenheim / Nahe

Telefon: 0671 32503

E-Mail: info@fuhr-catering.de

Internet: www.fuhr-catering.de

April 2025

PREISLISTE Für Lieferungen

Feine Küche.
Stilvolle Feste

Fuhr
catering

Fuhr's Suppen-Spezialitäten

Kartoffelcremesüppchen	0,25 ltr.	4,50 €
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido	0,25 ltr.	4,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 ltr.	4,50 €
Petersilienwurzelsuppe	0,25 ltr.	4,50 €
Markklößchensuppe	0,25 ltr.	5,50 €
Chili con Carne aus reinem Rindfleisch	0,25 ltr.	5,50 €
Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch	0,25 ltr.	5,50 €

Weitere Suppen auf Anfrage.

Amuse Gueule & Vorspeisen

Dipvariationen im Weckglas
vegetarisch gefüllte Champignons
Vorspeisenvariationen auf der Etagère

Vorschläge und Preise auf Anfrage.

Antipasti

/ ab 20 Gäste

gebratene Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika,
Finger-Möhrrchen, Oliven, Tomate-Mozzarella, Peperoni,
Melone mit hausgemachtem Landrauchschinken,
gegartes Rindercarpaccio an Vinaigrette, Vitello Tonnato

Preis pro Gast 15,00 €

Vorspeisenkombination

Antipasti und gebeitzter Graved Lachs
wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Norwegischer Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Preis pro Gast 20,00 €

Weitere Vorspeisenkombinationen auf Anfrage.

Das Bürgerliche

/ ab 15 Gäste

filetierte Putenbrust an Rieslingwein
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce
Schweinefilet an Schnittlauchrahm
Kartoffelgratin, Butterspätzle
Gemüsevariationen, gemischter Blattsalat

Preis pro Gast 25,00 €

Buffet Feinschmecker

/ ab 15 Gäste

Schlemmersteaks vom Jungschweinerücken
Hähnchenbrustfilet an gerösteten Mandelblättchen
Rinderhacksteaks an Schmorzwiebeln
Kartoffelgratin, Butterspätzle
Gemüsevariationen, gemischter Blattsalat
Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Gast 31,00 €

Fuhr's Grillbuffet

/ ab 30 Gäste

Antipasti (Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Oliven,
Peperoni und Fingermöhrrchen)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
gegartes Rindercarpaccio, Vitello Tonnato
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
Rumpsteaks, mediterranes Grillgemüse, Thymian-Rosmarin-
Kartoffeln, Kräuterquark, Salsa-Dip, Curry-Dip, Aioli, BBQ-
Dip, gemischter Brotkorb, Traubenschäumcreme, Panna
Cotta

Preis pro Gast 45,00 €

Weitere Grillbuffets finden Sie auf unserer Website.

Das Fürstliche

/ ab 20 Gäste

Roastbeef an Kräuter-Senf-Kruste mit Cognac-Pfefferrahm
pochiertes Lachsfilet an Dill-Limonen-Schaum
filetierte Putenbrust an Curry-Rahm
Petersilienkartoffeln, Basmatireis
Gemüsevariationen, gemischter Blattsalat

Preis pro Gast 33,00 €

Das Festliche

/ ab 20 Gäste

geschmorte Rinderroulade, Maispoularde Supreme
gebackene Süßkartoffeln mit Tomaten-Zwiebel-Concassé
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl
Zucchini-Gemüse, Vichy-Karotten, gemischter Blattsalat

Preis pro Gast 30,00 €

La Dolce Vita

/ ab 20 Gäste

Saltimbocca (Schweinerückensteak mit Schinken und Salbei)
Penne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Oliven
Putensteak an Tomaten-Basilikum-Sauce
Tagliatelle, Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen
mediterrane Gemüsevariationen
Panna Cotta, Tiramisu

Preis pro Gast 33,00 €

Hochzeitstraum

/ ab 20 Gäste

Melonenplatte mit hausgemachtem
Landrauchschinken aus eigener Produktion
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
mediterrane Geflügelspieß
gebeitzter Graved Lachs
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Dip
wacholdergeräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich
gemischter Blattsalat, gemischter Brotkorb

Hähnchenbrust mit Füllung vom Blattspinat
gebackener Schafskäse
Victoriabarschfilet an Dill-Limonen-Schaum

Tagliatelle
Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen
gemischter Wildreis
Ratatouille, Bohnen im Speckmantel

Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce
frischer Obstsalat

Preis pro Gast 50,00 €

Live Cooking

/ ab 30 Gäste

Unsere Köche bereiten die Speisen vor den Augen der Gäste
frisch zu. Dabei ist vieles möglich:
Pasta aus dem Parmesanlaib mit verschiedenen Toppings,
tranchierte und flambierte Fleischstücke, Wok-Gerichte, eine
Burger- oder Hot-Dog-Station.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Beratungs-
gespräch über unser komplettes Dienstleistungsangebot.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.