

Häufig gestellte Fragen für Feiern im Eventhaus Fuhr – Business-Kunden

Stand September 2025, alle Preise sind netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- AB WELCHER GÄSTEZAHL KANN ICH IM EVENTHAUS FUHR FEIERN?

Ab 30 zu berechnenden Gästen können unsere Räumlichkeiten gebucht werden. Sollten es doch weniger Gäste sein, werden trotzdem 30 Gäste komplett abgerechnet.

- MENÜS/BUFFETS

Die aktuellen Preise für unsere Menüs und Buffets entnehmen Sie bitte den beiliegenden Vorschlägen für unser Eventhaus Fuhr. Alle Menüs und Buffets sind nur Vorschläge und können in einem Beratungsgespräch individuell zusammengestellt werden.

- WAS BEINHALTET DER MENÜ-/BUFFETPREIS?

Er beinhaltet alle Kosten wie Strom, Servicepersonal, Eindecken der Tische, Endreinigung der Räumlichkeiten, Geschirr, Tischwäsche usw., Terrassenbenutzung, hauseigene Musikanlage und Mikrofone, Floor Spots, sowie eine Leinwand für Präsentationen und kostenloses W-LAN für die Gäste.

- RAUMMIETE

Die Raummiete für den ganzen Raum beträgt 250,- € pro Tag (inkl. am Folgetag bis 3:00 Uhr).

Die Raummiete für den halben Raum - Foyer und Restauration 1 - beträgt 210,- €; für die Restauration 2 am Garten 170,- € pro Tag (inkl. am Folgetag bis 3:00 Uhr).

- WIE VERHÄLT ES SICH MIT DER DEKORATION?

Eine saisonale, zur Jahreszeit passende Dekoration ist im Preis enthalten. Frische Blumen oder sonstige Wünsche können wir gerne nach Absprache anbieten, sie werden separat berechnet.

Wunderkerzen und Konfetti jeglicher Art sind in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlung werden Ihnen Reinigungskosten bzw. Schäden an Tischdecken und Inventar in Rechnung gestellt.

- MENÜKARTEN

Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos unsere hauseigenen Menükarten, die wir Ihnen bei Bedarf auch als Word- oder PDF-Datei zur Verfügung stellen.

- WIE LANGE DARF GEFEIERT WERDEN?

Der Beginn der Veranstaltung bleibt an diesem Tag Ihnen überlassen. Das Veranstaltungsende erfolgt spätestens um 3:00 Uhr. Die Veranstaltungsdauer soll 10 Stunden nicht überschreiten, jede weitere angefangene Stunde wird mit 85,- € berechnet.

- MUSIK & TECHNIK

Wir haben für Hintergrund-Musik und Vorträge eine Multiroom-Musikanlage eingebaut. Sie können wahlweise CDs oder Ihre Musikendgeräte wie Tablet, Smartphone oder Laptop mit einem 3,5 mm Kopfhörerausgang oder via Bluetooth anschließen. Kabel sind vorhanden. Ebenso verfügt unsere Anlage über zwei schnurlose Mikrofone und Mikrofonständer.

Alternativ können Sie nach Wunsch einen DJ, Musiker oder eine Band mitbringen. Strom und auch Starkstromanschluss sind vorhanden. Bei Bedarf bauen wir auch gerne unsere mobile Leinwand von 2,50 m x 2,50 m für Sie auf. Für die Benutzung unseres HD-Beamers mit VGA- und HDMI-Anschluss fallen für unsere Business-Kunden keine Gebühren an.

- AUSSTATTUNG

Das Eventhaus Fuhr ist konsequent barrierefrei ausgebaut und verfügt über eine Behindertentoilette, Wickeltische, Kinderhochstühle, Geschenketisch, Klimaanlage, Lüftungsanlage, Akustik-Decken, hauseigene Parkplätze, eine große Wiese und einen Terrassenbereich mit Bestuhlung. Ebenso stehen Ihnen Stehtische mit Hussen, Rednerpult und Staffelei kostenlos zur Verfügung.

- GETRÄNKE

Es gibt zwei Möglichkeiten der Getränkeabrechnung:

1. Einzelabrechnung; die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Getränkepreisliste.
2. Getränkefltrate für 26,90 € pro Gast; dies beinhaltet alle Softgetränke, Weine, Bier, alkoholfreie Getränke, verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten. Falls der Ausschank von Spirituosen von Ihnen gewünscht ist, werden diese separat berechnet. Die Getränkefltrate gilt vom Anfang der Veranstaltung bis zum Ende.

Der Preis des Sektempfangs bleibt von der Getränkefltrate unberührt.

- SEKTEMPFANG

Der Sektempfang inklusive Orangensaft kostet 4,12 € pro Gast. Die Gäste dürfen dabei so viel Sekt trinken, wie sie möchten. Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen zum Sektempfang unsere Canapés oder Fingerfood an.

- BESTUHLUNG

Sie können zwischen runden und rechteckigen Tischen wählen. Wir können Ihnen wahlweise runde Tische für 8 bis 12 Gäste anbieten. Bei runden Tischen ist die Maximalbestuhlung 120 Gäste bei 10 runden Tische. Bei rechteckigen Tischen ist die Maximalbestuhlung 200 Gäste.

- KÖNNEN WIR AM VORTAG DER VERANSTALTUNG IN DIE RÄUMLICHKEITEN?

Wenn am Vortag Ihres Termins keine Veranstaltung in unserem Eventhaus stattfindet, können Sie nach Absprache schon am Vortag die Räumlichkeiten dekorieren. Alternativ können Sie den Raum bei Verfügbarkeit auch am Vortag zum Dekorieren gegen eine Pauschale von 500,- € fest buchen.

- STORNIERUNG

Im Falle einer Stornierung einer fest gebuchten Veranstaltung berechnen wir eine gestaffelte Stornogebühr.

· Stornierung 6 Monate vor der Veranstaltung:	0 % vom Auftragswert
· Stornierung 5 Monate vor der Veranstaltung:	20 % vom Auftragswert
· Stornierung 4 Monate vor der Veranstaltung:	40 % vom Auftragswert
· Stornierung 3 Monate vor der Veranstaltung:	60 % vom Auftragswert
· Stornierung 2 Monate vor der Veranstaltung:	80 % vom Auftragswert
· Stornierung 14 Tage vor der Veranstaltung:	100 % vom Auftragswert

Eine Stornierung bedarf der Schriftform.



Getränke

Biere

Bier 0,3 l	2,44 €
Colabier 0,3 l	2,44 €
Radler 0,3 l	2,44 €
Bier 0,5 l	3,28 €
Hefeweizen 0,5 l	3,28 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	3,28 €
Bitburger Drive alkoholfrei 0,3 l	2,44 €

Softgetränke und Säfte

Coca-Cola-Produkte 0,2 l	1,93 €
Coca-Cola-Produkte 0,4 l	3,28 €
Schweppes-Produkte 0,2 l	2,19 €
Schweppes-Produkte 0,4 l	3,36 €
Saftschorle 0,2 l	2,19 €
Saftschorle 0,4 l	3,36 €
Karaffe Wasser 1,0 l	4,71 €

Sekt und Wein

Glas Secco Rosé 0,1 l	2,94 €
Glas Sekt 0,1 l	2,94 €
Glas Sekt-Orange 0,1 l	2,94 €
Flasche Secco Rosé 0,7 l	19,24 €
Flasche Sekt Brut 0,7 l	19,24 €
Riesling, trocken 0,7 l	15,88 €
Blanc de Noir, feinherb 0,7 l	15,88 €
Chardonnay, Classic 0,7 l	15,88 €
Scheurebe, lieblich 0,7 l	15,04 €
Rosé, feinherb 0,7 l	15,04 €
Spätburgunder, trocken 0,7 l	15,88 €

Spirituosen

Ramazotti 2 cl	2,69 €
Birnenbrand 2 cl	3,03 €
Kirschbrand 2 cl	3,03 €
Jägermeister 2 cl	2,69 €
Baileys 2 cl	2,69 €
Baileys 4 cl	4,53 €
Sambuca 2 cl	3,03 €
Malteser 2 cl	2,69 €
Grappa 2 cl	3,03 €
Ouzo 2 cl	2,69 €
Cuba Libre 4 cl	6,30 €
Asbach 2 cl + Cola	4,53 €
Jack Daniels 2 cl + Cola	4,53 €
Whisky Glenfiddich 2 cl	5,38 €

Heißgetränke

Kaffee	2,02 €
Espresso	2,02 €
Cappuccino	2,44 €
Kakao	2,10 €
Tee	2,10 €
Latte Macchiato	3,11 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



WINTERANGEBOT I

VORSPEISEN

Kartoffelcremesüppchen | Speck | Kräuter-Croutons
winterliche Blattsalate | Granatapfel-Vinaigrette | Parmesanhobel

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet | Pflaumen-Jus
Hähnchenbrust | Mandeln
Gnocchi | Kürbis | Walnüsse

Vichy-Karotten | Schwarzwurzeln | Rosenkohl
Kräuter-Knöpfe
Risolee-Kartoffeln

DESSERT

Dessertbuffet in Gläsern

Preis pro Gast 46,64 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT II

VORSPEISEN

Steinpilzcremesüppchen | Brot-Chip

winterliche Blattsalate | Kräuter-Vinaigrette

Parmesanhobel | getrockneter Apfel | Walnussbrot

HAUPTSPEISEN

Kabeljau | Kräuter-Velouté

Rinderroulade | Dijon-Senfsauce

Putenbrust | Cranberry-Sauce

Wildreis | Pastinaken-Püree | gebratene Schupfnudeln

Apfel-Rotkohl | Rahm-Wirsing | Vichy-Karotten

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 49,50 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT III

VORSPEISEN

Feldsalat | Kartoffel-Speck-Dressing

Endiviensalat | Kräuter-Vinaigrette

Parmesanhobel | Nüsse

geräucherte Entenbrust | Orangen-Chutney

Flusskrebssalat

Rote-Beete-Salat | Apfel | Chicorée

Geflügelroulade | Spinat | Gemüsesud

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet | Safransauce

Gans | Maronensauce

Kalbsbraten | Rieslingsauce

Laugenknödel | Kräuter-Risotto | geviertelte Röstkartoffeln

Apfel-Rotkohl | Rahm-Rosenkohl | gebratener Blumenkohl

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 53,00 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT IV

VORSPEISEN

Waldpilz-Consommé | Kräuterflädle

winterliche Blattsalate | Honig-Dressing

Parmesanhobel | Nüsse | getrocknete Aprikosen

Brotauswahl

Räucherfisch-Pralinen | Wildschinken | Preiselbeeren

Orangen-Linsen-Salat | geräucherte Gänsebrustpastete

Graved Lachs | geräucherte Forelle

HAUPTSPEISEN

Hirschgulasch | Preiselbeer-Sauce

knusprige Entenbrust | Orangen-Pfeffer-Jus

Saibling | Kräuter-Velouté

Walnuss-Spätzle | Risotto | Petersilienkartoffeln

Spitzkohl | Vichy-Karotten | Bohnenbündchen

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 66,00 EUR zzgl. MwSt.