



Führ Catering

Business-Menüs

Menüs für 15,50 € pro Person

Geflügelgeschnetzeltes nach Gyros-Art | Gemüsereis | Krautsalat

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

Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet | Kartoffelgratin | Jägersauce | frischer Salat

Hähnchen-Roulade mit Spinat-Füllung | Tagliatelle | Grillgemüse

Saltimbocca von der Putenbrust | Tagliatelle | Zucchinigemüse

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

Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | Butterspätzle | Brötchen

Hackbratensteak aus reinem Rindfleisch | Schmorzwiebelsoße | Petersilienkartoffeln | Schlemmergemüse

Rindergericht | Semmelknödel | Prinzessbohnen | Champignons

Rinderschmorbraten | Petersilienkartoffeln | Apfelrotkohl

Krautwickel mit Rinderhackfleisch | Kartoffelpüree | dunkle Bratensauce

Involtini | Tagliatelle | gebratener Blumenkohl | Pesto-Sauce

Lachsfilet | Bandnudeln | Blattspinat



Spinat-Semmelknödel | Ratatouille



Paprika mit Balkanreis gefüllt | Thymian-Rosmarin-Kartöffelchen | Ratatouille

Schweinebraten | Semmelknödel | Dunkle Bratensauce



Führ Catering

Business-Menüs

Menüs für je 13,50 € pro Person

Chili con Carne aus reinem Rindfleisch | ofenfrisches Brötchen



Chili sin Carne | 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

Spaghetti | Rinderbolognese mit Parmesan | Kräuter-Tomatensalat



Tagliatelle | gebratener Blumenkohl | Pesto-Sauce

Rigatoni | Tomaten-Sahne-Sauce mit Schinken und Champignons



mediterrane Gemüselasagne | frischer Salat



Tortelloni mit Käsefüllung | Walzpilzrahm | marktfrischer Blattsalat



Fuhr Catering



vegetarische Suppen für je 9,80 € pro Person

Blumenkohlcremesuppe | ofenfrisches Brötchen

Brokkolicremesuppe | ofenfrisches Brötchen

Tomatencremesuppe | ofenfrisches Brötchen

Petersilienwurzelcremesüppchen | ofenfrisches Brötchen

Karotten-Ingwer-Süppchen | ofenfrisches Brötchen

Champignoncremesuppe | ofenfrisches Brötchen

Kartoffelcremesüppchen mit feiner Ingwernote | ofenfrisches Brötchen

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido | ofenfrisches Brötchen



Erbseneintopf | ofenfrisches Brötchen



Linsensuppe | ofenfrisches Brötchen

Alle Suppen können wahlweise auch mit ofenfrischen Dip-Sticks (Mini-Ciabatta) oder Vollkornbrötchen kombiniert werden.

Gegen Aufpreis können alle Suppen auch gerne mit einem Würstchen oder einer Fleischbeilage geliefert werden.



Rosenbrötchen, hausgebacken, ofenfrisch

anteilig mit Käse | Salami | Kochschinken | Putenbrust | verschiedenen Bratenspezialitäten belegt | 2,80 €

verschiedene kleine Kaffeeteilchen | hausgebacken | ofenfrisch | 2,50 €

Minicroissant mit verschiedenen Füllungen | 2,50 €

Laugenkonfekt | 1,80 €



Ciabatta-Schnitten 3,80 €/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



Hausgemachte kleine Wraps 4,20 €/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 3,30 €/Stk. mind. 10 Stück pro Sorte

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

Früchtequark | Weinschaumcreme | Traubenschaumcreme | frische Beerengrütze

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 sind für die Mittagszeit gedacht und gelten von montags bis freitags an Werktagen.

Wie hoch ist der Mindestbestellwert?

Der Mindestbestellwert beträgt 100,- € 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 das passende Zubehör (inkl. Endreinigung). 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 in der Regel zwischen 13:00 und 14:00 Uhr am nächsten Werktag (montags bis freitags) oder nach Absprache statt.



netto

Gläser 1 Stk. 0,70 €
gleich welche Sorte

Kaffeegedeck 1 Stk. 1,80 €
1 Gedeck beinhaltet
Kuchenteller | Kuchengabel | Kaffeetasse
Untertasse | Kaffeelöffel

Suppengedeck 1 Stk. 0,90 €
1 Gedeck beinhaltet
Suppenplatte | Untertasse | Suppenlöffel

Gedeck groß 1 Stk. 1,00 €
1 Gedeck beinhaltet
großer Teller | Messer | Gabel

Gedeck Dessert 1 Stk. 0,75 €
1 Gedeck beinhaltet
Schälchen | Dessertlöffel

Gedeck Käse/Vorspeise 1 Stk. 0,90 €
1 Gedeck beinhaltet
kleiner Teller | Messer | Gabel

Stehtisch 80 cm 1 Stk. 13,50 €

Husse für Stehtisch 1 Stk. 8,80 €

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.).