



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 | Zucchini-gemüse

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

Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch | Butterspätzle | Brötchen

Hackbratensteak aus reinem Rindfleisch | Schmorzwiebelsoße | Petersilienkartoffeln | Schlemmergemüse

Rindergulasch | 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

Fuhr 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 | Waldpilzrahm | marktfrischer Blattsalat



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

—



Erbseintopf | 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

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.
Stand Januar 2026



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 Geschirrpisliste 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	
	Suppentasse 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.).