

## Häufig gestellte Fragen für Feiern im Eventhaus Fuhr – Stand Januar 2026

### - 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 500,- € pro Tag (inkl. am Folgetag bis 3:00 Uhr).

Die Raummiete für den halben Raum (inkl. Foyer) beträgt 300,- € pro Tag (inkl. am Folgetag bis 3:00 Uhr).

### - WIE VERHÄLT ES SICH MIT DER DEKORATION?

Sie können unsere hauseigene Dekoration, Kerzen, Kerzenleuchter und Servietten gerne kostenlos nutzen. Diese decken wir auch für Sie ein. Andere Dekoration und Blumen dürfen mitgebracht werden und sollten selbst dekoriert werden. Der Aufpreis für Stuhl-Hussen beträgt 6,00 € pro Stuhl.

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 100,- € berechnet.

# Feine Küche. Stilvolle Feste.



## - DARF ICH KUCHEN ODER EINE HOCHZEITSTORTE MITBRINGEN?

Sie können eine Hochzeitstorte mitbringen, die in unserem speziellen Kühlhaus gelagert werden kann. Für das Kuchengedeck fällt ein Preis von 2,- € pro Guest an. Wenn Sie ein Kaffeegedeck mit selbst mitgebrachtem Kuchen wünschen, fallen hierfür 7,- € pro Guest an. Dieser Preis beinhaltet nicht nur das Lagern der Kuchen im speziellen Kühlhaus, das Schneiden der Kuchen, frische Schlagsahne, das Kaffee- und Kuchengeschirr, Aufbau des Kuchenbuffets, sondern auch die Kaffeestation mit Kaffee, Tee, Kakao und koffeinfreiem Kaffee, so viel jeder Guest möchte, ist hier im Preis inklusive.

## - 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 einmalig 30,- € an.

## - AUSSTATTUNG

Das Eventhaus Fuhr ist konsequent barrierefrei ausgebaut und verfügt über eine Behindertentoilette, Wickeltische, Kinderhochstühle, Geschenketisch, Klimaanlagen, 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 drei Möglichkeiten der Getränkeabrechnung:

1. Einzelabrechnung; die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Getränkepreisliste.
2. Getränkeflatrate für 35,- € pro Guest; dies beinhaltet alle Softgetränke, Weine, Bier, alkoholfreie Getränke, verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten. Spirituosen können in Einzelabrechnung nach unserer Preisliste bestellt werden.
3. Alternativ bieten wir für 42,- € eine Getränkeflatrate an, bei der Sie Spirituosen *ohne* Korkengeld selbst mitbringen können. Die benötigten Eiswürfel, Strohhalme, Gläser, Ausschank und die Säfte und Softgetränke sind inklusive.

Die Getränkeflatrate gilt vom Anfang der Veranstaltung bis zum Ende. Der Preis für das Kaffee- und Kuchengedeck oder einen Sektempfang bleiben von der Getränkeflatrate unberührt.

## - SEKTEMPFANG

Der Sektempfang inklusive Orangensaft kostet 4,90 € pro Guest. Die Gäste dürfen dabei so viel Sekt trinken, wie sie möchten. Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen zum Sektempfang unsere Canapés oder Fingerfood an.

# Feine Küche. Stilvolle Feste.



## - KINDER

Kinder unter 6 Jahren werden gar nicht und von 6 bis 9 Jahren zur Hälfte des Menüpreises berechnet.

## - 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 600,- € fest buchen.

## - ANZAHLUNG

Für die Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 500,- € zu leisten, die im Falle einer Stornierung als Schadenspauschale einbehalten wird. Ansonsten gilt die unten aufgeführte Stornierungstabelle.

## - 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.



# Führ Catering

## Getränke

### Biere

Bier 0,3 l	3,50 €
Colabier 0,3 l	3,50 €
Radler 0,3 l	3,50 €
Bier 0,5 l	4,50 €
Hefeweizen 0,5 l	4,50 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,50 €
Bitburger Drive alkoholfrei 0,3 l	3,50 €

### Softgetränke und Säfte

Coca-Cola-Produkte 0,2 l	3,50 €
Coca-Cola-Produkte 0,4 l	4,50 €
Schweppes-Produkte 0,2 l	3,00 €
Schweppes-Produkte 0,4 l	4,50 €
Saftschorle 0,2 l	3,00 €
Saftschorle 0,4 l	4,50 €
Karaffe Wasser 1,0 l	6,00 €

### Sekt und Wein

Glas Secco Rosé 0,1 l	4,00 €
Glas Sekt 0,1 l	4,00 €
Glas Sekt-Orange 0,1 l	4,00 €
Flasche Secco Rosé 0,7 l	23,00 €
Flasche Sekt Brut 0,7 l	23,00 €
Riesling, trocken 0,7 l	23,00 €
Blanc de Noir, feinherb 0,7 l	23,00 €
Chardonnay, Classic 0,7 l	23,00 €
Scheurebe, lieblich 0,7 l	23,00 €
Rosé, feinherb 0,7 l	23,00 €
Spätburgunder, trocken 0,7 l	23,00 €

### Spirituosen

Ramazotti 2 cl	3,60 €
Birnenbrand 2 cl	4,00 €
Kirschbrand 2 cl	4,00 €
Jägermeister 2 cl	3,60 €
Baileys 2 cl	3,60 €
Baileys 4 cl	6,00 €
Sambuca 2 cl	4,00 €
Malteser 2 cl	4,00 €
Grappa 2 cl	4,00 €
Ouzo 2 cl	4,00 €
Cuba Libre 4 cl	8,00 €
Asbach 2 cl + Cola	6,00 €
Jack Daniels 2 cl + Cola	6,00 €
Whisky Glenfiddich 2 cl	7,00 €
Kukki Cocktail	7,00 €

### Heißgetränke

Kaffee	3,00 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Kakao	3,00 €
Tee	3,00 €
Latte Macchiato	4,00 €



# Fuhr Catering

## Buffet Variante I

Kartoffelsuppe | Lachs | gerösteter Brot Chip

—

buntes Salatbuffet

—

Schweinerückensteak | Speck | Trauben | Champignons | Portweinjus

Putenbrust | Kräuter-Velouté

geschmorte Rinderroulade | Dijon-Senf-Soße

—

Butterspätzle | Kartoffelgratin | Langkornreis

—

Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Bohnen

—

Orangencreme | Mousse au Chocolat mit Bourbon-Vanillesauce | rote Beerengrütze

—

Preis pro Guest 56,00 EUR

Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



Fuhr Catering

## Buffet Variante II

Latte Macchiato vom Kürbis | Knusperstange

—  
bunter Blattsalat | vegetarisch gefüllte Champignons

—  
Schweinefilet | Champignonrahm

knusprige Ente | Orangenjus

Rinderbraten | Burgundersauce

—  
gebratene Schupfnudeln | Duftreis | Bandnudeln

—  
Rahm-Kohlrabi | zweierlei Karotten | Speck-Bohnen

—  
Mousse au Chocolat | Bourbon-Vanillesauce

Tonkabohnen-Panna Cotta | Fruchtmark

Weincreme | Pistazien

—  
internationale Käsespezialitäten | gemischter Brotkorb

—  
Preis pro Guest 60,00 EUR  
Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



## Buffet Variante III

Graved Lachs | Honig-Dill-Dip

geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich

Honigmelone | Landrauchschinken

gebratene Antipasti | Vitello Tonnato

gegartes Rindercarpaccio | Vinaigrette

Tomate-Mozzarella | bunte Blattsalate | Vinaigrette

—

Lachsfilet | Dill-Limonen-Sauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffer-Sauce

Rinderbraten | Burgundersauce | Waldpilze

—

Butterspätzle | Kartoffel-Rösti | Wildreis

—

Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Bohnen

—

Eis-Variationen | Obstsalat | Vanillesauce oder Schokoladensauce

—

internationale Käsespezialitäten | gemischter Brotkorb

—

Preis pro Guest 65,00 EUR

Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



Fuhr Catering

## BBQ

gebratene Antipasti | Tomate-Mozzarella

Vitello Tonnato | gegartes Rindercarpaccio | Vinaigrette

Honigmelone | Landrauchschinken

Tortellonisalat | Couscoussalat | Hirtensalat | Schafskäse

bunte Blattsalate | Vinaigrette

gemischter Brotkorb

—

Lammscheiben | Garnelen

mariniertes Hähnchen | Rindersteak

—

Thymian-Rosmarin-Kartoffeln

Grillgemüse

—

Kräuter-Quark | Salsa-Dip | Curry-Dip | Aioli | BBQ-Dip

—

Traubencreme | geröstete Mandeln

Erdbeer-Cheesecake

Orangencreme | Krokant

—

Preis pro Guest 61,00 EUR

Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



Fuhr Catering

## 5-Gänge-Menü

Dip-Variationen | Mini-Brötchen

—  
Petersilienwurzelsuppe | Croutons

—  
Tortellini | Steinpilz-Parmesanschaum | Cherry-Tomaten

—  
Roastbeef | Kräuter-Kruste | Cognac-Pfeffer-Sauce

gebratene Maispoularde

—  
Thymian-Rosmarin-Kartoffeln | Basmatireis

—  
Grillgemüse | Bohnenbündchen

—  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | weiße Mousse au Chocolat | Fruchtmark

—  
internationale Käsespezialitäten | gemischter Brotkorb

—  
Preis pro Guest 75,00 EUR

Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



Fuhr Catering

## Hochzeits-Symphonie

gefüllte Champignons | Graved Lachs | Honig-Dill-Dip

geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich

Hähnchenroulade | Spinat | Tomatensugo

Honigmelone | Landrauchschinken

Tomate-Mozzarella | bunte Blattsalate | Vinaigrette

—  
Maispoularde | Chorizo | Thymian

Roastbeef | Kräuterkruste

Victoriabarsch | Safransauce

—  
Wildreis | Süßkartoffelstampf | Bandnudeln

—  
Vichy-Karotten | Tomaten-Fenchelgemüse | grüne Spargelpfanne

—  
Tiramisu | Obstsalat | Weinschaumcreme

—  
internationale Käsespezialitäten | gemischter Brotkorb

—  
Preis pro Guest 75,00 EUR

Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.



## Live Cooking

Dip-Variationen | Mini-Brötchen

—  
Vorspeisen, auf Etageren angerichtet:

gebratene Antipasti | Tomate-Mozzarella-Spieß

Lachsröllchen im Crêpe-Mantel

Honigmelone | Landrauchschinken

—  
Roastbeef | Kräuterkruste | Cognac-Pfeffer-Sauce

Lachsfilet | Zitronengras-Sauce

—  
Pasta aus dem Parmesanleib

—  
Thymian-Rosmarin-Kartoffeln | Ratatouille

—  
bunte Blattsalate | Vinaigrette | French Dressing

—  
Mousse au Chocolat | Vanillesauce

Panna Cotta | Himbeerspiegel

—  
Preis pro Guest 80,00 EUR  
Dieser Preis gilt für Feiern im Eventhaus Fuhr.