

## 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

22,00 €

### 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	6,00 €
Panna Cotta an Himbeersauce	6,00 €
Orangencreme	6,00 €
frischer Obstsalat	6,00 €
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce	6,00 €
Traubenschaumcreme - alkoholfrei	6,00 €
Weinschaumcreme - Burgunder	6,00 €
Tiramisu	6,00 €
Erdbeer-Cheesecake im Gläschen	4,50 €

Alle Desserts servieren wir gerne im Gläschen als Fingerfood.

Preis pro Glas 3,50 €

internationale Käsespezialitäten	5,40 €
gemischter Brotkorb, hausgebacken, ofenfrisch	3,20 €

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 Januar 2026

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.

Die Deckel sollten nicht gestapelt werden; falls nötig, eine Decke oder ein Handtuch dazwischen legen, damit diese nicht verkratzen. Bei Leihgeschirr/Trinkgläsern ist die Reinigung im Preis inbegriffen.

Wir benötigen die finale Gästezahl am Freitag der Vorwoche bis 10:00 Uhr. Ansonsten geben Sie uns bitte die finale Gästezahl 6 Tage vor der Veranstaltung durch.

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

Januar 2026

# PREISLISTE Für Lieferungen

**Fuhr**  
catering

Feine Küche.  
Stilvolle Feste

## Fuhr's Suppen-Spezialitäten

Kartoffelcremesüppchen	0,25 ltr.	4,90 €
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido	0,25 ltr.	4,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 ltr.	4,90 €
Petersilienwurzelsuppe	0,25 ltr.	4,90 €
Markklößchensuppe	0,25 ltr.	5,90 €
Chili con Carne aus reinem Rindfleisch	0,25 ltr.	5,90 €
Gulaschtopf aus reinem Rindfleisch	0,25 ltr.	5,90 €

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 16,50 €

## Vorspeisenkombination

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

Preis pro Gast 22,00 €

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 27,00 €

## 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 33,00 €

## 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 46,00 €

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 34,50 €

## 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 31,00 €

## 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 34,50 €

## Hochzeitstraum

/ ab 20 Gäste

Melonenplatte mit hausgemachtem  
Landrauchschinken aus eigener Produktion  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
mediterraner Geflügelspieß  
gebeitzer 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 52,00 €

## 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.