

LIEFERKÜCHE



FPS CATERING |
quality delivered





VORWORT

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

herzlich willkommen in der „neuen“ Lieferküche!

Es macht mich stolz und freut mich ganz besonders, Ihnen pünktlich zum 60-jährigen Firmenjubiläum von FPS Catering unser aktualisiertes und erweitertes Angebot für Veranstaltungen bis zu 50 Personen präsentieren zu können. Unser Team hat sich tüchtig ins Zeug gelegt, um Ihnen noch mehr Auswahl zu bieten und auch aktuelle Foodtrends in unser Angebot aufzunehmen.

So erwarten Sie neben den bekannten und beliebten Klassikern aus unserer Frischeküche auch eine Vielzahl neuer Produkte. Und damit neben dem Inhalt auch die „Verpackung“ stimmt, und Sie sich einen möglichst guten Eindruck von den verschiedenen Artikeln verschaffen können, wurden unsere kulinarischen Hauptdarsteller originalgetreu fotografiert und präsentieren sich in einem insgesamt neuen und modernen „Look“ der LIEFERKÜCHE.


Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise durch die neue LIEFERKÜCHE – für alle Rückfragen zu Ihrem individuellen Veranstaltungskonzept stehen wir Ihnen natürlich gerne persönlich mit Rat und Tat zur Seite.

Herzliche Grüße,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Spengler'.

Ihr Markus Spengler
Geschäftsführender Gesellschafter

INHALTSVERZEICHNIS

SNACKS / VORSPEISEN	6	HAUPTSPEISEN	48
Belegte Brötchen / Glutenfreie Brötchen	6	Pasta	48
Baguette-Schnitten	8	Vegetarisch	49
Ciabatta-Schnitten	9	Fisch	50
Bauernbrot-Stullen	10	Fleisch	51
Halbe Krustenbrot-Schnitten	12	Beilagen	52
Bagel	13		
Hausgemachte Wraps	15	DESSERTS	54
Canapés	16	Hausgemachte Desserts	54
Fingerfood	17		
Laugengebäck	24	BUFFETS	55
Frühstück	25	Kleine Buffets ab 10 Personen	55
		Buffets ab 20 Personen	56
SUSHI by moriki 	26	GETRÄNKE	57
Sushi Starters	26	Alkoholfreie Getränke	57
Rolls	28	Bier, Wein & Sekt	58
Nigiri	30	Heißgetränke	59
Gunkan	31		
Sashimi	32		
Sets	33	EQUIPMENT	61
Saucen	34		
		PERSONAL	63
Snack Pakete	36		
Brötchen & Baguettes, unbelegt	37	DEKORATION	63
Süßes	38		
Kuchen & Gebäck	39		
Speisen im Bügelverschlussglas	40	SERVICE	64
Kalte Tafel	41	Ansprechpartner	64
Lunchgerichte	43	Logistik	65
Quiche	44	Bezahlung	67
Suppen	45		
Salate	46		

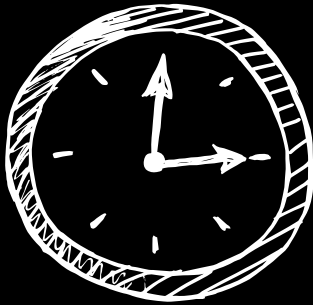
Unser Service für Sie: Inhaltsstoffe & Allergene

Durch die perfekte Rezeptierung unserer Produkte, können wir Ihnen über alle Inhaltsstoffe Auskunft geben. Zu Ihrer Auftragsbestätigung erhalten Sie automatisch eine Auflistung Ihrer bestellten Speisen inklusive aller deklarierungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene – so sind Sie immer auf der sicheren Seite.

Natürlich verzichten wir weitestgehend auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

VON DER BESTELLUNG BIS ZUR AUSLIEFERUNG

Bestellvorlauf 2 Werktage



2 Tage vor Lieferung bestellen

**BESTELLUNGEN
BIS 15 UHR***



Tag Ihrer Bestellung

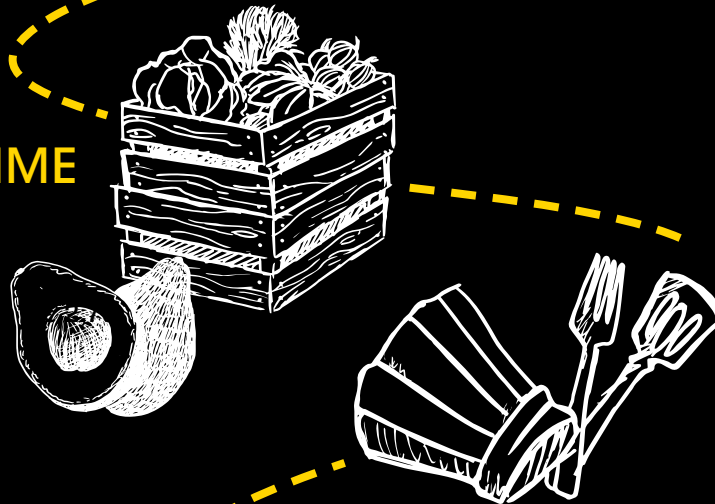
WARENEINKAUF

Der Einkauf erfolgt am Tag Ihrer Bestellung, damit die Lieferanten am Folgetag frisch anliefern können

Folgetag morgens

WARENANNAHME

Qualitätskontrolle der Ware durch FPS Mitarbeiter



Folgetags nachts

PRODUKTION

Die Produktion startet in der Nacht, um morgens frisch ausliefern zu können

Tag Ihrer Lieferung ab 08:00 Uhr

**AUSLIEFERUNG
AN DEN KUNDEN**

Unsere gekühlten FPS Sprinter liefern die Ware frisch an den Kunden aus



* Mo. bis 15:00 Uhr bestellen,
für Lieferung Mi. ab 8:00 Uhr.

Mi. bis 15:00 Uhr bestellen,
für Lieferungen Fr. & Sa. ab 8:00 Uhr.

Fr. bis 15:00 Uhr bestellen,
für Lieferung Di. ab 8:00 Uhr.

Di. bis 15:00 Uhr bestellen,
für Lieferung Do. ab 8:00 Uhr.

Do. bis 15:00 Uhr bestellen,
für Lieferung Mo. ab 8:00 Uhr.



BELEGTE BRÖTCHEN

HALBE BRÖTCHEN

**Leicht gebuttert,
Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte,
nur in geraden Stückzahlen bestellbar**



Feigenbrötchen mit Putenbrust Feige	€ 3,40	Schweizer Bürli mit Tomate Mozzarella Basilikum	€ 3,20
Schweizer Bürli mit Pastrami Cole Slaw	€ 4,20	Kürbiskernbrötchen mit Butterkäse Aprikosenschutney	€ 3,20
Schweizer Bürli mit Parmaschinken Melone	€ 4,80	Kürbiskernbrötchen mit Kräuterfrischkäse Gartenkresse gerösteten Pinienkernen	€ 3,20
Schweizer Bürli mit Mailänder Salami	€ 3,40	Feigenbrötchen mit Brie Weintraube Walnuss	€ 3,40
Schweizer Bürli mit Graved Lachs Honig-Senf-Sauce	€ 4,80		

BELEGTE BRÖTCHEN



MINI-BRÖTCHEN GANZ

Leicht gebuttert, *ohne Butter,
Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte

Feigenbrötchen mit Putenbrust Feige	€ 3,80	Schweizer Bürli mit Tomate Mozzarella Basilikum	€ 3,80
Schweizer Bürli mit Pastrami Cole Slaw	€ 3,80	Kürbiskernbrötchen mit Butterkäse Aprikosenchutney	€ 3,80
Schweizer Bürli mit Parmaschinken Melone	€ 3,80	Kürbiskernbrötchen mit Kräuterfrischkäse Gartenkresse gerösteten Pinienkernen	€ 3,80
Schweizer Bürli mit Mailänder Salami	€ 3,80	Feigenbrötchen mit Brie Weintraube Walnuss	€ 3,80
Schweizer Bürli mit Graved Lachs Honig-Senf-Sauce	€ 3,80		
Kürbiskernbrötchen mit veganem Käse Aprikosenchutney	€ 3,80		

= vegan

GLUTEN- & LAKTOSEFREIE BRÖTCHEN GANZ

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte.

- Belegtes Brötchen mit laktosefreiem
Schnittkäse | Aprikosenkonfitüre € 6,00
- Belegtes Brötchen mit Geflügelsalami |
Tomate | Pesto Rosso € 6,00
- Belegtes Brötchen mit Putenbrust |
Salat | Ei € 6,00



ORIGINAL FRANZÖSISCHE BAGUETTE-SCHNITTEN

6 Stück pro Sorte und Produktionseinheit

TOMATENBAGUETTE

Mailänder Salami | Tomaten-
sandwichsauce | Rucola

€ 3,80

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto |
Rucola

€ 3,80

FEIGENBAGUETTE

Putenbrust | Kräuterfrischkäse |
Radieschen | Kresse

€ 3,80

Brie | Weintraube | Walnuss

€ 3,80

Butterkäse | Aprikosenchutney |
Gartenkresse

€ 3,80

KLASSIK BAGUETTE

Gekochter Metzgerschinken | Remoulade |
Gewürzgurke | Ei

€ 3,80

Roastbeef | Remoulade | Ei |
Gewürzgurke | Kresse

€ 3,80

Frikadelle | Romanasalat | Cocktailsauce

€ 3,80

Pulled Turkey | Cole Slaw |
Barbecuesauce

€ 3,80

Gebeizter Lachs | Honig-Senf-Sauce |
Ei | Romanasalat

€ 3,80





CIABATTA-SCHNITTEN

6 Stück pro Sorte und Produktionseinheit

Mailänder Salami | Romanasalat |
Tomatenpesto

€ 3,80

Zucchini | Ofenpaprika | Aubergine |
Romanasalat | Parmesan

€ 3,80

Parmaschinken | Melone

€ 3,80

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto |
Rucola

€ 3,80

BAUERNBROT-STULLEN

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte

Hausmacher Leberwurst | Gewürzgurke | Senf € 4,70

Pastrami | Cole Slaw € 5,30

Metzger-Schinken | Butterkäse € 4,70

Brie | Pflaumen-Preiselbeer-Chutney € 4,70

Food-Kompetenz

Verlassen Sie sich voll und ganz
auf unsere Empfehlung:

Wir wählen gerne für Sie die
passenden Komponenten aus
und stellen Ihnen eine exquisite
Auswahl an kleinen Köstlichkeiten
zusammen.





MADAME QUICHE
manufacture depuis 1999



Quiche Poire



Quiche Légume

PERFEKT FÜR ALLE GASTGEBER

Vier köstliche Mini-Quiches
 für jeden Geschmack



Quiche Saumon

Quiche Lorraine



PERFEKT GEEIGNET ALS

- ✓ *Amuse-Gueule*
- ✓ *Finger Food*
- ✓ *Ergänzung der Speisekarte*

Geschmack, der überzeugt

Nach französischer Originalrezeptur mit besten Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker in Deutschland produziert – Qualität, die Ihre Gäste schmecken werden.

HALBE KRUSTENBROT- SCHNITTEN

Mindestmenge 10 Stück pro Sorte, nur in geraden Stückzahlen bestellbar

Parmaschinken | Feige |
Parmesan

€ 3,50

Gebeizter Lachs | Ei |
Honig-Senf-Sauce

€ 3,50

Vitello Tonnato

€ 3,50

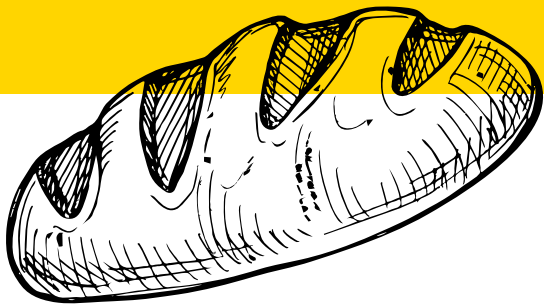
Butterkäse | Aprikosenchutney

€ 3,50



Wir empfehlen

6 halbe unserer hervorragend belegten Krustenbrot-Schnitten pro Person, um Sie für das nächste Meeting fit zu machen.





BAGEL

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte

KLASSIK

Pute | Avocado | Wasabi |
Frischkäse

€ 5,30

Mediterrane Tomatencreme |
Rucola | Parmesan

€ 4,30

SESAM

Pastrami | Cole Slaw |
Barbecuesauce

€ 5,30

Kräuterfrischkäse | Radieschen |
Gurke | Kresse

€ 4,30



Summer Lounge und Eventlocation auf dem Main

Frankfurter Klassiker & exklusive Drinks

Essen & Trinken mit Skyline-Blick

Buchungen unter:

Tel. +49 69 26 01 000-20

info@freigut-frankfurt.de



freigut-frankfurt.de

HAUSGEMACHTE WRAPS

Mindestabnahme 8 Stück je Sorte. Ca. 15 cm.



Gyros-Hähnchenbrust | Feta | Gurke | rote Zwiebeln | Joghurt-Dill-Sauce

€ 5,80

 Rote Bete Falafel | Humus | Salat | Tomate | Gurke | Minze

€ 5,80

Pulled Turkey | Frischkäse | Barbecuesauce | Mais | Kidneybohnen | Tomate


€ 5,80

Tomate | Mozzarella

€ 5,80

Vegetarischer Gyros | Sambal Olek Creme | Gurken | Peperoni | Tomate

€ 5,80

 = vegan



VEGGIE-WRAP MIT MOZZARELLA

Veggie wrap with mozzarella

Zutaten: Tomaten-Wrap (Weizen, GLUTEN), Frischkäse (MILCH), Basilikumpesto (MILCH, Romarbasilikum), Mozzarella (MILCH), Tomaten, Pfeffer (süß), Ingwerdunst, Tomaten wrap (Weizen, GLUTEN), cream cheese (MILCH), Basil pesto (MILCH, Senf), Tomaten, mozzarella (MILCH), Pfeffer

Mindestens haltbar bei max. +7°C bis:

28.08.2019



WRAP MIT GYROS-HÄHNCHENBRUST

Wrap with chicken breast gyros

Zutaten: Wrap (Weizen, GLUTEN), Gyros-Hähnchenbrust, Schmand-Öl, Sauce (MILCH, Senf), Feta (MILCH), Gurke, Tomate (rot), Zerklein. Süß-Pfeffer, Chilibutter, Ingwerdunst, Süßholzwurzel, GLUTEN, chicken breast, gyros, may cream (süß) (MILCH), Artichoke, Salt, Cheese (MILCH), Tomate, tomato hot onions, salt, pepper, red pepper

Mindestens haltbar bei max. +7°C bis:

28.08.2019



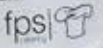
WRAP MIT PULLED TURKEY

Wrap with pulled turkey

Zutaten: Wrap (Weizen, GLUTEN), Barbecuesauce (SEIT), Pesto (süß), Weizen, GLUTEN, Salat, Cheddar (MILCH, FARBSTOFF), Tomate, Pulled Turkey (ANTIOXYDATIONSMITTEL), Salz, Pfeffer, Ingwerdunst, Wrap (Weizen, GLUTEN), Barbecue sauce (MILCH, SEIT), cream cheese (MILCH), GLUTEN, artichoke, Cheddar (MILCH, SEIT), tomato pulled turkey, ANTIOXYDANTS salt, pepper

Mindestens haltbar bei max. +7°C bis:

28.08.2019



CANAPÉS



FRANZÖSISCHES BAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Belag

Roastbeef Kirschtomate	€ 4,00
Geräucherte Entenbrust Mango	€ 4,00
Graved Lachs Honig-Senf-Sauce	€ 4,00
Gebratener Scampi Ei Dillschmand	€ 4,00

TOMATENBAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Belag

Parmaschinken Melone	€ 4,00
Mailänder Salami Kirschtomate	€ 4,00
Antipasti Mozzarella	€ 4,00
Bresaola Parmesanspäne	€ 4,00

FEIGENBAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 Stück pro Belag

Putenbrust Feige	€ 4,00
Butterkäse Aprikosenchutney	€ 4,00
Brie Weintraube Walnuss	€ 4,00
Ziegenkäse Rucola	€ 4,00



Slow Baking

bedeutet Rückbesinnung auf traditionelles Backhandwerk ohne industrielle Automatisierung und Fertigteigmischungen. Der Teig reift auf natürliche Weise bei Raumtemperatur und garantiert so höchste Geschmacksqualität.

Übrigens: Unser Bäcker wurde von der Redaktion des Gault & Millau als „Persönlichkeit des Jahres“ ausgezeichnet. Ein Müller und Bäcker der Dank der Ernsthaftigkeit seiner Arbeit und der Qualität seiner Produkte, das Vertrauen vieler großer Köche gewonnen hat!





BESTSELLER



FINGERFOOD

FINGERFOOD IM WECKGLAS

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Mini-Meatball mit Cole Slaw	€ 3,90
„Albondigas“ (kleine Hackbällchen) mit pikanter Tomatensauce	€ 3,90
Knusperschnitzel mit Grüner Soße	€ 3,90
Glasnudelsalat mit Knuspergarnele	€ 3,90
Milder Handkäs' in Sauerrahm Brezelperlen	€ 3,90
Safran-Risoni-Salat mit gebratener Garnele Limonenmayonnaise	€ 4,60
Salat von der Tomate mit Mini-Mozzarella Pinienkerne	€ 4,20
Vitello Tonnato 2.0	€ 4,90
Shrimps mit Avocado Cocktailsauce	€ 4,90

VEGAN

Rote Linsen Salat mit Gemüse-Samosa Joghurt Dip	€ 3,70
Pennesalat mit Basilikumpesto	€ 3,70
Rote-Bete-Falafel auf Couscous-Salat mit Hummus	€ 3,90
Süßkartoffelsalat mit gebackenem Tofu Chillidressing	€ 3,90

Probieren Sie auch
unsere veganen
Fingerfood-Variationen



PLATZ EINS.

Für alle, die in Frankfurt
etwas zu feiern haben.

Buchungen unter:
Tel. +49 69 26 01 000-20
info@westhafenpier.de

westhafenpier.de

LUNCHRESTAURANT

Ausgewogene und abwechslungsreiche Betriebsgastronomie
auf die Wünsche der Gäste abgestimmt.

Unsere Konzepte: Vielfältige Produkte, kreativ inszeniert.

JETZT ANFRAGEN:

Stefan Wirth | wirth@fps-catering.de





FINGERFOOD

MINI-PITABROTE

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Orientalisches Hähnchen Gurkendip	€ 3,90
Ente Mango-Salsa Minze	€ 3,90
Gebeizter Lachs Wasabi Edamame	€ 3,90
🌱 Rote Bete Hummus	€ 3,90

🌱 = vegan

MINI-SPIEßE

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Hähnchenbrust Paprika Olive	€ 3,60
Bresaola Mango Mozzarella	€ 3,60
Antipasti Olive Tomate Mozzarella	€ 3,60
Ziegenkäse Pumpernickel Honig	€ 3,60



FINGERFOOD

MINI-BURGER

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Der Amerikaner

Pulled Turkey | Röstzwiebeln |
Barbecuesauce

€ 3,90

Der Hesse

Roastbeef | Handkäse | Kräutercreme

€ 3,90

Der Hawaiianer

Putenbrust | Scampi | Ananas | Curry

€ 3,90

Der Hanseate

Forelle | Apfel | Rote-Bete-Dip

€ 3,90

Der Franzose

Feige | Ziegenkäse | Walnuss

€ 3,90

Klein, aber oho!



MINI-SESAMKÖRBCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte



Süß-saure Ente | Kresse € 3,90

Vitello Tonnato |
getrocknete Tomate € 3,90

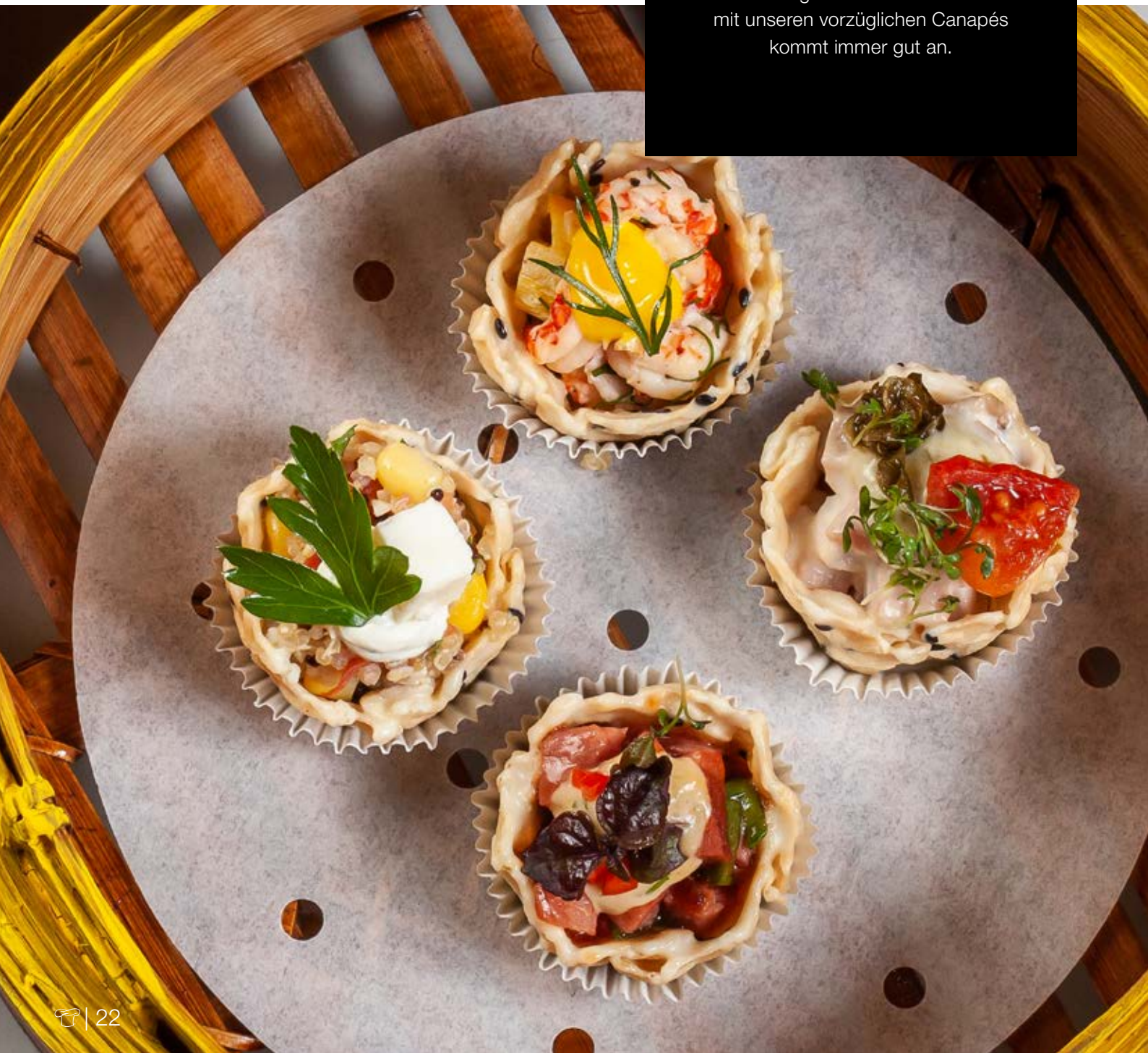
Salat von Flusskrebs |
Ingwer € 3,90

Quinoa | Feta | Minze € 3,90

Profi-Tipp

Als Begleitung zu einem kurzen Empfang rechnen wir ca. 3-5 Fingerfood-Teile pro Person. Sollen Ihre Gäste satt werden, empfehlen wir 10-12 Teile pro Person.

Eine gemischte Auswahl mit unseren vorzüglichen Canapés kommt immer gut an.





MINI-QUICHE

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Lorraine mit Speck	€ 3,30
Saumon mit geräuchertem Lachs Dill	€ 3,30
Légume mit verschiedenem Gemüse	€ 3,30
Poire mit Birne Gorgonzola	€ 3,30



MADAME QUICHE
manufacture depuis 1999

MADAME-QUICHE.DE

LAUGENGEBÄCK

Mindestbestellmenge 10 Stück, * nur in geraden Stückzahlen bestellbar & halbiert

Mini-Laugenbrezel	€ 2,00	* Sesam-Laugenstange mit Schnittlauch-Frischkäse	€ 3,00
Mini-Laugenbrezel gebuttert	€ 2,10		
Brezel	€ 2,40	* Sesam-Laugenstange mit mediterranem Aufstrich	€ 3,00
Brezel gebuttert	€ 3,00	* Kürbiskern-Laugenstange mit Grüner-Soße-Frischkäse	€ 3,00
Brezel mit Parmesan Rosmarin	€ 3,00		

All unsere Aufstriche werden von unseren Profis der kalten Küche aus besten Zutaten frisch hergestellt.



FRÜHSTÜCK

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

**Mit unserer reichhaltigen Auswahl.
Mindestbestellmenge 10 Portionen**

Butterkäse | Putenbrust |
gekochter Metzgerschinken |
Mailänder Salami | Kräuterfrischkäse |
Konfitüren | Nutella | Butter |
Bircher Müsli im Weckglas |
Auswahl an Minibrötchen und
Mini-Schokobrötchen

€ 15,50

OPTIONAL

Kräuter-Rührei im Rechaud – warm € 5,30

Graved Lachs € 5,90



Wake up -AND-
be awesome





**Bitte beachten Sie, dass Sushi-Bestellungen nur in Kombination mit Leistungen aus der Lieferküche möglich sind.
Sushi wird inkl. Sojasauce, Wasabi, Gari (eingelegter Sushi-Ingwer) & Stäbchen geliefert.**

SUSHI STARTERS



KIM CHI

Koreanischer scharf-
eingelegter Kohl
€ 5,70



HORENSO GOMAE

Blanchierter Spinat |
Sesamsauce
€ 7,50



WAKAME PONZU

Seetang | Gurke |
Ponzu
€ 6,60



HORENSO TRUFFLE SALAD

Spinatsalat | Trüffel |
Miso-Vinaigrette
€ 15,00



YAKI TACO

Gegrillter Oktopus |
Avocado | Kirschtomaten |
Koriander |
Sesamdressing
€ 16,90



CHICKEN MANGO SALAD

Gebratenes Hähnchen |
Mango | gemischter Salat |
Cashewkerne | Honig-
Mayonnaise | Koriander
€ 17,70



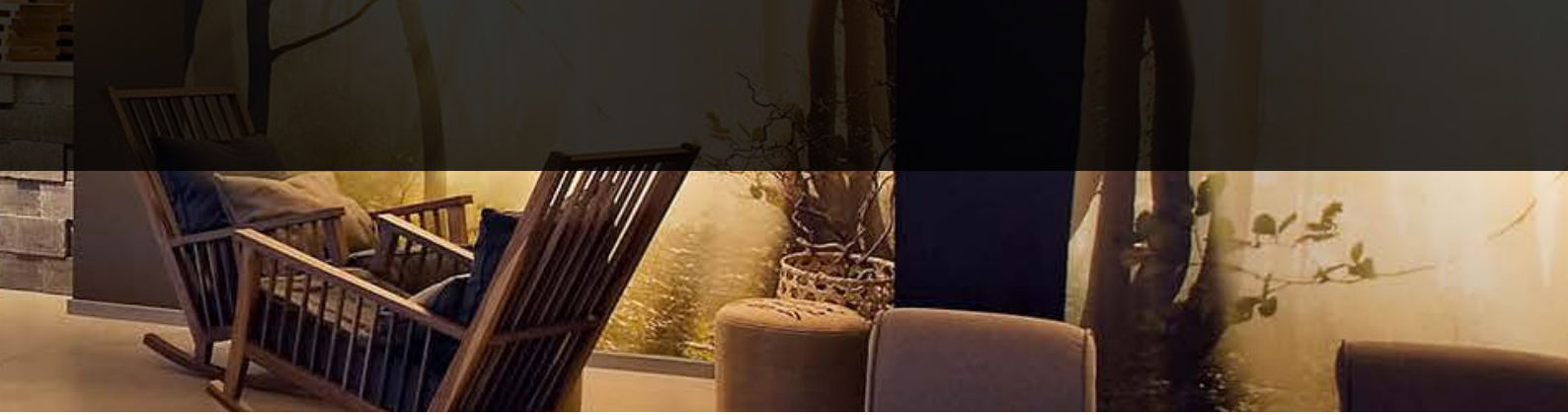
TOFU MANGO SALAD

Gebackener Tofu |
Mango | Cashewkerne |
gemischter Salat | Honig-
Mayonnaise | Koriander
€ 17,80



SHRIMP MANGO SALAD

Gebratene Garnelen |
Mango | Cashewkerne |
gemischter Salat | Honig-
Mayonnaise | Koriander
€ 19,70



MAKI

6 Stück



SAKE MAKI

Lachs
€ 7,50



SAKE AVOCADO MAKI

Lachs | Avocado

€ 7,50



EBI AVOCADO MAKI

Black Tiger Shrimp |
Avocado

€ 7,50



TEKKA MAKI

Thunfisch

€ 11,50



NEGI TORO MAKI

Thunfischbauch |
Frühlingszwiebeln

€ 13,10

MAKI | VEGETARISCH

6 Stück



AVOCADO MAKI

Avocado
€ 6,60



KAPPA MAKI

Gurke
€ 6,60



TAMAGO MAKI

Süßes Omelett
€ 5,70



OSHINKO MAKI

Marinierter Rettich
€ 6,60



KANPYO MAKI

Süß gekochter Kürbis
€ 6,60



VEGGIE-FUTOMAKI

Spinat | Kürbis | Rettich |
Omelett | Gurke |
Philadelphia
€ 9,40



CALIFORNIA ROLLS | INSIDE OUT

8 Stück



SAKE

Lachs | Tobiko

€ 13,10



EBI

Black Tiger Shrimp |
Tobiko

€ 12,20



MAGURO

Thunfisch | Avocado |
Tobiko

€ 18,70



KANI

Königskrabbenfleisch |
Avocado | Tobiko

€ 16,80

EXTREME ROLLS



CRUNCHY SPICY TUNA ROLL

8 Stk Inside Out Roll

mariniertes Thunfischtatar |
Gurke | Schnittlauch |
Chilisauce | Tempuraflocken

€ 15,00



BOSTON ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Geräucherter Lachs |
Gurke | Frischkäse |
Schnittlauch

€ 12,20



MR. DUC'S MY BEST FRIENDS ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Gemüse-Tempura |
Lachs | Misoauce |
Kresse | Sesam

€ 12,20

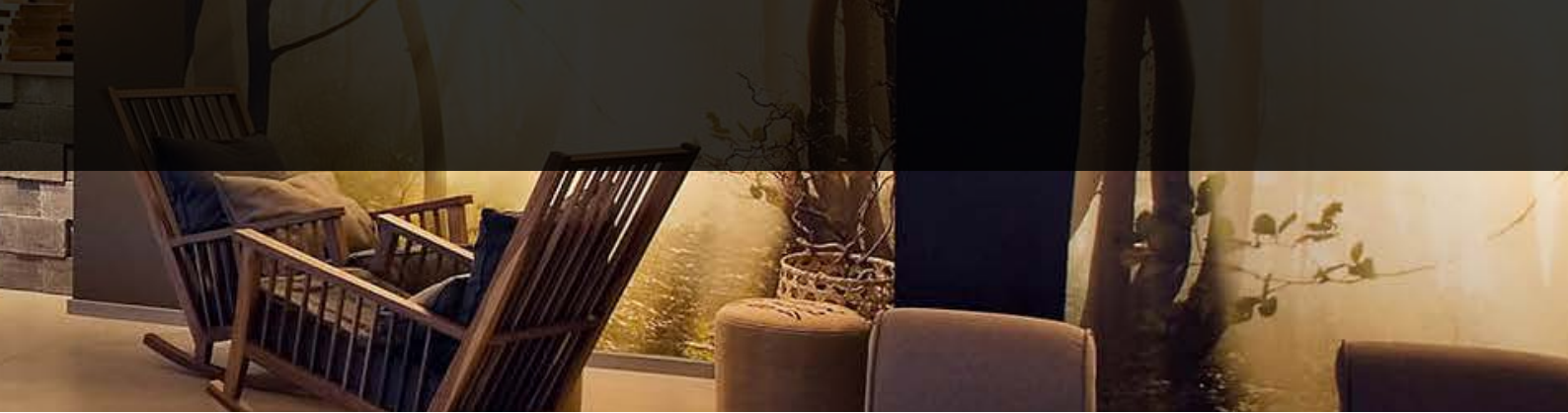


UNDINE'S FAREWELL ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Krebsfleisch | Avocado |
Gurke | Wasabi-Mayonnaise |
Spicy-Mayonnaise |
Tempuraflocken | Tobiko

€ 20,60



EXTREME ROLLS



TEMPURA ROLL

5 Stk Futo Maki

Garnelen-Tempura | Gurke |
Avocado | Tobiko | Lauch |
Unagi-Sauce

€ 11,30



VEGGIE MR.DUC'S MY BEST FRIENDS ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Gemüse-Tempura |
Avocado | Miso-Sauce |
Kresse | Sesam

€ 11,30



SONG'S VEGGIE ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Inari | Tamago | Kanpyo |
Avocado | Spinat |
Frischkäse |
spicy Sesamsauce

€ 11,30



MISS LEE'S FAVOURITE ROLL

8 Stk Inside Out Roll

Lachs-Tempura | Lachs |
Gurke | Wasabi-Mayonnaise |
Tempuraflocken |
Lauchzwiebeln

€ 14,10



CRISPY CHICKEN ROLL

6 Stk Futo Inside Out

Hähnchenfleisch & -haut |
Avocado | Gurke |
Koriander | süße Chilisauce |
Unagi-Sauce | Schnittlauch

€ 15,00



SPIDER ROLL

6 Stk Futo Inside Out

Softshell-Krabbe | Avocado |
Zwiebeln | Gurke |
Chili-Mayo-Sauce

€ 17,80



MORIKI EXTREME SPECIAL ROLL

8 Stk Futo Inside Out

Garnelen-Tempura |
gegrillter Aal | Lachs |
Omelett | Gurke | Tobiko

€ 21,50



SUSHI NIGIRI

2 Stück



TAMAGO
Omelett
€ 5,70



SAKE
Lachs
€ 8,50



WALU
Butterfisch
€ 8,50



IKA
Tintenfisch
€ 6,60



TAKO
Oktopus
€ 7,50



HOTATEGAI
Jakobsmuschel
€ 8,50



TAI
Dorade
€ 8,50



EBI
Black Tiger Shrimp
€ 7,50



MAGURO
Thunfisch
€ 12,20



HAMACHI
Gelbschwanzmakrele
€ 10,30



UNAGI
Gegrillter Aal
€ 13,10



KANI
Krebsfleisch
€ 15,00



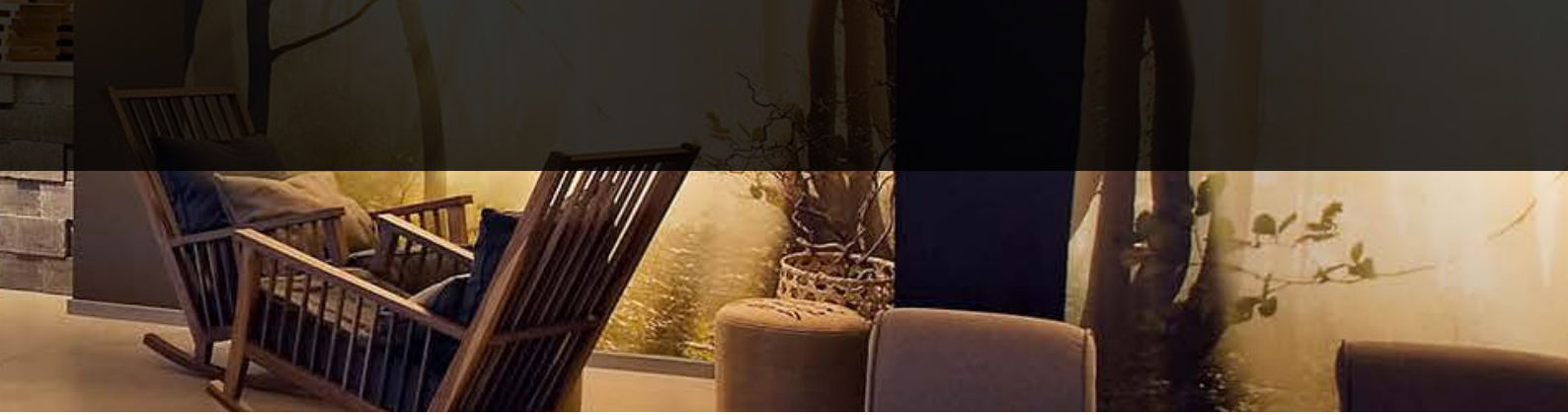
TORO
Thunfischbauch
€ 15,00



INAR
Tofutasche
€ 6,60



AVOCADO
Avocado
€ 6,60



GUNKAN

2 Stück



TOBIKO
Fischrogen
€ 9,40



IKURA
Lachsrogen
€ 13,10



UNI
Seeigel
€ 18,70





SASHIMI

Alle Sashimi, jeweils mit Rettich und Shiso.



SAKE
9 Stk
Lachs

€ 21,50



MAGURO
9 Stk
Thunfisch

€ 33,70



SAKE & MAGURO
4 Stk Thunfisch |
5 Stk Lachs

€ 29,00



TORO
6 Stk
Thunfischbauch

€ 28,10



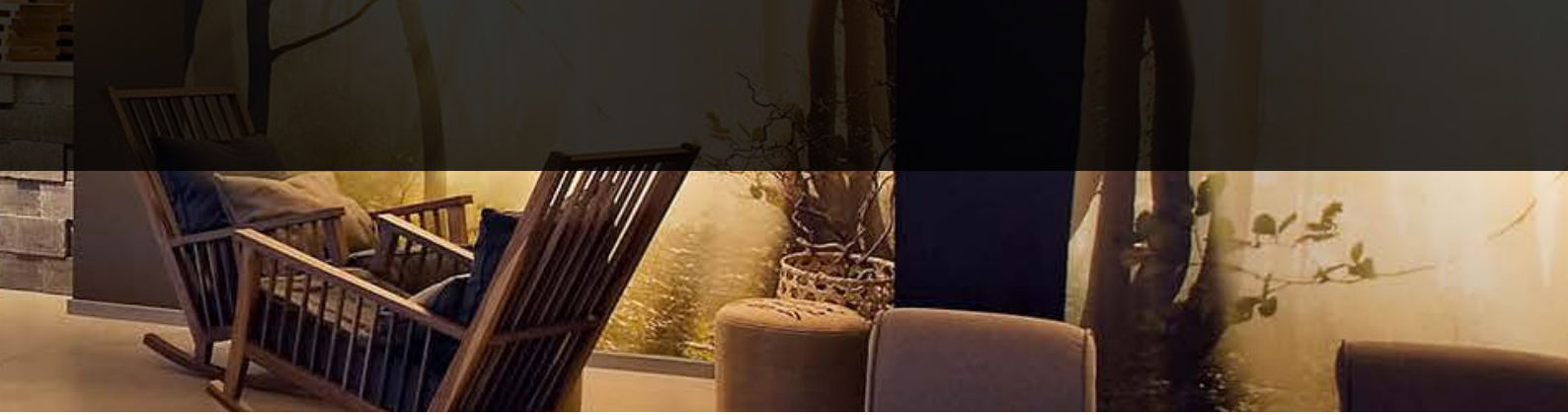
**MORIAWASE MIX
SMALL**
12 Stk
gemischte Sashimi

€ 27,00



**MORIAWASE MIX
LARGE**
22 Stk
gemischte Sashimi

€ 41,00



SUSHI & SASHIMI SETS



SAKE DELUXE
18 Stk | Lachs
 Sake Nigiri | Sake Maki |
 Sake Inside Out
€ 26,20



SAKE & MAGURO DELUXE
18 Stk | Thunfisch+ Lachs
 Sake Nigiri | Maguro Nigiri |
 Tekka Maki | Sake Inside Out
€ 32,00



MAGURO DELUXE
18 Stk | Thunfisch
 Maguro Nigiri | Tekka Maki |
 Maguro Inside Out
€ 38,50



NIGIRI DELUXE
8 Stk Nigiri
 Sake | Maguro | Hamachi | Tai |
 Ika | Ebi | Unagi | Ikura
€ 31,00



CHIRASHI SUSHI
15 Stk Sashimi
 Tobiko | Reisschale |
 Misosuppe
€ 37,50



TORO DELUXE
12 Stk | Thunfischbauch
 Toro Nigiri | Toro Gunkan |
 Negi Toro Maki
€ 48,60



CHEF'S CHOICE
 Sashimi | Nigiri | Maki | Extreme Rolls | Misosuppe

1 Person	€ 37,50
2 Personen	€ 73,00
3 Personen	€ 106,50
4 Personen	€ 142,00



VEGGIE CHEF'S CHOICE
 Maki | Nigiri | Extreme Rolls | Misosuppe

1 Person	€ 30,90
2 Personen	€ 58,00
3 Personen	€ 88,80
4 Personen	€ 112,20



SAUCEN



WASABI
Japanischer Meerrettich
€ 1,00



INGWER
Gari, eingelegter Sushi-Ingwer
€ 1,90



MISO SAUCE
Hausgemachte Misosauce
€ 1,90



PONZU SAUCE
Japanische Würzsauce aus Zitrusfrüchten
€ 1,90



CLASSIC MAYONNAISE
Japanische Mayonnaise
€ 1,90



WASABI MAYONNAISE
Japanische Mayonnaise mit Wasabi
€ 1,90



SPICY MAYONNAISE
Japanische Mayonnaise mit Chili und Sesamöl
€ 1,90



HONEY MAYONNAISE
Japanische Mayonnaise mit Honig
€ 1,90



TRUFFLE MAYONNAISE
Japanische Mayonnaise mit Trüffel
€ 1,90



CHILI-SAUCE
Scharfe Chilisauce
€ 1,90



SWEET-CHILI-SAUCE
Süß-scharfe Chilisauce
€ 1,90



TERIYAKI SAUCE
Japanische Würzsauce mit Sojasauce und Sake
€ 1,90

Eventlocation Ihre Location in Frankfurt

EVENT **FFM**
LOCATIONS

Sie suchen die passende Location für Ihr Event? Dann sind Sie hier richtig! Hier vereinen sich Frankfurts spektakulärste Locations. Erhalten Sie einen exklusiven Überblick aller wichtigen Eckdaten der Locations und den passenden Dienstleistern

eventlocations-frankfurt.de






**Sparen Sie fast 20 %
mit unseren
SNACK PAKETEN!**






SNACK PAKETE

**Mindestabnahmemenge von 10 Portionen pro Paket.
Die Speisenzusammenstellung kann nicht geändert werden.**

CLASSIC

- 1 x Antipasti-Spieß mit Olive | Tomate | Mozzarella
 - 1 x Der Amerikaner | Pulled Turkey | Röstzwiebeln | Barbecuesauce
 - 1 x Mini-Pitabrot mit gebeiztem Lachs | Wasabi | Edamame
 -  1 x Vegan | Rote Bete-Falafel auf Couscous-Salat | Humus | im Weckglas
 - 1 x Albondigas mit pikanter Tomatensauce | im Weckglas
- € 15,50**

VEGAN


-  1 x Vegan | Mini-Pitabrot mit Rote Bete | Humus
 -  1 x Vegan | Pennesalat mit Basilikumpesto | im Weckglas
 -  1 x Vegan | Süßkartoffelsalat mit gebackenem Tofu | Chilidressing | im Weckglas
 -  1 x Vegan | Rote Linsen Salat mit Gemüse-Samosa | Joghurt Dip | im Weckglas
 -  1 x Vegan | Kokos Milchreis mit Kirschragout | im Weckglas
- € 15,80**

FOODIE

- 1 x Halbe Krustenbrotschnitte mit Parmaschinken | Feige | Parmesan
 - 1 x Mini - Schweizer Bürli mit Tomate | Mozzarella | Basilikum
 - 1 x Mini Quiche Lorraine mit Speck
 - 1 x Der Franzose | Feige | Ziegenkäse | karamellisierter Walnuss
 - 1 x Hähnchenbrustspieß mit Paprika | Olive
 - 1 x Knusperschnitzel mit Grüner Soße | im Weckglas
 - 1 x Safran-Risoni-Salat mit gebratener Garnele | Limonenmayonnaise | im Weckglas
 - 1 x Valrhona Zartbitter Schokomousse mit Passionsfruchtcoulis | im Weckglas
- € 21,50**

GOURMET

- 1 x Halbe Krustenbrotschnitte mit Butterkäse | Aprikosenchutney
 - 1 x Mini - Schweizer Bürli mit Mailänder Salami | Kirschtomate
 - 1 x Mini Quiche Legume mit verschiedenen Gemüse
 - 1 x Der Hesse | Roastbeef | Handkäse | Kräutercreme
 - 1 x Ziegenkäsespieß mit Pumpernickel | Honig
 - 1 x Mini-Meatball mit Cole Slaw | im Weckglas
 - 1 x Glasnudelsalat mit Knuspergarnele | im Weckglas
 - 1 x Käsekuchen mit Spekulatius | im Weckglas
- € 24,50**

 = vegan

BRÖTCHEN & BAGUETTES

BRÖTCHEN & BAGUETTES

Brötchen (Feige Schweizer Bürli Kürbiskern)	€ 1,10
Brotauswahl pro Stück	€ 1,80
Brotauswahl mit Butter	€ 2,00
Baguette Flûte 280 g	€ 3,20
Feigenbaguette 270 g	€ 3,90
Tomatenbaguette 270 g	€ 3,90
Bauernbrot, 1300 g	€ 14,00

DIPS IM WECKGLAS

10 Stück pro Sorte, Preis pro Weckglas

Grüne Soße	€ 3,70
Obazda	€ 3,70
Kräuterquark	€ 3,70
Tomatenbutter	€ 3,70
Salzbutter	€ 3,70

AUSWAHL VON MINI-BRÖTCHEN

10 Teile gemischt, Preis pro Stück

Kürbiskernbrötchen Schweizer Bürli Feigenbrötchen	€ 1,10
---	--------

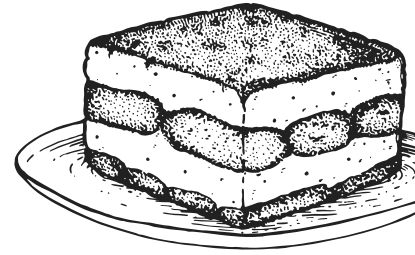
Unser Slow Food Bäcker verwendet europäische Mehle & Saaten aus Frankreich, Luxemburg, Deutschland & Belgien.





SÜßES

Mindestbestellmenge
10 Stück pro Sorte



MINI-MUFFINS

Schoko	€ 2,30
Red Berry	€ 2,30

MINI-GEBÄCK

Mini-Apfelplunder	€ 2,20
Mini-Brownie	€ 2,20
Mini-Croissant	€ 2,20
Mini-Schokobrötchen	€ 2,20
Mini-Quarkbällchen	€ 2,20
Mini-Donuts	€ 2,20
Pudding-Karamell-Törtchen	€ 3,00
Double Chocolate Cookie 	€ 3,00
Mini-Macarons (Produktionseinheit 12 Stück)	€ 3,00



KUCHEN & GEBÄCK

HAUSGEMACHTE BLECHKUCHEN

Mindestabnahme 10 halbe Stücke | 10 ganze Stücke auf Platte

Kirschkuchen mit Butterstreusel

Halbes € 3,40 | Ganzes € 3,90

Apfelkuchen mit Mandel | Karamell

Halbes € 3,40 | Ganzes € 3,90

Käsekuchen

Halbes € 3,40 | Ganzes € 3,90

Heidelbeerkuchen mit Schmand | Schoko

Halbes € 3,40 | Ganzes € 3,90

Cheesecake mit Spekulatius im Glas

€ 4,80

Chocolate Cake im Glas

€ 4,80

Himbeer Brownie | GLUTENFREI

Halbes € 3,40 | Ganzes € 3,90

*Von unseren
Feinbäckern mit Herz
& Handwerk gefertigt*



SPEISEN IM BÜGELVERSCHLUSSGLAS



Mindestbestellmenge 10 Stück

Orientalischer Bulgursalat mit Köfte (Rinderhack) Joghurt-Minz-Dal	€ 6,50	Quinoa-Salat mit Feta Tomate Mais Minze	€ 6,50
Caesar's Salad mit gebratenem Hühnchen	€ 6,50	Griechischer Bauernsalat	€ 6,50
Tandoori-Salat mit Hühnchen gerösteten Cashews Mango Vinaigrette	€ 6,50	 Gegrillte Süßkartoffeln mit knackigen Zuckerschoten mariniertem Tofu	€ 6,50
Salat Nicoise mit Thunfisch Bio-Ei confierter Tomate	€ 6,50	 = vegan	
Gurkensalat Schmand Dill	€ 6,50		
Tomatensalat mit Staudensellerie	€ 6,50		

Profi-Tipp

Kombinieren Sie unsere Gerichte
aus dem Bügelverschlussglas
mit einem Wrap oder
den Bauernbrot-Stullen für ein
zeitsparendes Mittagessen.



KALTE TAFEL

Dazu empfehlen wir unsere Brotspezialitäten von Seite 37.

Mindestabnahme pro Selektion: 10 Portionen pro Sorte. Eine Portion entspricht etwa 100 g.

ANTIPASTISELEKTION

Auswahl von gegrillter Paprika | Auberginen |
Zucchini | Oliven | Tomaten | Pilzen |
gefüllten Peperoni | Parmesan | auf Platte

€ 5,00

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL

Fourme d'Ambert | Camembert | Reblochon |
Munster | Morbier | Comté | Trauben | Mini-Gebäck-
stange | Salzbutter | Radieschen

€ 7,50

MINI-KÄSEWÜRFEL IM WECKGLAS

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Käsewürfel | Tête du Moine | Comté |
im Weckglas

€ 4,10

Schafskäsewürfel | Gurke | Minze |
im Weckglas

€ 4,10





MOTORENFABRIK

DARMSTADT

COMING SOON

Die neue Eventlocation in Darmstadt

Motorenfabrik Darmstadt GmbH
Landwehrsraße 75
64293 Darmstadt

T: 069 26010020

info@motorenfabrik-darmstadt.de
www.motorenfabrik-darmstadt.de



LUNCHGERICHTE


Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte. Bitte beachten Sie, dass wir pro Person 2 große Weckgläser zum satt werden empfehlen.



WURST & CO. | WARM IM GROSSEN WECKGLAS | 370 ml

Feine Kalbsbratwurst mit hausgemachter Madras-Curry-Sauce

€ 6,90


 = vegan

HAUPTGERICHTE | WARM IM GROSSEN WECKGLAS | 370 ml

Kalbsfrikadelle mit Pfeffersauce | Spätzle € 8,00

Putengeschnetzeltes Züricher Art mit Bio-Reis € 8,00

Gnocchi mit gebratenen Zucchini | Paprika | Kirschtomaten | Kräuterrahm € 8,00

 Indisches Curry mit Blumenkohl | Brokkoli | Kokosmilch | Bio-Basmatireis € 8,00

Fagottini gefüllt mit Steinpilzen | Salbeibutter | Kirschtomaten € 8,00

QUICHE

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte, Preis pro Stück

FLEISCH

Quiche Lorraine

€ 5,80

VEGETARISCH

Zucchini-Quiche mit Kirschtomaten |
Mozzarella

€ 5,30



Yummy!



SUPPEN

Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte, Preis pro Portion.
Suppen reichen wir inklusive Mini-Brötchen.

FLEISCH

Kartoffelsuppe mit Kräutern Frankfurter Würstchen à part	€ 6,40
Linseneintopf mit Geflügelwürstchen à part	€ 6,40
Original Chili con Carne mit Crème Fraîche	€ 8,00
Ungarische Gulaschsuppe (Rind)	€ 8,00

VEGETARISCH

Karotten-Orangen-Suppe	€ 5,30
✓ Tomatensuppe mit Croûtons à part	€ 5,30
✓ Süßkartoffel-Mango-Suppe	€ 5,80

FISCH

Curry-Kokos-Suppe mit Basilikum Shrimps à part	€ 8,40
---	--------

✓ = vegan



SALATE

Mindestabnahme 5 Portionen je Sorte, Preis pro Portion, Produktionseinheit je 5 Portionen

GEFLÜGEL

Tandoori Chicken Salat mit roten Linsen |
Zuckerschoten | gelber Paprika | Cashew € 5,00

Hähnchenbrustsalat mit marinierten
Waldpilzen | Dillspitzen € 5,50

KARTOFFELSALATE

Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten
Tomaten | Zucchini | Oliven € 4,30

Kartoffelsalat Frankfurter Art mit Kräutern € 4,30

Kartoffelsalat mit krossen Speckwürfeln € 4,30

Griechischer Kartoffelsalat mit
grünen Bohnen | Feta | Olive € 4,30

NUDELSALATE

Glasnudelsalat mit Sesamdressing € 4,30

Chinesischer Eiernudelsalat mit Erdnüssen |
Sojasauce € 4,30

Penne mit Cocktailtomaten | Mozzarella |
Basilikumpesto € 4,30

Klassischer Nudelsalat mit Schinken | Erbsen |
gekochten Eiern | Kräutern € 4,30

Profi-Tipp

Für Feinkostsalate kalkulieren wir mit
200 Gramm pro Person und für Blattsalate
kalkulieren wir mit 100 Gramm pro Person.



VEGETARISCHE SALATE

**Mindestabnahme und Produktionseinheit
je 5 Portionen**

Couscous Salat mit getrockneten Tomaten Zucchini Petersilie	€ 5,00
Griechischer Bauernsalat	€ 4,30
Gurkensalat mit Schmand Dill	€ 3,90
Tomatensalat mit Staudensellerie Frühlingszwiebeln	€ 3,90

BLATTSALATE

**Mindestabnahme 10 Portionen,
Produktionseinheit je 5 Portionen**

Bunter Salat mit Paprika Tomaten Gurken	€ 3,20
Gartensalat mit Radieschen Gartenkresse Karotten Kirschtomaten	€ 3,20
Endiviensalat mit karamellisierten Walnüssen Ziegenkäse	€ 3,80

HAUSGEMACHTE DRESSINGS

Kräuter-Basilikum-Vinaigrette

Himbeer-Vinaigrette


Honig-Vinaigrette

Joghurt-Dressing

Klassisches Balsamico-Dressing

 Ahornsirup-Dressing

*Unsere Dressings sind
frisch & hausgemacht*

 = vegan



PASTA

**Zu allen Pastagerichten reichen wir frisch geriebenen Grana Padano.
Wir empfehlen Ihnen für eine noch bessere Qualität eine Kaltanlieferung.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.**

CLASSICO

Spirelli mit gebratenen Champignons Hähnchenbruststreifen Carbonara-Style	€ 12,00
Rigatoni mit Salsiccia Kirschtomaten	€ 10,00
Penne all' arrabiata	€ 9,60
Penne mit Tomaten-Basilikum-Sauce Pinienkernen Parmesan	€ 9,60
Fagottini mit Steinpilzen gefüllt dazu Salbeibutter Kirschtomaten	€ 15,50
 Ravioli Tomaten-Sugo Pinienkerne Rucola	€ 13,50

AL FORNO

Produktionseinheit 10 Portionen pro Gericht.

Lasagne Bolognese	€ 10,00
Cannelloni mit Ricotta & Spinat gefüllt dazu Tomatensauce Mozzarella	€ 10,00
Vegetarische Lasagne	€ 9,60

*Service-Equipment
kostenlos**

**siehe Seite 69*

VEGETARISCH

Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

KLASSISCH

- | | |
|---|---------|
| Gemüsefrikadelle mit Ratatouille
Risolée-Kartoffeln | € 9,60 |
| Allgäuer Käsespätzle mit
Röstzwiebeln Gurkensalat | € 9,60 |
| Original Grüne Soße mit Ei Salzkartoffeln | € 10,00 |
| Gnocchi mit gebratenen Zucchini
Paprika Kirschtomaten Kräuterrahm | € 10,00 |
| ✓ Mie Nudeln mit asiatischem Gemüse
Miso-Erdnusssauce | € 10,00 |
| ✓ Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne | € 10,00 |
| ✓ Udon-Nudeln mit grünem Spargel Baby-
Pak Choi Galgant Limone Koriander | € 12,00 |

✓ = vegan





FISCH

Unser Fisch kommt ausschließlich aus MSC-zertifiziertem Fischfang.

Mindestabnahme 10 Portionen.

Bitte wählen Sie dazu eine kostenfreie Beilage aus unserer Auswahl auf Seite 52.

Gebratenes Zanderfilet mit Weißkraut |
Riesling-Sauce € 15,00

Gebratene Lachstranche mit Sprossen |
Teriyaki-Sauce € 16,00

Kabeljau-Backfisch |
hausgemachte Remoulade € 13,00

FLEISCH

Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht

Bitte wählen Sie dazu eine kostenfreie Beilage aus unserer Auswahl auf Seite 52.

Putenragout mit Tomaten Zucchini Champignons	€ 12,00	Baskische Hähnchenbrust mit Zitrone Basilikum Fenchel-Paprika-Gemüse	€ 11,00
Crunchy Hähnchenfilet mit asiatischem Gemüse Curry-Kokos-Sauce	€ 11,00	Rinderroulade an dunkler Jus	€ 14,00
Maispoulardenbrust an Wildkräuter-Jus Möhrengemüse	€ 12,00	Tortillafladen mit Rinderhack gefüllt Maissalat Avocado-Dip	€ 11,00
Poulardenbrust mit Feta und gegrillter Paprika gefüllt Tomatensauce	€ 10,00	Bœuf Bourguignon	€ 15,00
Putengeschnetzeltes Züricher Art	€ 10,00	Züricher Kalbsgeschnetzeltes	€ 15,00
Putenschnitzel an grüner Pfeffer-Jus	€ 11,00	Schweinefiletmedaillons mit Speck grünen Bohnen Thymian-Jus	€ 13,00
Involtini vom Kalb Tomaten-Basilikum-Mascarpone-Sauce	€ 17,50	Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße	€ 14,50
		Satey-Spieß Erdnuss-Sauce Asia Gemüse Basmatireis	€ 15,50



*Wurst und Fleisch
beziehen wir von deutschen,
regionalen Metzgern
unseres Vertrauens.*



BEILAGEN

Mindestabnahme 10 Portionen pro Beilage

KARTOFFELN

Salzkartoffeln
 Risolée Kartoffeln
 Rosmarinkartoffeln
 Kartoffelgratin
 Trüffel-Kartoffelpüree
 Sellerie-Kartoffelpüree

KNÖDEL

Kartoffelknödel
 Semmelknödel

REIS

Bio-Reis
 Bio-Basmatireis

NUDELN

Bio-Penne
 Bunte Bio-Spirelli
 Spätzle

Service

Wählen Sie zu Ihren Fisch- und Fleisch-Hauptgerichten Ihre kostenfreie Beilage aus!

GEMÜSEBEILAGEN

Mindestabnahme 10 Portionen pro Beilage

Blattspinat	€ 4,20	Ratatouille	€ 4,20
Erbsen-Karotten-Gemüse	€ 4,20	Grünes Bohnengemüse	€ 4,20
Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse	€ 4,20	Kohlrabigemüse à la crème	€ 4,20
		Hausgemachter Rotkohl (Oktober bis März)	€ 4,20

HAUSGEMACHTE DESSERTS IM WECKGLAS

Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte. Preis pro Mini-Weckglas.

Türkischer Joghurt mit Pistazie Honig	€ 4,50	Valrhona Schokoladenpudding mit Vanillesauce	€ 4,50
Bircher Müsli	€ 4,50	Joghurt Limettenmousse mit Johannisbeerkompott	€ 4,50
✓ Frischer Obstsalat	€ 4,20	Klassisches Tiramisù	€ 4,50
✓ Ananassalat mit Granatapfel	€ 4,20	Tahiti Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis	€ 4,50
✓ Sojajoghurt mit Apfelragout Haselnussstreusel	€ 4,50	Apfel-Crumble mit Vanillecreme	€ 4,50
✓ Kokos-Milchreis mit Kirschragout	€ 4,50	Valrhona Zartbitter Schokomousse mit Passionsfruchtcoulis	€ 4,50
✓ Limonentarte mit Streusel Kiwi Coulis	€ 4,50		

✓ = vegan



KLEINE BUFFETS

– AB 10 PERSONEN –



Auf Anfrage ergänzen wir gerne Hauptgerichte mit vegetarischen Speisen (Seite 49). Unsere Buffets sind ohne Desserts. Auf der Seite 54 finden Sie unsere Dessertvariationen, die dem Buffet zugebucht werden können. Preis pro Person. Die Speisenzusammenstellung kann nicht geändert werden.

TEXAS

Caesar's Salad mit gebratenem Hähnchen | im Bügelglas

Auswahl an Mini-Brötchen | Avocadodip

Tortillafladen mit Rinderhack gefüllt | Bio-Reis
€ 22,50

VEGGIE

Quinoa-Salat mit Feta | Tomate | Mais | Minze | im Bügelglas

Gemüsefrikadelle im Sesammantel | Ratatouille | Risolee-Kartoffeln
€ 22,50

CÔTE D'AZUR

„Salat Nicoise“ mit Thunfisch | Bio-Ei | confierter Tomate | im Bügelglas

Auswahl an Mini-Brötchen | Salzbutter

Maispouardenbrust | Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse | Kartoffelgratin
€ 23,50

ADRIA

Griechischer Bauernsalat | im Bügelglas

Auswahl von Mini-Brötchen | Joghurt-Minz-Dip

Pouardenbrust mit Feta und gegrillter Paprika gefüllt | Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln
€ 23,50

= vegan

HESSEN

Gurkensalat mit Schmand | Dill | im Bügelglas

Auswahl an Mini-Brötchen | Butter

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße | Salzkartoffeln

Grüne Soße mit Ei | Salzkartoffeln
€ 23,20

SPANIEN

Tomatensalat mit Staudensellerie im Bügelglas

Auswahl an Mini-Brötchen | Salzbutter

Baskische Hähnchenbrust mit Zitrone | Basilikum | Fenchel-Paprika-Gemüse | Risoleekartoffeln
€ 23,50

VENETIEN

Romanasalat mit Croutons | Parmesan | im Bügelglas

Auswahl von Mini-Brötchen | Oliventapenade

Putenragout mit Tomaten | Zucchini | Champignon | Penne

Fagottini mit Steinpilzen gefüllt | Salbeibutter | Kirschtomaten | Parmesan
€ 23,50

FERNOST

Gegrillte Süßkartoffel mit knackigen Zuckerschoten | mariniertem Tofu im Bügelglas

Crunchy Hähnchenfilet | Asia-Gemüse | Curry-Kokossauce | Basmatireis

Udonnudel mit grünem Spargel | Baby Pak Choi | Galgant | Limone | Koriander
€ 23,50

BUFFETS

- AB 20 PERSONEN -

*Service-Equipment
kostenlos**

**siehe Seite 61*

INTERNATIONAL

Safran-Risonisalat mit Kalamata-Oliven | Feta |
im Bügelglas

Bunter Salat mit Paprika | Tomaten |
Gurken | klassisches Balsamico-Dressing

Vitello Tonnato 2.0 | im Weckglas

Auswahl von Mini-Brötchen | Oliventapenade

Spirelli mit gebratenen Champignons | Hähnchen-
bruststreifen „Carbonara Style“ | Parmesan

Lasagne vegetarisch

€ 27,00

CROSSOVER

Glasnudelsalat mit Sesamdressing | im Bügelglas

Griechischer Kartoffelsalat mit grünen Bohnen |
Feta | Olive

Auswahl von Mini-Brötchen

Mini-Meatball mit Cole Slaw | im Weckglas

Putenschnitzel an grüner Pfeffer-Jus | Spätzle |
Erbsen-Karottengemüse

Kartoffelstrudel mit Kressequark

€ 32,00

BOURGUIGNON

Gurkensalat mit Schmand | Dill | im Bügelglas

Hähnchenbrustsalat mit marinierten Waldpilzen |
Dillspitzen

Käsewürfel | Tête du Moine | Comté | im Weckglas

Auswahl von Mini-Brötchen | Salzbutter

Zucchini-Quiche mit Kirschtomaten | Mozzarella

Bœuf Bourguignon mit Kartoffelgratin

€ 32,00





GETRÄNKE

- ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE -

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unser Getränkeangebot, welches jedoch selbstverständlich individuell erweitert werden kann. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch pro angebrochene Kiste.

SÄFTE

Rapps Apfelsaft | naturtrüb | klar

Flasche, 0,2l € 2,00
Kiste, 24x 0,2l € 48,00

Flasche, 1,0l € 4,20
Kiste, 6x 1,0l € 25,20

Rapps Orangensaft

Flasche, 0,2l € 2,00
Kiste, 24x 0,2l € 48,00

Flasche, 1,0l € 4,20
Kiste, 6x 1,0l € 25,20

SOFTDRINKS

Selters La Culinaria | Classic/Still

Flasche, 0,25l € 2,00
Kiste, 24x 0,25l € 48,00

Flasche, 0,75l € 3,60
Kiste, 12x 0,75l € 43,20

Pepsi | Pepsi light | Mirinda | 7up

Flasche, 0,2l € 2,00
Kiste, 24x 0,2l € 48,00

Flasche, 1,0l € 3,20
Kiste, 12x 1,0l € 38,40



GETRÄNKE

– BIER, WEIN & SEKT –

BIER

Bier aus der Flasche:

Radeberger Pils

Beck's Pils | Beck's Gold | Beck's Green Lemon

Beck's Blue (alkoholfrei)

Flasche, 0,33l	€ 2,00
Kiste, 24x 0,33l	€ 48,00

SEKT

Sekt | Hausmarke Cavalier vin Mousseux

Flasche, 0,7l	€ 14,00
Kiste, 6x 0,7l	€ 84,00

Louis Mayer | Crémant d'Alsace Brut

Flasche, 0,75l	€ 17,00
Kiste, 6x, 0,75l	€ 102,00

WEIN

1 2 Dry | Riesling | Josef Leitz

Flasche, 0,75l	€ 19,00
Kiste, 6x, 0,75l	€ 114,00

PUR Weißburgunder | Bernhard Koch

Flasche, 0,75l	€ 17,00
Kiste, 6x, 0,75l	€ 102,00

Cuvée Doppelstück spezial | Emil Bauer

Flasche, 0,75l	€ 20,00
Kiste, 6x, 0,75l	€ 120,00

Montepulciano D'Abruzzo | Ciavolich

Flasche, 0,75l	€ 25,00
Kiste, 6x, 0,75l	€ 150,00

Wein: Unser Service

Fragen Sie nach unserem umfassenden Weinkatalog. Oder vielleicht ein Sommelier für Ihre Veranstaltung?

Wir beraten Sie gerne:
weinkeller@fps-catering.de

GETRÄNKE

– ALKOHOLFREIE HEISSGETRÄNKE –

KAFFEE & TEE

Kaffee Eigenmarke
100 % Bio



1/2 kg € 21,00

Pack Kaffeesahne

je 240 Stück € 18,00

Kaffee Espressobohne
Eigenmarke | 100 % Bio



1 kg € 26,00

Pack Zuckersticks

je 1.000 Stück € 36,00

Teedose | versch. Sorten

je 72 Beutel € 17,50

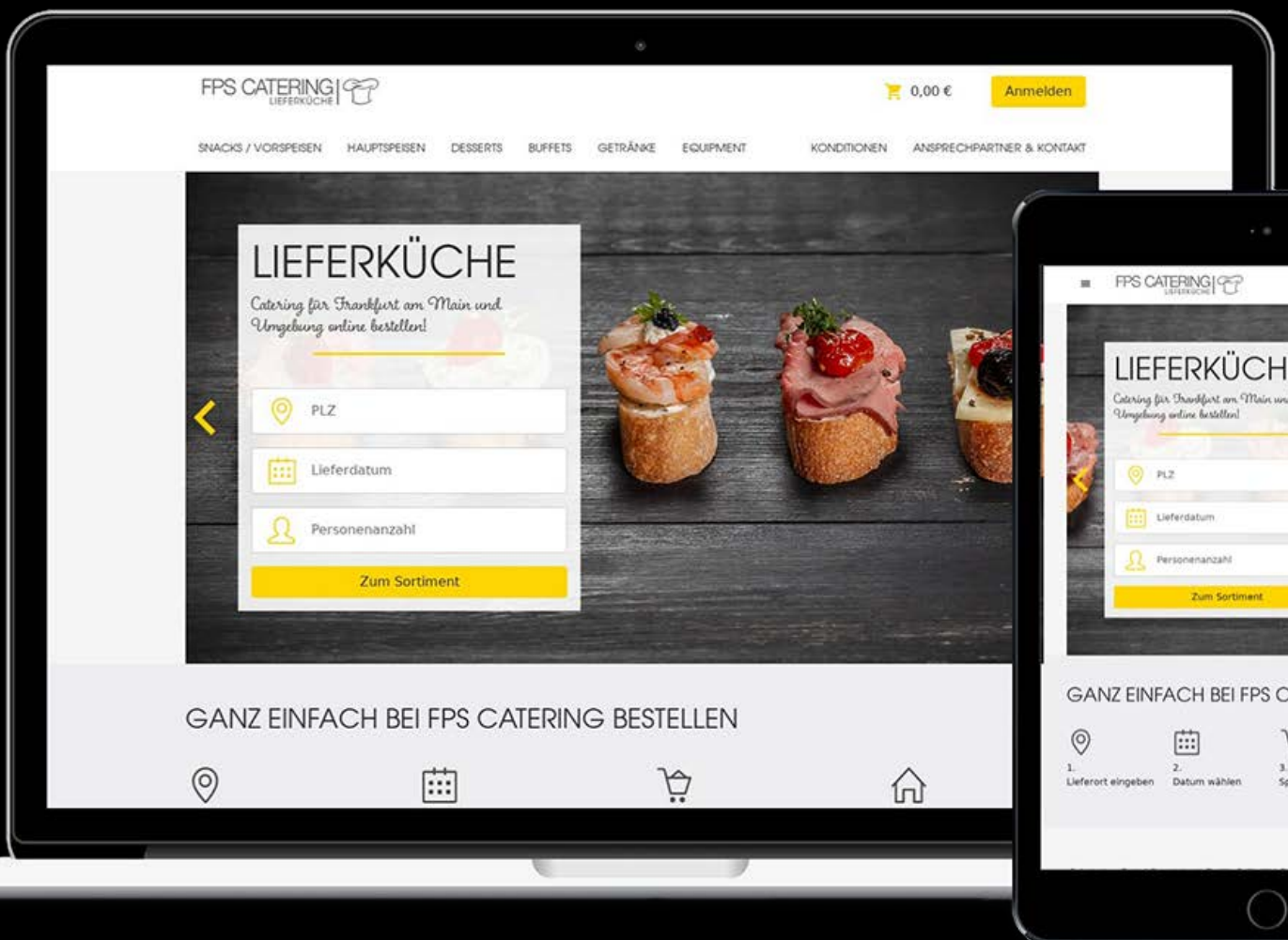
Süßstoff im Spender

pro Stück € 5,00



JETZT ONLINE BESTELLEN AUF

Lieferkueche.de





EQUIPMENT

– KAFFEEGERÄTE –

Eine Mieteinheit pro Kaffeemaschine bzw. -vollautomat, beträgt 3 Tage.

GASTRONOMIE FILTER-KAFFEEMASCHINE

Ausführung:
Gehäuse Edelstahl | Wärmeplatte |
1 Edelstahl-Isolierkanne | Inhalt: 2 Liter |
Brühzeit pro Kanne ca. 6 Min. | 20 Liter Kaffee je Std.
Anschlusswert: 2000 W | Voltzahl: 230V/50 Hz
Maße: B 21,4 x T 38,2 x H 52 cm

€ 55,00/Stück

KAFFEE-/ESPRESSOVOLLAUTOMAT NESPRESSO GEMINI

Ausführung:
Doppel-Brüh-Technologie | Milchaufschäumfunktion |
drei programmierbare Tassenfüllmengen |
Stundenleistung ca. 30 Tassen |
2 x Wasserbehälter je 3 l | inkl. Kapselspender
Anschlusswert: 2400 W | Voltzahl: 230 V
Maße: B 56 x T 40 x H 37 cm

€ 120,00/Stück

KAFFEEVOLLAUTOMAT JURA XS95

Ausführung:
In kürzester Zeit zur gewünschten Kaffeespezialität
auf Knopfdruck | zwei Tassen in einem Brühvorgang |
Stundenleistung ca. 30 Tassen | höhenverstellbarer
Kombiauslauf 60–142 mm | Auto-Cappuccino für
Milchschaum | Auto-Cappuccino für warme Milch |
paralleler Bezug von Dampf-Heißwasser |
separater Heißwasser- und Dampfauslass |
5-sprachiges Display-Dialogsystem |
Kaffeemischung programmierbar |
Fassungsvermögen Tresterbehälter: ca. 40 Portionen |
Fassungsvermögen Wassertank: 5,0 l | Tassenreling |
Festwasseranschluss optional
Anschlusswert: 2200 W | Voltzahl: 230 V
Maße: B 43 x T 51 x H 58 cm

€ 390,00/Stück

PORZELLAN & BESTECK

Preis pro Stück.
Eine Mieteinheit beträgt 3 Tage.

Tellerserie „Options“ je 30 Stück	€ 0,60
Besteckserie „Metropole“ je 30 Stück	€ 0,60

GLÄSER ALLER ART

Preis pro Stück.
Eine Mieteinheit beträgt 3 Tage.

Sektglas Weiß- oder Rotweinglas Caipirinhaglas oder Pilstulpe je 24 Stück	€ 0,60
Wasserglas je 36 Stück	€ 0,60

TISCHWÄSCHE

Preis pro Stück.
Eine Mieteinheit beträgt 3 Tage.

Preis nach Menge und Größe der Tischdecken:

280 x 130 cm oder 200 x 200 cm	€ 14,00
Hussen für Stehtische weiß	€ 20,00

SONSTIGES

Preis pro Stück.
Eine Mieteinheit beträgt 3 Tage.

Champagnerbowl in Silber	€ 35,00
Eiswürfel 2 kg	€ 5,00

MOBILIAR

Preis pro Stück.
Eine Mieteinheit beträgt 3 Tage.

Bistrostehtisch	€ 20,00
Buffettisch 183 x 76 cm	€ 23,00
Festzelttisch oder -bank (50er oder 70er)	je € 14,00

Weiteres Mobiliar auf Anfrage



PERSONAL

Preis pro Stunde. Bekleidet sind unsere Servicemitarbeiter mit schwarzer oder weißer Bluse/Hemd, einer schwarzen Hose und schwarzen Schuhen. Der Personaleinsatz wird in vollen Stunden berechnet.

SERVICE

Die Mindesteinsatzzeit unserer Servicemitarbeiter beträgt 4 Stunden

Serviceleitung	€ 43,00
Servicemitarbeiter	€ 40,00
Logistiker	€ 39,00

DEKORATION

Preise auf Anfrage.

Frische Stehtischdekorationen aus floralen Elementen

Themenbezogene Stehtischdekorationen in Vasen oder ähnliche Blumengestecke

Dekorationen für Tische oder Theken sowie Buffetdekorationen

Molton für die Tische

Nesselstoff in den Farben weiß, schwarz, natur

Stofftischdecken in 200 x 200 cm & 280 x 130 cm

Mundservietten aus Stoff in weiß

Verschiedene Arten von Kerzen und Teelichtern in entsprechenden Ständern oder Gläsern

Paravents

Tensatoren

ANSPRECHPARTNER

GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH!



LAYANA HASELSTEINER

Leitung Business

haselsteiner@fps-catering.de

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-11



GIANLUCA ORESTE

Junior Eventmanager

oreste@fps-catering.de

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-14



VANESA ISABELA VUKIC

Junior Eventmanagerin Business

vukic@fps-catering.de

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-15

Sie möchten mehr über FPS CATERING und unsere Mitarbeiter erfahren?
Dann klicken Sie hier www.fps-catering.de.



SERVICE

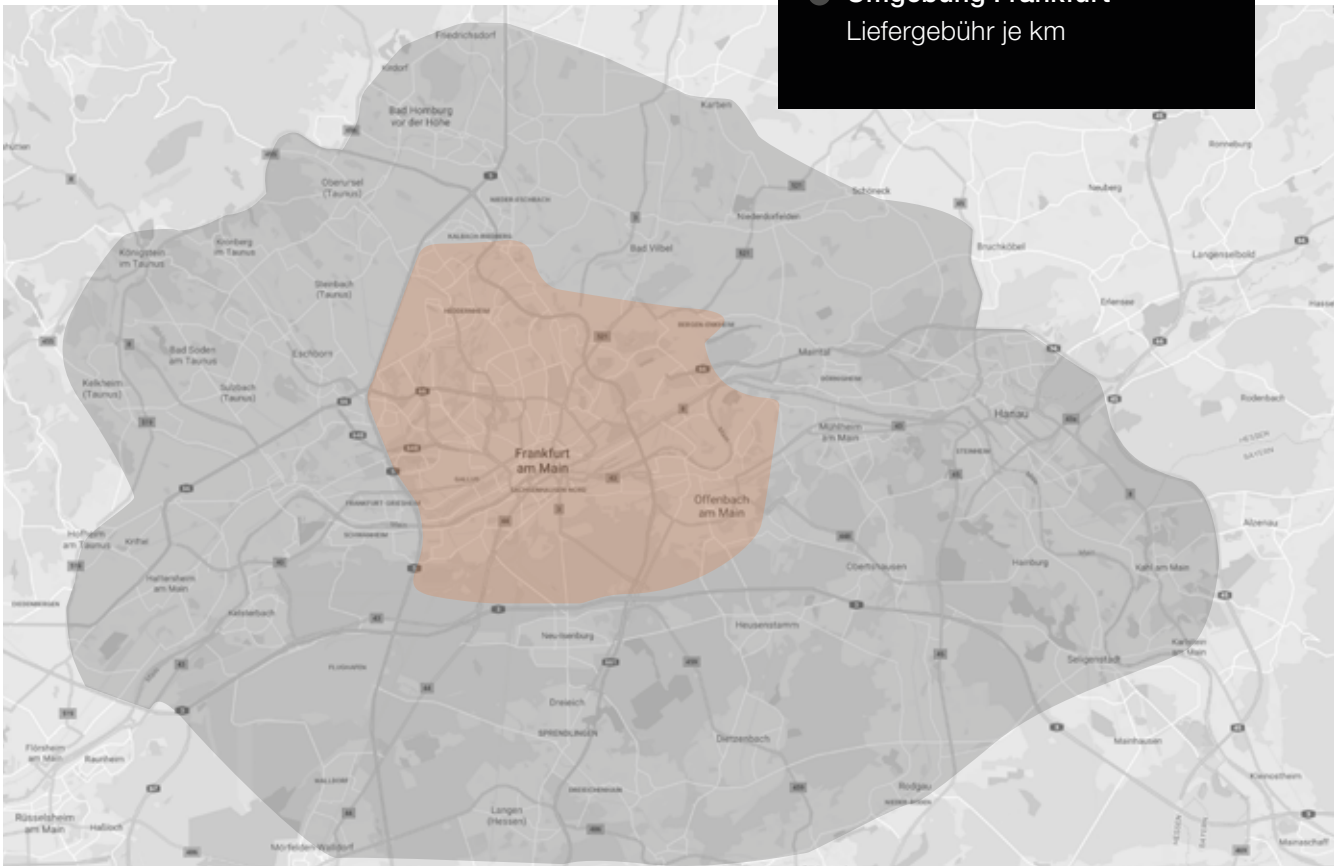
LOGISTIK

Ein entscheidender Faktor in der Gastronomie ist Zeit! Nur ein perfekt harmonisierter Logistikapparat garantiert höchste Qualität vor Ort – hierbei entscheiden oft bereits Minuten über das Ergebnis.

Bei FPS CATERING arbeiten Küche und Logistik Hand in Hand, um Produktion und Auslieferung perfekt miteinander zu synchronisieren und höchste Frische zu gewährleisten.

Zur Auslieferung unserer Speisen steht ein eigener Fuhrpark mit über 10 Transportern und LKW's zur Verfügung.

LIEFERGEBIET - STADTGEBIET FRANKFURT



LIEFERGEBIETE

- **Raum Frankfurt**
Liefergebühr 30,00€
- **Umgebung Frankfurt**
Liefergebühr je km

SERVICE

Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. Es gelten unsere AGBs. Diese finden Sie auf unserer Homepage unter www.fps-catering.de

MINDESTBESTELLWERT

Unser Mindestbestellwert beträgt wochentags sowie samstags € 100,00 (reiner Speisenpreis) pro Lieferung im Frankfurter Stadtgebiet.

SONNTAGSBESTELLUNGEN

Sonntags haben wir Ruhetag und nehmen daher für diesen Tag keine Bestellungen entgegen.

LIEFERBEDINGUNGEN

Gerne beliefern wir Sie auch außerhalb der Geschäftszeiten unserer Logistikabteilung. Diese sind wochentags von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr. Wir erlauben uns nach 18:00 Uhr einen Aufschlag pro Stunde in Höhe von € 39,00 in Rechnung zu stellen.

SERVICE-EQUIPMENT KOSTENLOS

Service-Equipment kostenlos: zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes oder Suppenkessel sowie das Vorlegebesteck/Suppenkellen ohne zusätzliche Berechnung (bis zu 50 Personen).

PLANUNGSKOSTEN

Gerne erstellen wir Ihnen auch für eine kleine Anzahl an Gästen ein Full-Service-Angebot. (Zelt, Mobiliar, Technik etc.). Wir erlauben uns hierfür eine Projektleiterpauschale in Rechnung zu stellen. Gerne kommen wir für ein persönliches Gespräch vorbei.

VERFÜGBARKEIT

Sollten wir aufgrund der Vielfalt des Sortiments ein Produkt nicht vorrätig haben, planen wir Ihnen gerne eine angemessene Alternative ein.

BESTELLANNAHME

Für Ihre Bestellung benötigen wir einen Bestellvorlauf von 2 Tagen. Das heißt, Sie bestellen z. B. Montag bis 15:00 Uhr, dann erfolgt die Lieferung am Mittwoch ab 8:00 Uhr. Bestellungen für Montag nehmen wir bis Donnerstag 15:00 Uhr entgegen.

Diese Frist gilt lediglich für Speisen und Getränke aus dem Lieferküche-Katalog – bei Personal und Equipment bitten wir um eine längere Vorlaufzeit.

Änderungen einer Bestellung können lediglich in der Menge vorgenommen werden, nicht die Artikel betreffend. Es kann kein Austausch von Gerichten oder Buffets passieren.

Teilnehmerzahlen: Die von Ihnen angegebene Gästeanzahl ist ab 5 Werktagen vor der Veranstaltung bindend.

TRANSPORTKOSTEN

Für die Anfahrt berechnen wir im Stadtgebiet € 30,00 an Wochentagen. Bei Lieferungen im Stadtgebiet am Wochenende beträgt die Pauschale € 35,00. Kosten für Abholung des Equipments im Stadtgebiet am gleichen Tag oder zu einem Wunschtermin € 30,00, am Wochenende € 50,00*. Je nach Umfang der Bestellung fallen Aufbau- und Verladekosten an. Bei zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Getränke, Equipment und/oder Mobiliar, wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

*Für Lieferungen außerhalb des Liefergebietes berechnen wir € 1,80 je gefahrenem Kilometer.

BEZAHLUNG

**Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. Es gelten unsere AGBs.
Diese finden Sie auf unserer Homepage unter www.fps-catering.de**

ZAHLUNGSHINWEISE FÜR PRIVATKUNDEN

Bei Aufträgen mit einem Auftragswert bis € 3.000,00 netto erhalten Sie eine Zahlungsrechnung über 100%. Die Zahlung kann per Überweisung oder Kreditkartenzahlung beglichen werden.

Ab einem Auftragswert von € 3.000,00 netto, erlauben wir uns eine Vorab-Rechnung über 80% zu stellen. Diese kann mit folgenden Zahlungsmitteln beglichen werden:

- Vorab-Überweisung
- mit Kreditkarte über unsere Internetseite
www.fps-catering.de/bezahlen

Eine Endrechnung bei variablen Kosten (z. B. Getränkeverbrauch oder höherer Personaleinsatz) wird nach der Veranstaltung nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt. Ein eventuell entstandenes Guthaben würde unverzüglich an Sie zurücküberwiesen

ZAHLUNGSHINWEISE FÜR FIRMENKUNDEN

Bei Firmenkunden mit Sitz in Deutschland werden wir ab einem Auftragswert von € 3.000,00 netto eine Zahlungsrechnung in Höhe von 80% stellen.

Bei Firmenkunden mit Sitz außerhalb Deutschlands werden wir 100% Vorkasse in Rechnung stellen. Für eventuelle Nachbestellungen sowie Bruch und Verlust oder etwaige Personaleinsätze wird die Kreditkarte des Auftraggeber von uns belastet.





UNSER FPS-TEAM

EINE STARKE GEMEINSCHAFT



YOU SHOP WE DELIVER 24/7



FPS CATERING | 
quality delivered

Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 · 60386 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 - 6 78 30 57-10 · Telefax: +49 (0)69 - 6 78 30 57-99
home@fps-catering.de · www.fps-catering.de · www.facebook.com/fpscatering