

# EVENTCATERING



# VORWORT

## STELLVERTRETEND FÜR UNSER GESAMTES TEAM BEGRÜSSE ICH SIE RECHT HERZLICH IN DER WELT VON FPS CATERING!

Unser Traditionsunternehmen steht seit über 60 Jahren für gastronomische Spitzenqualität und innovative Dienstleistungen.

Unsere Devise „Quality delivered“ leben wir mit Leidenschaft. Die Grundlage dafür bildet ein fest definierter Verhaltenskodex auf Basis unserer Wertevorstellungen und Überzeugungen. Nur so können wir täglich höchste Standards erfüllen und beste Qualität bieten: Anfängen von kompetenter und persönlicher Beratung, über den Einkauf von Top-Produkten bei regionalen Erzeugern und die professionelle Verarbeitung in unserer hochmodernen Produktionsküche bis hin zur termingerechten Lieferung und der reibungslosen Umsetzung Ihrer Wünsche vor Ort.

Als erstes Cateringunternehmen im Rhein-Main-Gebiet verfügen wir über ein EG-Bio-Zertifikat, bei der Auswahl unserer Bio- Lebensmittel bevorzugen wir Produkte von regionalen Lieferanten in Demeter- und Bioland-Qualität. Regelmäßige Kontrollen durch die Zulassungsstelle gewährleisten, dass unser Bio-Zertifikat immer aktuell ist und sich an unserer hohen Qualität nichts verändert hat.

Auf all dies können Sie sich jederzeit zu 100 % verlassen, das garantiere ich persönlich. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Durchsicht unseres Angebotes und freue mich, Sie bei anderer Gelegenheit auch einmal persönlich begrüßen zu dürfen.

Herzlichst,



Markus Spengler



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>ÜBER FPS CATERING</b>	<b>4</b>	<b>GETRÄNKE</b>	<b>36</b>
Fakten	5	Starter & Empfang	37
Qualität	6	Softdrinks & Co.	38
		Alkoholhaltiges	39
<b>FRITTENDOG</b>	<b>7</b>	Rolling Gin Bar	40
<b>FRESH &amp; READY</b>	<b>10</b>	<b>EQUIPMENT &amp; CO.</b>	<b>41</b>
		Personal	42
<b>ALL OVER POKÉ</b>	<b>14</b>	Logistik	43
<b>FPS MANUFAKTUR</b>	<b>16</b>	<b>LOCATIONS</b>	<b>44</b>
Canapés	17	Westhafen Pier 1	45
Fingerfood	18	Freigut	46
Buffets	21	Motorenfabrik	47
BBQ Buffets	25	Weitere Locations	48
Flying Buffets	29		
Menü	32	<b>KONTAKT</b>	<b>49</b>
Menü by Klaus Erfort	35		

Durch einen einfachen Klick auf die jeweilige Überschrift gelangen Sie zur gewünschten Seite und können mit einem weiteren Klick problemlos zum Inhaltsverzeichnis zurückkehren.



# ÜBER FPS CATERING



# FAKTEN

## UNTERNEHMENSFÜHRUNG

---

Gründungsjahr: 1960  
Geschäftsführung: Markus Spengler

## ALLES AUF EINEN BLICK

---

Standort: Ferdinand-Porsche-Str. 17-19  
60386, Frankfurt am Main  
Website: [www.fps-catering.de](http://www.fps-catering.de)  
Geschäftsbereiche: Privat- & Businesscatering  
Eventcatering  
Schul- & Kitacatering  
Betriebsgastronomie  
Mitarbeiter: ca. 150  
Produktionsküche: 4000m<sup>2</sup>  
Kühlfläche: 500m<sup>2</sup>

## PORTFOLIO

---

Firmenevents: Kompetenz und Know-how aus über 70.000 durchgeführten Veranstaltungen – vom repräsentativen Firmenevent bis zum reibungslosen Business Catering.

Private Feste: Ob Hochzeitsfeier, Gartenfest, Jubiläumsmenü oder Geburtstagsbrunch – wir beraten Sie von A – Z und entwerfen Ihnen ein individuelle Konzept für Ihre Feier.

Business Catering: Wir bewirten Sie jederzeit und überall - Sie haben die Wahl von belegten Baguettes bis zum exklusiven Menü.

Biologisch: Maßgeschneidertes Gastronomiekonzept für Kindertagesstätten und Schulen.

Betriebsgastronomien: Unternehmensangebote wie Kantinenkonzepte und Großverpflegung.



# QUALITÄT

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Öko-Kontrollst.  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B

## Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung

Als erstes Catering-Unternehmen in Frankfurt und im gesamten Rhein-Main-Gebiet verfügt FPS CATERING über ein EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B).



## Bio-Siegel der Europäischen Kommission

Durch die Verwendung von Bio-Produkten und die damit gewährleistete Qualität in Bezug auf Nährstoffe und Frische, garantiert FPS CATERING seinen Kunden gesundes Essen aus biologischen angebauten Zutaten.



## Slow Baking

Durch den Qualitätsanspruch von SlowBaking verspricht FPS CATERING seinen Kunden vollen Geschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.



## EU Zulassung

Seit dem 01.01.2010 gilt für Großküchen die neue EU Hygieneverordnung (EG) 852/2004 und 853/2004, deren Einhaltung FPS CATERING als national und international tätiges Cateringunternehmen gewährleistet.



## Leading Event Caterer Association (LECA)

FPS CATERING ist Mitglied in der Leading Event Caterer Association (LECA), dem Fachverband führender Event-Caterer in Deutschland. <https://www.leca-catering.de/>





# frittendog

EXTRAORDINARY FOOD



## HOT DOGS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

### Ranch Dog

Senf | Edamer | Creamy Ranch Slaw | Chili-Cheese Wurst | karamellierte Zwiebeln | Gewürzgurken | Mainhattan Steaksauce

### Chili-Cheese Dog

Guacamole | Salsa | Chiliwurst | rohe Zwiebeln | Paprikawürfel | warme Cheddarsauce | rote Jalapeños | Nachos

### Frankfurt Dog

Sauerkraut | Maintaler Rindswurst | rohe Zwiebeln | Kochkäse mit Kümmel | Röstzwiebeln

### Orient Dog

Hummus | glatte Petersilie | Minze | Geflügel-Erdnusswurst | Sesamsauce | Röstzwiebeln

1 Portion = 1/2 Hotdog + 1 Portion Fries + 2 Dips

8,50

## VEGAN

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Portion

### Chili sin Carne

Rote Bohnen | Tomaten | Paprika | Mais | im kleinen Le Creuset Topf

1 Portion = Chili sin Carne + 1 Portion Fries

8,50

## FRIES

Kostenfrei zu jeder Portion

### Fries

Kartoffeln aus Frankreich | Knoblauch | Rosmarin | Meersalz

### Toppings:

Tomatensalsa  
Trüffelmayo

Kostenfrei



## MINI-QUICHE

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück

---

### Quiche Saumon

Lachs | Dill

### Quiche Poire

Birne | Gorgonzola

### Quiche Légume

Gemüse | Petersilie

### Quiche Lorraine

Räucherspeck | Gruyère-Käse

## DESSERT

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück

---

Organic ice cream chocolate

Organic sorbet Lemon

Organic sorbet Mango

5,00

## DESSERT IM TUMBLER

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück

---

3,30

Erdbeer | Pistazie | Cantuccini | Mascarpone

Grüner Matcha Tee | Mangochutney |  
kandierter Ingwer

Apfel-Crumble

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Kokosmilchreis | Orangen-Marmelade

Weißes Schokomousse | Cranberry | Macadamia

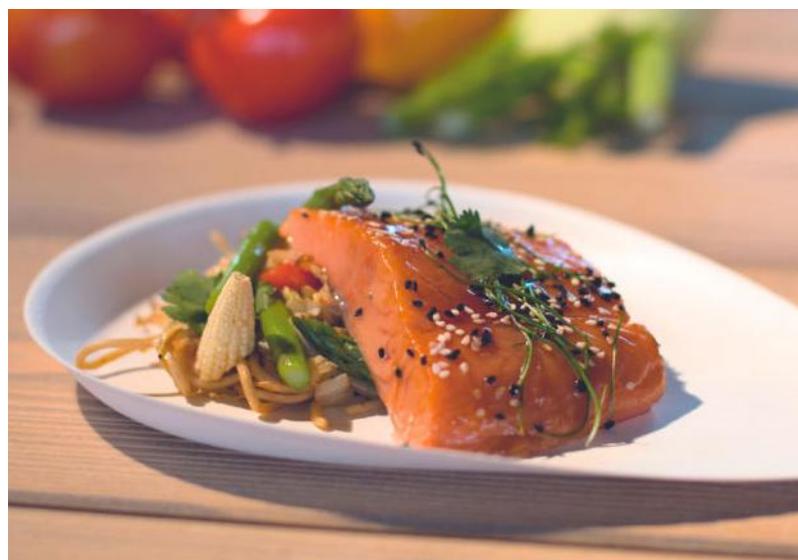
4,50

“Ein modulares Konzept mit Networking-Charakter ermöglicht die hochwertige Umsetzung von Streetfood im Style, bei gleichzeitig geringen Logistikkosten und minimalem Bedarf an Küchen- und Lagerkapazität.”



# Fresh&Ready

SIMPLY FOOD



# Fresh&Ready

SIMPLY FOOD

## FRANZÖSISCH

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUMBLER

Salade Nicoise mit Thunfisch | Ei | Olive

Puy Linsen Salat | geräucherter Entenbrust

Friseesalat mit Honig-Ziegenkäse | Walnuss |  
Wachtelei

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Gebratene Maispoularde mit Thymianjus |  
Urmöhrenpüree

Gebackener Kabeljau | Kartoffel-Lauch-Gemüse à la  
crème

### DESSERTS IM TUMBLER

Mousse au Chocolat | Passionsfrucht

35,50

## ITALIENISCH

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUMBLER

Pollo Tonnato | Rucola | Dörrtomate

Burrata | gegrillte Artischocke | geschmolzene  
Kirschtomaten

Marinierter Pulpo | Passionsfrucht Aioli |  
Kräutergebäck

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Salsiccia-Ragout | Fenchel | Pecorino | Bio-Penne

Gnocchi | Babyspinat | Gorgonzola

### DESSERTS IM TUMBLER

Erdbeere | Pistanzen | Cantuccini | Mascarpone

31,50



# Fresh & Ready

SIMPLY FOOD

## ASIATISCH

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUMBLER

Sweet-Chili-Glasnudelsalat mit Shrimps | Paprika | Koriander

Teriyaki Entenbrust | Puy Linsen | Wasabi

Thai Reissalat | Mango | Erdnüsse | Limette | Chili 

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Thai Geflügel Curry mit Gemüse | Bio-Basmatireis

Udonnudeln mit grünem Spargel | Baby Pak Choi | Galgant | Limone | Koriander 

### DESSERTS IM TUMBLER

Grüner Matcha Tee | Mangochutney | kandierter Ingwer

28,50

## DEUTSCH

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUMBLER

Räucherforelle | Gurkensalat | Dill

Kalbstafelspitz | Schwarzwurzel-Wildkräutersalat

Oma Spenglers Kartoffelsalat

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Boeuf Bourguignon | Kartoffel-Sellerie-Gemüse

Schupfnudel-Gemüsepfanne | Höhlenkäse

### DESSERTS IM TUMBLER

Frankfurter Kranz 2.0 | Kirsch | Sahne | Haselnuss

26,50



# Fresh&Ready

SIMPLY FOOD

## TEX-MEX

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUBLER

Baby Romanasalat "Caesar Style" | gereifter  
Parmesan

Spicy smoked Beef | Paprika | Zuckerschoten

Crevette Rose | Avocado | Vinaigrette

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Chili sin Carne | Reis | Creme Fraîche

Geflügel-Enchilada | Guacamole | Sour  
Cream | Cheddar

### DESSERTS IM TUMBLER

Cheesecake | Himbeere | Chocolate Chip Cookie  
Crumble

25,50

## INDISCH

Mindestbestellmenge 100 | Preis pro Person

---

### VORSPEISEN IM TUMBLER

Tandoorihähnchen | Mango | Raita

Pochierter Lachs | Kopfsalat | Kokos

Roter Linsensalat | gegrilltes Sojafilet

Mini-Brötchen Ardennais

### HAUPTSPEISEN

Tikka Masala | Tofu | Bio-Basmatireis

Indisches Curry mit Blumenkohl | Brokkoli |  
Kokosmilch | Samosa 

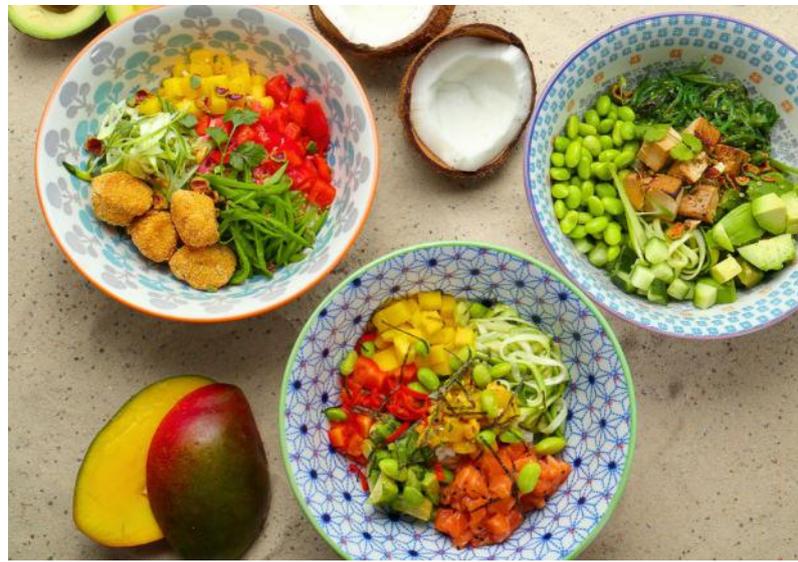
### DESSERTS IM TUMBLER

Ananassalat | Heidelbeere | Crème Fraiche

26,50



ALL OVER  
**POKÉ**  
LIFE IS A BEACH





## FISCH-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

---

### MAHALO SALEMONA

Lachs | Avocado | Mango | Paprika Reis | Soja-Kräuter-Ingwer

14,50

### I'A NUI

Thunfisch | Wakame | Edamame | Cashews | Reis | Chili-Ingwer-Ananas

14,50

## VEGGIE-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

---

### OAHU

Lachs | Avocado | Mango | Paprika Reis | Soja-Kräuter-Ingwer

10,00

## FLEISCH-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

---

### WAIKIKI

Hähnchen | Mango | Zucchini | Kaiserschoten | Quinoa-Reis | Hibiskus-Kokos

11,00

### KILAUEA (SCHARF)

US-Flanksteak | Avocado | Enoki Pilze | Erdnüsse | Quinoa-Reis | Sesam

14,50

## SÜSSE-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

---

### KOKOLEKA

Kokos | Schoko | Ananas | Kirsch

4,50

### IKEHU

Energyball | Aprikose | Macadamia | Passionsfrucht

4,50



# FPS CATERING | MANUFAKTUR



# CANAPÉS

## KLASSISCHES BAGUETTE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

Roastbeef | Kirschtomate

Geräucherte Entenbrust | Mango

**Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce**

Gebratener Scampi | Dillschmand | Ei

## FEIGENBAGUETTE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

**Putenbrust | Feige**

Butterkäse | Aprikosenchutney

Brie | Weintraube | Walnuss

Ziegenkäse | Rucola

4,00

## TOMATENBAGUETTE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

Parmaschinken | Melone

Mailänder Salami | Kirschtomate

**Antipasti | Mozzarella**

4,00 Bresaola | Parmesanspäne

4,00



**Slow-Baking** bedeutet Rückbesinnung auf traditionelles Backhandwerk ohne industrielle Automatisierung und Fertigmischungen. Der Teig reift auf natürliche Weise bei Raumtemperatur und garantiert so höchste Geschmacksqualität.



# FINGERFOOD

## MINI - PITABROTE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

---

Orientalisches Hähnchen | Gurkendip

Ente | Mango-Salsa | Minze

Gebeizter Lachs | Wasabi | Edamame

Rote Bete | Humus

3,90

## MINI-BURGER

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

---

**Der Amerikaner**  
Pulled Turkey | Röstzwiebeln | Barbecuesauce

**Der Hesse**  
Roastbeef | Handkäse | Kräutercreme

**Der Hawaiianer**  
Putenbrust | Scampi | Ananas | Curry

**Der Hanseate**  
Forelle | Apfel | Rote-Bete-Dip

**Der Franzose**  
Feige | Ziegenkäse | karamellisierte Walnuss

3,90

## MINI-SPIESSE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

---

Hähnchenbrust | Paprika | Olive

Bresaola | Mango | Mozzarella

Antipasti | Olive | Tomate | Mozzarella

Ziegenkäse | Pumpernickel | Honig

3,60

## MINI QUICHE

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

---

**Lorraine**  
mit Speck

**Saumon**  
mit geräuchertem Lachs | Dill

**Légume**  
mit verschiedenem Gemüse

**Poire**  
mit Birne | Gorgonzola

3,30



# FINGERFOOD IM WECKGLAS

## KLASSISCH

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

Mini-Meatball mit Cole Slaw	3,90
<b>Knusperschnitzel mit Grüner Soße</b>	3,90
Albondigas mit pikanter Tomatensauce	3,90
Vitello Tonnato 2.0	4,90
Safran-Risoni-Salat mit gebratener Garnele   Limonenmayonnaise	4,90
<b>Glasnudelsalat mit Knuspergarnele</b>	3,90
Shrimps mit Avocado   Cocktailsauce	4,90
Salat von der Tomate mit Mini-Mozzarella   Pinienkernen	4,20
Milder Handkäs' in Sauerrahm   Brezelperlen	3,90

## VEGAN

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

3,90 Rote Linsen Salat mit Gemüse-Samosa   Joghurt Dip 	3,70
<b>Falafel auf Couscous-Salat mit Humus</b> 	3,90
Pennesalat mit Basilikumpesto 	3,70
Süßkartoffelsalat mit gebackenem Tofu   Childressing 	3,90

“Fingerfood im Weckglas eignet sich perfekt für gesellige Veranstaltungen, da es einfach zu servieren ist, eine ansprechende Präsentation ermöglicht und die Vielfalt der Zutaten in kleinen, individuellen Portionen betont.”



# FINGERFOOD IM TUMBLER\*

## KLASSISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück

---

Strammer Max Style | US-Beefatar |  
Wachtelei | Portweinzwiebeln | Graubrot **7,00**

Amalfihühnchen | Taboulé | Kirschtomate |  
Minzdip **6,50**

Kalbstafelspitzsalat | Kohlrabiemousse |  
Haselnuss | Feldsalat **7,50**

Vitello Tonnato | eingelegte Kapernäpfel |  
Sardellenfilets | serviert in der Blechdose **8,50**

Frankfurter Ziegenkäse | Süßkartoffel |  
Thymianhonig | Tapiokachip **7,50**

Beef Terriyaki | Zuckerschoten **9,00**

Schwertfischsachimi | Limonentaboulé |  
Crème Crue **9,00**

Rindertartar | Baby Pak Choi | Cashew |  
Hoisinsauce **12,00**

Praliné vom Taunusochsen | Röstschalotte |  
Brunnenkressecreme | Sauerampferöl (warm) **12,00**

## FISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück

---

Lachsforellentatar | Crème-Fraîche-Mousse |  
Gurkenrelish | Schwarzbrot **9,00**

Marinierter Pulpo | Passionsfrucht Aioli |  
geröstetes Focaccia **10,00**

Eismeergarnelen | grüner Spargel |  
Sauce Béarnaise **9,00**

Poké | Lachs | Wakame | Edamame | Sesam |  
in der Bowl **13,00**

## VEGETARISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück

---

Handkästartar | Sauerrahm | Babyspinatcrème |  
Mini Crostini  **6,00**

De Puy Linsensalat | Rote Bete Hummus  **6,50**

Toskanischer Gemüsesalat |  
Mozzarella di Bufala | Pinienkerne  **7,50**

Höhlensteiger Käsesalat | Trauben |  
salzige Pistazien  **7,50**

Onsen Ei | Spinatcrème | Trüffelschaum  **8,50**

Green Poké | Tofu | Avocado | Zucchini |  
Sojabohne | Kokos | Quinoa-Reis | Erdnuss |  
Wasabi  **11,50**



# BUFFETS



# BUFFETS

## FRANKFURT

Mindestbestellmenge 30\* | Preis pro Person

### VORSPEISEN

Räucherforelle | Gurkensalat | Dill | im Tumbler

Grüne Sauce | halbes Ei | im Weckglas

Handkästartar | Sauerrahm | im Weckglas

Marinierte Kalbsfleischscheiben | karamellierter Apfel | Frisee | im Tumbler

Frankfurter Romana Salat | Hähnchenbrust | Radieschen | Croûtons

Mini-Brötchen | Landbrot | Sachsenhäuser Schneegestöber | Zwiebelbutter

### HAUPTGÄNGE

Gemüselasagne 

Muschelnudeln | frischer Lachs | Sauerampferschaum | im Holzkörbchen

Tafelspitz vom Taunusochsen | Meerrettichsauce | Marktgemüse | Schwenkkartoffeln

### DESSERTS

Zwetschgen Ragout | Streusel | Sahne | im Weckglas 

Frankfurter Kranz 2.0 | Kirsch | Sahne | Haselnuss | im Tumbler

## ASIATISCH

Mindestbestellmenge 30\* | Preis pro Person

### VORSPEISEN

Glasnudelsalat | Kokosgarnele | Limonen Mayonnaise | im Weckglas

Budda Bowl | Hibiskus-Kokos-Sauce | CousCous | Gurke | Süßkartoffel | Sojasprossen | Edamame | im Weckglas 

Edamame Salat | Süß Saurer Chicken | Sake Pipette | im Tumbler

### HAUPTGÄNGE

Udonnudeln | Grüner Spargel | Zuckerschoten | Babymais | Sesam | Ingwer | Süße Yakitori-Chilisauce 

Rind Teriyaki | Basmatireis | wilder Brokkoli

### HOT-POT-STATION

Auswahl aus: Maispoulade oder Scampi  
Mie-Nudeln | Chinakohl | Soja Sprossen | Champignon | Karotten | Koriander | Ingwer | Chili | Geflügelbrühe

### HOT-POT-STATION VEGAN

Tofu | Mie-Nudeln | Chinakohl | Soja Sprossen | Champignon | Karotten | Koriander | Ingwer | Chili | Zitronengras-Chili Sud 

### DESSERTS

Kokos Milchreis | Passionsfrucht | im Weckglas

44,00 Thailandischer Mangosalat | Granatapfelkerne | im Weckglas

53,50



# BUFFETS

## MEDITERRAN

Mindestbestellmenge 30\* | Preis pro Portion

### VORSPEISEN

Fregolata Salat  
Belugalinsen | Garnelenspiess | Limonen-Creme-  
Fraîche | Forellenkaviar | im Weckglas

Pollo Tonnato | Kapernäpfel | im Tumbler

Rucola | Trevisano | Kirschtomate | Mozzarellaperlen |  
Pinienkerne | Pecorino | Balsamico

Ciabatabrot | Oliventapenade | Tomatenbutter

### HAUPTGÄNGE

Penne | Tomatenconcassé | hausgemachtes  
Basilikumpesto | Rucola | Pinienkerne | Chiliöl |  
Parmesan

Kabeljau | Zitronenkruste | Fenchel Paprika  
Kirschtomate | Zitronenbutter

Involtini von der Pute gefüllt mit Taleggio | Spinat-  
Mangoldgemüse | Thymiankartoffeln | Madeira-Jus

Kalbsrückensteak | Trüffelrahm | Zucchini-  
Kirschtomaten-Gemüse | Kartoffelpüree

### DESSERTS

Klassisches Tiramisu | Weckglas

Vanille Panna Cotta mit Kokosmilch | frischer  
Beerensalat | im Weckglas 

59,00

## FRANZÖSISCH

Mindestbestellmenge 30\* | Preis pro Portion

### VORSPEISEN

Selleriesalat | Haselnuss | Tumbler 

Flusskrebssalat | Cocktailsauce | Crossini |  
im Weckglas

Croque Monsieur | Ziegenkäse | Feige

Puy Linsensalat | geräucherter Entenbrust |  
im Tumbler

Blattsalat | Croûtons | Kirschtomaten | Vinaigrette

Brot- und Baguette Auswahl | Salzbutter

### HAUPTGÄNGE

Zander | Rahmsauerkraut | Risoleekartoffeln

Ravioli | Ratatouillegemüse | Basilikum | Käse 

Geschmorter Rinderbraten | provencialisches  
Grilltomate | getrüffeltes Kartoffelgratin

### DESSERTS

Cavaillonmelonensalat | Pastis | im Weckglas

Mousse au Chocolat | im Tumbler

59,00

# BUFFETS

## COCINA EXCLUSIVO - LIVE COOKING\*

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

### VORSPEISEN | TAPAS

Fenchel | Feige | Ziegenkäse | schwarze Walnuss | Honigvinaigrette

Vitello Tonnato Tramezzini | von der Schieferplatte

Gegrillte Artischocke | Burrata | geschmolzene Kirschtomaten

Spargel | Parma Schinken | Radieschen | Cornichons | Remoulade

### VORSPEISEN - LIVE STATION

Lachs vom Holzbrett geschnitten | Zitronen-Dill-Creme | Graved-Lachs-Sauce | Dill

### ANTIPASTIBAR VON DER ETAGERE

Trüffelsalami | Chorizo | Pata Negra | Scampi in Limonenöl | gegrillte Artischocke | marinierte Aubergine

Ciabatta | Mojo Verde | Aioli | Zitronen-Thymianbutter | Olivenöl

### HAUPTGÄNGE - LIVE STATION

Schafskäsetortelloni | Trüffelbutter

### HAUPTGÄNGE

Fussili | aus dem Parmesanlaib | Salsicciaragout | Pinienkerne | Limonenöl

Dorade | Paella | Escabeche | frischer Radicchio

Ochsenbrasato | Urgemüse | Kartoffelcrème | Balsamicoschalotte | Barolojus

### DESSERTS | KÄSE

Tartuffo | Griottekirsche | Mandel | im Tumbler

Limonentarte mit Streusel | Kiwi Coulis | im Weckglas 

Italienische Käseauswahl | Grissini | Traube | Moustarda

83,50\*



# BBQ BUFFETS



# BBQ BUFFETS

## KLASSISCHES BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### BEILAGEN

Gurkensalat | Schmand | frischer Dill | im Tumbler

Salat von Fleischtomaten | Frühlingslauch |  
Gartenkresse

Bunte Blattsalate | gerösteter Speck | Croûtons |  
Joghurtdressing

Oma Spenglers Kartoffelsalat

Bauernbrot | Minibrötchen | Tomatenbaguette |  
Salzbutter

### VOM GROSSEN BBQ GRILL

Kartoffel-Gemüse-Körbchen 

Hähnchenbrust | geräucherte Paprika

Wetterauer Bratwurst

Chili-Käse-Rindswurst

### DIPS

Heinz Ketchup | Kornmeyer Apfelsenf | Original  
Frankfurter Grüne Soße | Radieschenquark

### DESSERTS

Obstsalat | im Weckglas

Schokoladenkuchen | im Glas

30,00

## FRANKFURTER BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### BEILAGEN - GROSSE PLATTEN & SCHALEN

Oma Spenglers Kartoffelsalat | Granny Smith |  
Karotten

Gartensalat | Kirschtomaten | Biokresse | frische  
Kräuter Vinaigrette

Hessischer Krautsalat | gerösteter Speck

Rindfleischsalat | Frankfurter 7-Kräuterdressing  
| im Tumbler

Bauernbrot | Minibrötchen | Tomatenbaguette |  
Salzbutter

### VOM GROSSEN BBQ GRILL

Gegrilltes Bauernbaguette | hausgemachte  
Kräuterbutter

Spätzle | Broccoli | rote Paprika | Gruyère | im  
Grillkörbchen

Lachsforelle | Babyspinat | Senfsaat | Limonenöl |  
aus dem Pergamentpapier

Kalbsbratwurst

Schweinenackensteak mit Schmucker Biermarinade

### DIPS

Heinz Ketchup | Kornmeyer Apfelsenf | Spundekäs |  
Original Frankfurter Grüne Soße

### DESSERTS IM WECKGLAS

Valrhona Schokoladenpudding | frische Vanillesauce

Ebbelwoicrème | Kompott | Crumble

38,50



# BBQ BUFFETS

## LE PETITE BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### BEILAGEN

Endiviensalat | Walnüsse | Ziegenkäse | Frenchdressing

Gurkensalat | Dijon-Senf | frischer Dill

Salade Niçoise | Thunfisch | Prinzessbohnen | schwarze Oliven | im Bügelglas

Baguetteauswahl | Rohmilchbutter

### VOM GROSSEN BBQ GRILL

Picandou | Erdbeere | Sauternes Essig

Kabeljau | Fenchel | Sauce Vierge | Grillkörbchen

Croque Monsieur | Flammkuchencreme | Speck | Zwiebeln

Entrecôte vom Rind

Hähnchenbrust | geräucherte Paprika

Gemüsespieß mit Wiesenkräutern

Rosmarinkartoffeln

### DIPS

Estragon-Senf | frisch geschäumte Bernaisesauce | Kräuterbutter

### DESSERTS IM WECKGLAS

Valrhona Zartbitter Schokomousse | Passionsfruchtcoulis

Limonentarte 

52,00

## TEX-MEX BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### BEILAGEN

Klassischer Coleslaw

Süßkartoffelsalat mit gebackenem Tofu | Chilidressing | im Weckglas 

Ceasar Salad | Crôtons | Garnelen | Mais | Kirschtomate | Gurke | Parmesan | im Bügelglas

Spicy smoked Beef | Paprika | Zuckerschoten

Chicken Salat mit roten Linsen | Zuckerschoten | gelber Paprika | Cashew

Brot- und Baguetteauswahl | Blue-Cheese-Dip

### DIPS

Heinz Ketchup | Honig-Senf-Sauce | BBQ Sauce | Mojo Verde

### VOM GROSSEN BBQ GRILL

Cajun Chicken

Grilled Maccaroni and Cheese | im Körbchen

Pastrami Sandwich | Senfsauce

Pulled Pork Sandwich | BBQ-Sauce 

Ribeyesteak mit BBQ Salz

### DESSERTS IM WECKGLAS

Cheesecake | Erdbeer-Ragout

Whiskey Cream | Oreo Crumble

52,00



# BBQ BUFFETS

## MEDITERRANES BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

---

### BEILAGEN

Salat von frischen Pilzen | confierte Tomate

Blattsalat | Rucola | Romana | marinierter Mozzarella | Balsamicodressing

Taboulé Salat

Pollo Tonnato 2.0 | im Tumbler

Rote Bete Falafel | Humus | im Weckglas 🌿

Schafskäse | Wassermelone | im Weckglas

Mediterrane Brotauswahl | Oliventapenade

### DIPS

Tomatensalsa | grober Balsamico-Honig-Senf | Aioli | Mojo Rojo

### VOM GROSSEN BBQ GRILL

Grillhähnchen

Scampi | pikante Tomaten Concassée | im Körbchen

Grillkäse mit französischer Kräutermarinade

Italienisches Panini-Sandwich mit Mozzarellacreme | getrocknete Tomate

Merguez

Iberico Schweine Filet

### DESSERTS IM WECKGLAS

Klassisches Tiramisu

Dulce de Leche | Maracuja | Fleur de Sel

57,00



# FLYING BUFFETS



# FLYING BUFFETS

## DEUTSCHES FLYING

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### VORSPEISE

Frankfurter Ziegenkäse | Süßkartoffel | Thymianhonig | Tapiokachip | Tellerchen

Praliné vom Taunusochsen | Röstschalotte | Brunnenkressecreme | Sauerampferöl | Tellerchen

Geflammt Lachs | lauwarmer Spargelsalat | grüne Sauce Pistou | Schälchen

### HAUPTGÄNGE

Zander | Erbsencreme | Rieslingschaumsauce

Rinderroulade | Kartoffelknödel | wilder Brokkoli

### DESSERTS IM TUMBLER

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Schokoladenpudding mit Tahiti-Vanille-Sauce

53,00

## VEGANES FLYING

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### VORSPEISE

Fregolata Sarda Salat | Räuchertofu | im Tumbler 

Quinoa Salat | Limette | Bohne | im Tumbler 

Süßkartoffel-Mango-Suppe | in der Tasse 

### HAUPTGÄNGE

Ravioli | Petersilie | Zitrone | Mandel 

Albondigas | weiße Bohnencreme | Mojo Rosso 

### DESSERTS IM TUMBLER

Limonentarte | Streusel | Kiwi Coulis 

Ananassalat | Granatapfel 

27,50

## ASIA FLYING

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### VORSPEISE

Hot Pot | Vegetarische Gyoza | Gemüse | Zitronengrassud | in der Bowl 

Thunfischtatar | Mango | Avocado | Wasabi-Eis

Gegrillter Seidentofu | Pak Choi | Sesam | im Tumbler

### HAUPTGÄNGE

Teppanyaki Filet vom Lachs | Miso | Pomelo

Knusprige Ente | Egg-fried-Rice | fermentierter Knoblauch-Öl

### DESSERT

Yuzu Soufflé | Karamell | Green Tea

Schokoladenküchlein | Kokoskern | Mango | lauwarm | im Glas

50,50

“Flying Buffets bieten ein einzigartiges Erlebnis. Statt sich an ein statisches Buffet zu binden, erleben Ihre Gäste kulinarische Vielfalt in Bewegung. Unsere Bedienungspersonen präsentieren exquisite Speisen direkt an den Tischen, für eine elegante und interaktive Genusserfahrung auf Ihrem Event.”

# FLYING BUFFETS

## MEDITERANES FLYING

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### VORSPEISE

Marinierter Pulpo | Passionsfrucht Aioli |  
Kräutergebäck | im Tumbler

Büffelmozzarella | bunte Tomate | Basilikum |  
im Tumbler

Vitello Tonnato | gebackene Kapern |  
Sardellenfilets | auf dem Teller

### HAUPTGÄNGE

Acquarelloriso | frischer Trüffel |  
crispy Rucola | Schälchen

Kalbsbäckchen | Auberginen Tempura |  
gebackene Parmesan-Polenta

### DESSERTS

Gefüllte Cannoli | Zitronencreme | marinierte  
Himbeere | im Tumbler

Mandelmilcheis | Tartufi | Piemonteser  
Haselnuss | in der Bowl

45,50

## FRANZÖSISCHES FLYING

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

### VORSPEISE

Boeuf Tatar | pochiertes Wachtelei | Portwein  
Perlzwiebel | Graubrot

Crevette Rosé | Avocado | Vinaigrette |  
im Tumbler

Warmes Tartelette | crottin de chavignol |  
karamellierte Zwiebel | Feige

### HAUPTGÄNGE

Maispoularde | Karottencreme | Flageolets |  
Trüffeljus

Rinderbraten | Schmorrgemüse | Kartoffel-  
Schnittlauch-Stampf

### DESSERTS IM TUMBLER

Mousse au Chocolat | Passionsfrucht

Crème Brûlée | Quittenchutney | Marzipan crumble

46,00



# MENÜ



# MENÜ

## AMUSE BOUCHE

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Geschmolzene Kalbspraline   Steinchampignon   Salz-Zitrone	4,00
Wildkräutersalat   Walnuss   Feige	4,00
Wachtelei   Trüffel   Kartoffelschaum	7,50
Lachs   Algenkrokant   Keta Kaviar	11,50

## KALTE VORSPEISEN

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Waldorf-Salat   grüner Apfel   rosa Rettich   kandierte Walnüsse   geeiste Sojamilch 	8,50
Artischocke (Barigoule)   Ricotta   Topinambur   Fava   Staudensellerie	8,50
Lachstartar   Edamame   rosa Ingwersud   crispy Nori	12,00
<b>Wildkräutersalat   granierter Ziegenkäse   Walnuss   Feige</b>	8,50
Wildkräutersalat   US Pastrami   Sauce Tartare   Walnuss-Chip	8,50
Black-Angus-Carpaccio   Rucola   Parmesan   Trüffelöl   Gremolata	21,00

## WARME ZWISCHENGERICHTE

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Sauerampferschaumsuppe   Kümmelbrot   Traubenchutney 	5,50
<b>Aquarelloriso   Trüffel   Parmesan   krosse Petersilie </b>	7,00
Riesling-Schaumsuppe   Eismeergarnelen   Crème-Fraîche   Basilikumöl   Schafgarbe	5,50
Gebratene Jakobsmuschel   Curry-Linsen   spicy Peanut	13,00
Beef Tea   geräuchertes Ochsenmark   7 Kräuter	5,50
Praliné vom geschmorten Rind   Selleriepüree   Kürbiskerncrisp   Senfschaum	6,00

“Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen. Pro Gang können Sie ein Gericht auswählen. Unser Servicepersonal wird Ihnen auf Ihrer Veranstaltung das Menü professionell servieren.”



# MENÜ

## HAUPTGÄNGE

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Fregola | getrocknete Tomaten | Oliven |  
Mandelmus | Radischen | Majoran **13,50**

Hausgemachte Gnocchi | geschmolzener Brie de  
Meaux | gegrillte Rüben | Blutampfer **10,00**

Krosses Zanderfilet | Radicchiostampf |  
Salzzitrone | Cava-Schaum **16,00**

Heilbutt | wilder Brokkoli | Mandelcrème |  
Seetangnage **29,00**

Krosse Maispoularde | Selleriepüree |  
Portweinzwiebeln | Rosmarin-Jus **16,00**

**Geschmorte Kalbsbäckchen | Selleriepüree |  
Fingermöhren | Estragon **21,00****

Rinderfilet im Wildkräutermantel | Waldpilz-  
kroketten | Schmorgemüse | Madeira-  
Trüffel-Jus **37,00**

## KÄSE

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Fourme d'Ambert | gegrillte Ananas |  
Pata Negra | Borretsch **8,50**

## DESSERTS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Tea Time | Zartbitterschokolade-Praline | Earl Grey |  
Kirschcrumble | gesalzene Haselnuss **8,00**

Rote Grapefruit | Maracuja | Kokosnuss **8,00**

Pistazienparfait | Himbeere | Rotwein-Baiser |  
Kakaobuch **8,00**

Milk & Chocolate | Milkschokoladenmousse |  
Dulce de Leche | krosser Milchschaum **8,00**



# MENÜ BY KLAUS ERFORT

## DINNER (3 GÄNGE) | BEISPIEL\*

Mindestbestellmenge 30 | Preis auf Anfrage

### AMUSE-BOUCHE | OPTIONAL

Rindertatar mit Wasabi Crème fraîche

### VORSPEISE

Roh marinierte Langostino Royal | Avocado-Carpaccio | Rosa Ingwersud

### HAUPTSPEISE

Kalbsfilet im Kräutermantel gegart | Kartoffel-Mousseline | sautierte Steinpilze

### DESSERT

Délice von Valhrona Manjari Schokolade | Passionsfrucht

## DINNER (4 GÄNGE) | BEISPIEL\*

Mindestbestellmenge 30 | Preis auf Anfrage

### AMUSE-BOUCHE | OPTIONAL

Auster mit Dashi und Schaum vom grünen Apfel

### VORSPEISE

Lauwarmer Bretonischer Hummer | Karotten - Ingwerpüree | Koriander | Passionsfrucht

### ZWISCHENGANG

Schottischer Wildlachs Niedertemperatur gegart | Beurre blanc | Fenchel

### HAUPTSPEISE

Rehrücken mit Purple Curry | Cassis | Selleriecreme

### DESSERT

Zitronen-Vacherin | Joghurt | Olivenöl



# GETRÄNKE



# GETRÄNKE

## STARTER\*

### Preis pro Glas

---

#### Lemon Gin

Gin | Bitter Lemon | Gurkenscheibe | frische Himbeere | mit Riesling aufgegossen | auf Eiswürfeln serviert

5,50

#### Cold American

Eisgekühlter Maracujasaft | Bitter Lemon | Blue Curacao Sirup | Gurkenscheibe | frische Himbeere | auf Eiswürfeln serviert

5,50

#### Red Miss

Holunderblütensirup | Cranberrysaft | Limettenscheibe | frische Minze | mit alkoholfreiem Sekt aufgegossen | auf Eiswürfeln serviert

5,50

#### Apple Twist

Apfelschorle | heimischer Apfelsecco | Apfelscheibe | auf Eiswürfeln serviert

5,50

## ZUM EMPFANG IN ZINKWANNE\*

### Preis pauschal

---

#### Carpe Noctem Prosecco

Herkunftsregion: Provinz Treviso - Veneto - Italia  
Rebsorte: 100% Glera / Prosecco

#### Oberdorfer Helles aus der Zinkwanne

0,33l | Leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig | Echt bayrisches Brauhandwerk

“Ein erfrischender Start mit sorgfältig ausgewählten Getränken verleiht Ihrer Veranstaltung nicht nur einen perfekten Empfang, sondern schafft auch eine entspannte und kommunikative Atmosphäre, die den Gästen einen positiven Einstieg in das Ereignis ermöglicht.”



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI\*

### Preis pauschal

---

Selters Culinaria Classic 0,75 l\*\*

Selters Culinaria Naturelle 0,75 l\*\*

Rapp's Apfelsaft naturtrüb 1,0 l\*\*

Rapp's Orangensaft 1,0 l\*\*

Pepsi 1,0 l\*\*

Pepsi Light 1,0 l\*\*

Mirinda 1,0 l\*\*

7up 1,0 l\*\*

Fritz-Spritz Bio Rhabarberschorle 0,33 l

Fritz-Spritz Bio Apfelschorle 0,33 l

## BIERE\*

### Preis pauschal

---

Jever Fun 0,33 l

Oberdorfer Helles 0,33 l

Radeberger Pils 0,33 l

Fassbier (nach örtlicher Gegebenheit)

## HEISSGETRÄNKE\*

### Preis pauschal

---

Kaffeespezialitäten

Espresso

Cappuccino

Teespezialitäten von Ronnefeldt



# GETRÄNKE

## WEISSWEIN\*

### Preis pro Flasche

---

#### “1 2 DRY” Riesling

Trocken | Josef Leitz | 0,75 l

21,00

#### PUR Chardonnay

Trocken | Bernhard Koch | 0,75 l

19,00

## ROTWEIN\*

### Preis pro Flasche

---

#### Cuvée Doppelstück

Trocken | Weingut Bauer | 0,75 l

23,00

#### Montepulciano d'Abruzzo

Trocken | Azienda Agricola | 0,75 l

28,00

## ROSÉ\*

### Preis pro Flasche

---

#### “FLEURY”

Trocken | Azienda Pescaja | 0,75 l

23,00

#### Pinot Noir Rosé

Trocken | Josef Leitz | 0,75 l

28,00

## COCKTAILS\* \*\*

### Preis pro Glas

---

Mojito

Caipirinha

Pina Colada

Cosmopolitan

9,90

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS\* \*\*

### Preis pro Glas

---

Virgin Pina Colada

Ipanema

No sex on the Beach

9,90

## LONGDRINKS\* \*\*

### Preis pro Glas

---

Wodka Lemon

Gin Tonic

Cuba Libre

8,90



# ROLLING GIN BAR

## HENDRICKS GIN

### Preis pro Glas

---

Hendrick's Gin | Fever Tree Indian Tonic Water | Gurkenscheibe

## THE DUKE MUNICH

### Preis pro Glas

---

The Duke Munich Dry Gin Bio | Fentimans Tonic Water | Orangenzeste

## BLACK GIN

### Preis pro Glas

---

Black Gin | Thomas Henry Tonic Water | Koriander | Zitrone

11,00

## GIN MARE

### Preis pro Glas

---

Gin Mare | Fever Tree Mediterranean Tonic Water | Thymian oder Rosmarin

## MONKEYS 47

### Preis pro Glas

---

Monkeys 47 | Fever Tree Aromatic Water | Sellerie

11,00

“Unsere Rolling-Gin-Bar verleiht Ihrer Veranstaltung zweifellos ein einzigartiges Erlebnis. Die Getränke werden auf unseren Flugzeug-Rolleys präsentiert und verleihen durch ihre Mobilität einen ganz besonderen Flair, der an den eleganten Service im Flugzeug erinnert.”



# EQUIPMENT & CO.



# PERSONAL

## KLEIDUNG

---

Unsere Servicemitarbeiter tragen auf Ihrer Veranstaltung einheitlich schwarze Hosen, weiße Hemden/ Blusen sowie beige Latzschürzen. Weitere Farbvariationen sind selbstverständlich möglich und können je nach Motto oder Farbkodex der Veranstaltung angepasst werden.

## EINSATZZEITEN

---

Die angegebenen Personalstunden sind Schätzungen und werden nach tatsächlichem Einsatz berechnet. Daher können die angegebenen Stunden sowohl nach oben als auch nach unten variieren.

Der Personaleinsatz wird in vollen Stunden berechnet. Für Logistik und Küche berechnen wir pro Mitarbeiter Rüst- und Verladezeiten von 0,5 – 2 Stunden (je nach Auftragsvolumen und tatsächlichem Aufwand). Diese Kosten sind noch nicht inkludiert und werden bei der Abschlussrechnung berücksichtigt.

Auf Grund des Arbeitsschutzgesetz verpflichten wir uns, eine 8-stündige Arbeitszeit (inkl. Auf- und Abbau) nicht zu überschreiten. Bei längerer Veranstaltungsdauer kann es zu doppeltem Personaleinsatz und Überlappungen der Serviceschichten kommen. Falls eine spontane Verlängerung der Veranstaltung nicht auszuschließen ist, muss bereits im Vorfeld zusätzliches Personal eingeplant werden.



# ABLAUF DER LOGISTIK

## 1. SPEISENPRODUKTION

---

Auf insgesamt 4.000 qm<sup>2</sup> produziert ein Team aus Frische-Experten, in der FPS-Manufaktur, Ihre Speisen Hand in Hand. Effizienz und Ergonomie sowie modernste Erkenntnisse in punkto Lebensmittelhygiene, -lagerung & -verarbeitung werden auf dieser Fläche berücksichtigt. Umweltfreundliche und energieeffiziente Aspekte sind in die technische sowie bauliche Planung integriert.

## 2. TRANSPORT

---

Die sorgfältig vorkommissionierten Speisen werden nach einem festen Anlieferplan mit unseren Kühlfahrzeugen in die Location transportiert. Dort werden Sie von der hauseigenen Logistik und den Köchen in dem entsprechend vorgesehenen Küchenbackstage gelagert.

## 3. FINISHING

---

Im Backstagebereich erfolgt dann die Vollendung der Speisen in den entsprechend eingeplanten Konvektomaten und Wärmewagen. Weitere Speisen werden an die Stationen verteilt und dort, vor den Gästen, live zubereitet.

## 4. ABHOLUNG

---

Nach der Veranstaltung erfolgt die komplette Rückführung des Equipments und der Ware über einen eigens dafür vorgesehenen Eingang in die Spülküche. Alle Speisereste werden dort über eine Biogasanlage entsorgt.



# LOCATIONS



# WESTHAFEN PIER 1

## SPÄKTAKULÄRE EVENTLOCATION

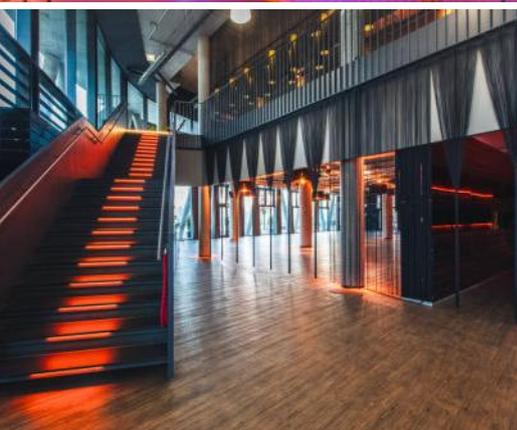
---

Die architektonisch aufsehenerregende Eventlocation Westhafen Pier 1 liegt direkt am Main in zentraler Lage, erstreckt sich über 2 Stockwerke und ist fast über die gesamte Breite zum Wasser hin ausgerichtet. Die Fassade aus Aluminium und Glas verleiht dem Gebäude eine Anmutung von Leichtigkeit und Dynamik, beide Stockwerke zusammen bilden eine Fläche von über 1.000 m<sup>2</sup> und haben eine großzügige Höhe von 3,85 m. Damit gestatten sie eine vielseitige und maß- geschneiderte Nutzung.

Als Exklusivpartner beliefert FPS CATERING alle Veranstaltungen im Westhafen Pier 1 und garantiert Spitzenqualität sowie innovative gastronomische Konzepte, die dem Charakter und der Positionierung dieser außergewöhnlichen Location Rechnung tragen. Ein außergewöhnlicher Ort für besondere Erlebnisse!

Der Westhafen Pier 1 ist die ideale Location für Events, Tagungen, Produktpräsentationen, Privatfeiern, Hochzeiten, Bankette, Fahrzeugpräsentationen & Partys

**Kapazität: 50 – 800 Personen**



# FREIGUT

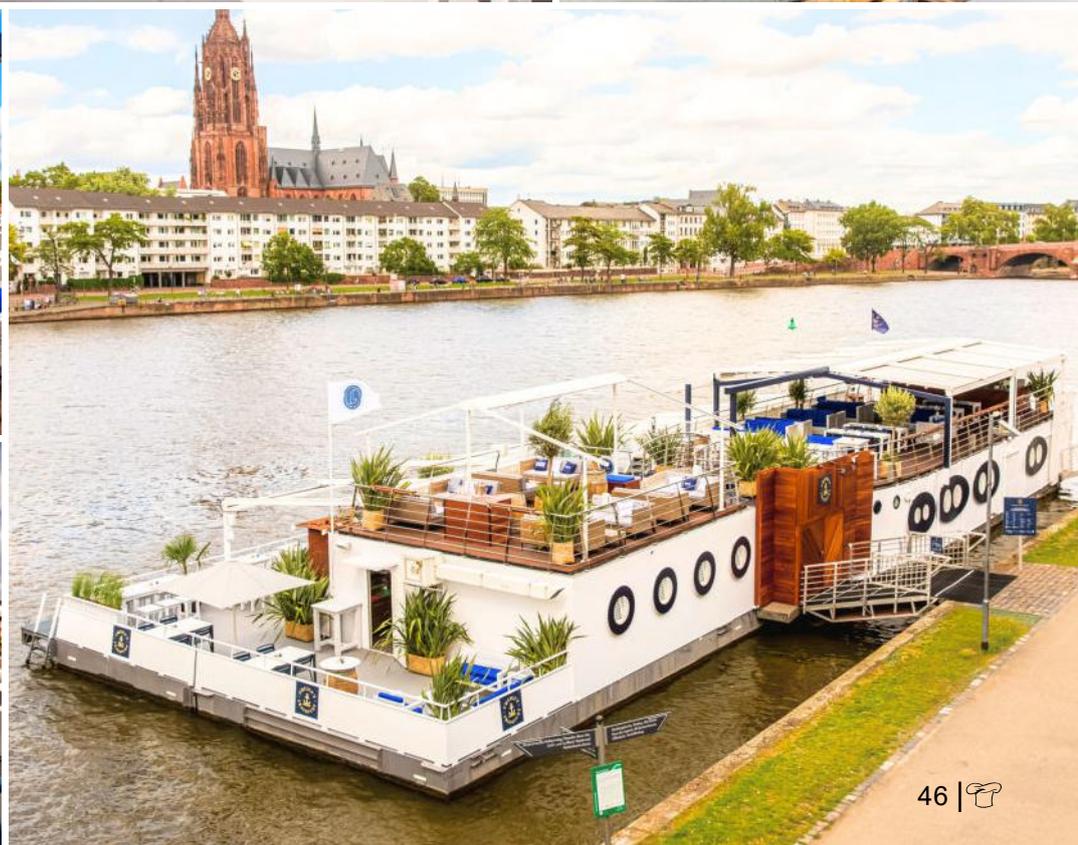
## AUF DEM WASSER MIT SKYLINE-BLICK

Das Freigut überzeugt nicht nur mit seiner spitzen Lage mitten in Frankfurt, sondern ist auch leicht zu erreichen. Ob Traumhochzeit auf dem Wasser, Firmenfeier in zentraler Lage oder ein privates Event - wenn Sie sich für das Freigut als Ihre Location entscheiden, feiern Sie in einer einmaligen Umgebung - auf und unter Deck! Auf dem Wasser des Mains gelegen, genießen Ihre Gäste bei uns nicht nur maritimes Flair und einen spektakulären Ausblick bei Tag und bei Nacht, sondern auch besten Service.

Im Freigut Frankfurt finden Sie eine Eventlocation vor, die die perfekte Kombination aus zentraler Lage und einer atemberaubenden Aussicht auf die Skyline und die Frankfurter Sehenswürdigkeiten, bildet. Hinzu kommt der direkte Blick auf den Main, ein außergewöhnlicher Wow-Effekt, der jeden Gast begeistern wird.

Eine Fläche von fast 700m<sup>2</sup> auf 2 Ebenen bietet Ihnen und Ihren Gästen die perfekte Location, um Ihr Event nicht nur unter freiem Himmel auf unseren Außendecks zu genießen, sondern auch gleichzeitig wetterfeste Möglichkeiten durch unsere Markisenanlagen und das wetterfeste, sowie beheizte Panorama- und Unterdeck.

**Kapazität: 30 – 300 Personen**



# MOTORENFABRIK

## HISTORISCHE EVENTLOCATION IN DARMSTADT

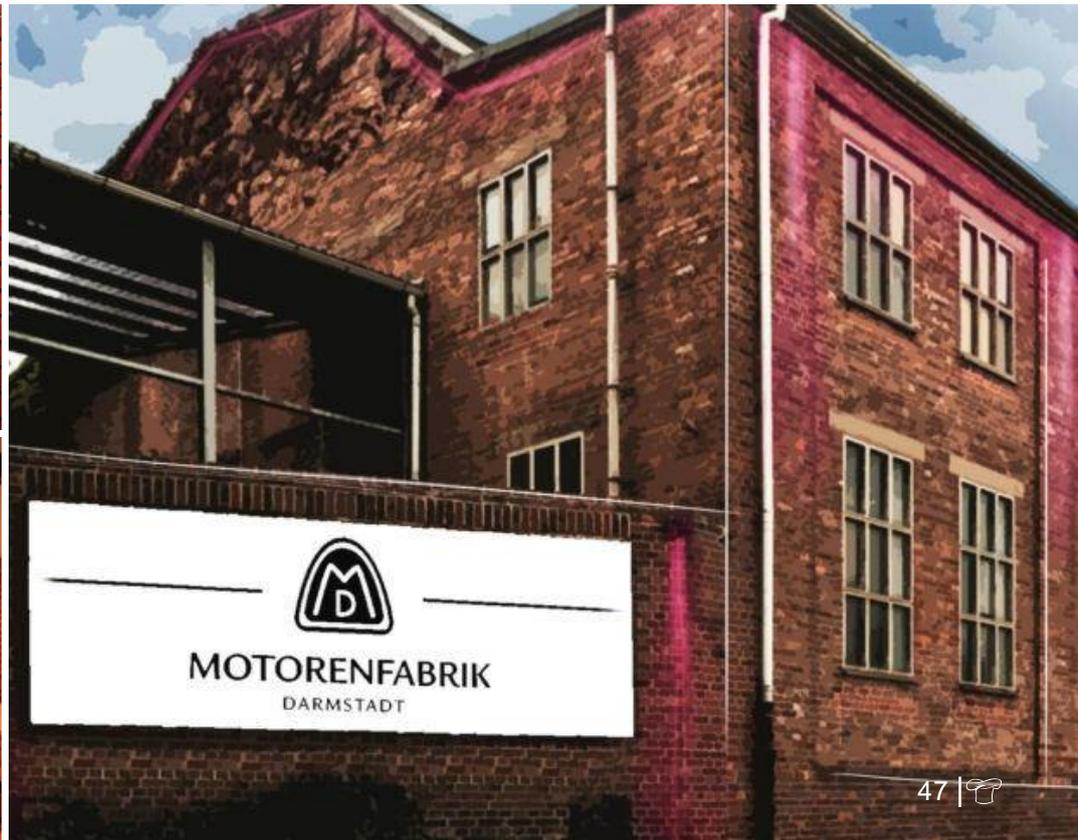
---

Eine Erinnerung an vergangene Zeiten und doch so modern: Gelesen auf dem historischen Industriegelände in Darmstadt-West versprüht die alte Motorenfabrik mit ihrer 14 Meter langen Backsteinfront schon bei der Ankunft ihren ganz eigenen Charme.

Und auch im Inneren überzeugt das Gebäude mit einer Mischung aus hochwertigen Materialien, modernem Mobiliar und Überbleibseln aus vergangenen Zeiten: Blanke Ziegelwände, freiliegende Rohre und vieles mehr. Der Erhalt des ursprünglichen Industriecharmes schafft eine unverwechselbare Atmosphäre und macht jedes Event unvergesslich.

Ergänzend zur einzigartigen Atmosphäre der alten Motorenfabrik bietet die Locationfläche "Loft 111" eine besonders intime und gemütliche Umgebung für kleinere Veranstaltungen. Das Loft 111 verbindet geschickt den historischen Charme des Industriegeländes mit modernem Komfort und eignet sich somit ideal für intime Feiern, Meetings oder besondere Anlässe im kleinen Kreis.

**Kapazität: 30 – 360 Personen**



# WEITERE LOCATIONS

## OOSTEN FRANKFURT

---

Kapazität: 30 - 480 Gäste

## PALAIS FRANKFURT

---

Kapazität: 50 - 700 Gäste

## VILCO BAD VILBEL

---

Kapazität: 100 - 1000 Gäste

## FREDENHAGEN - OFFENBACH

---

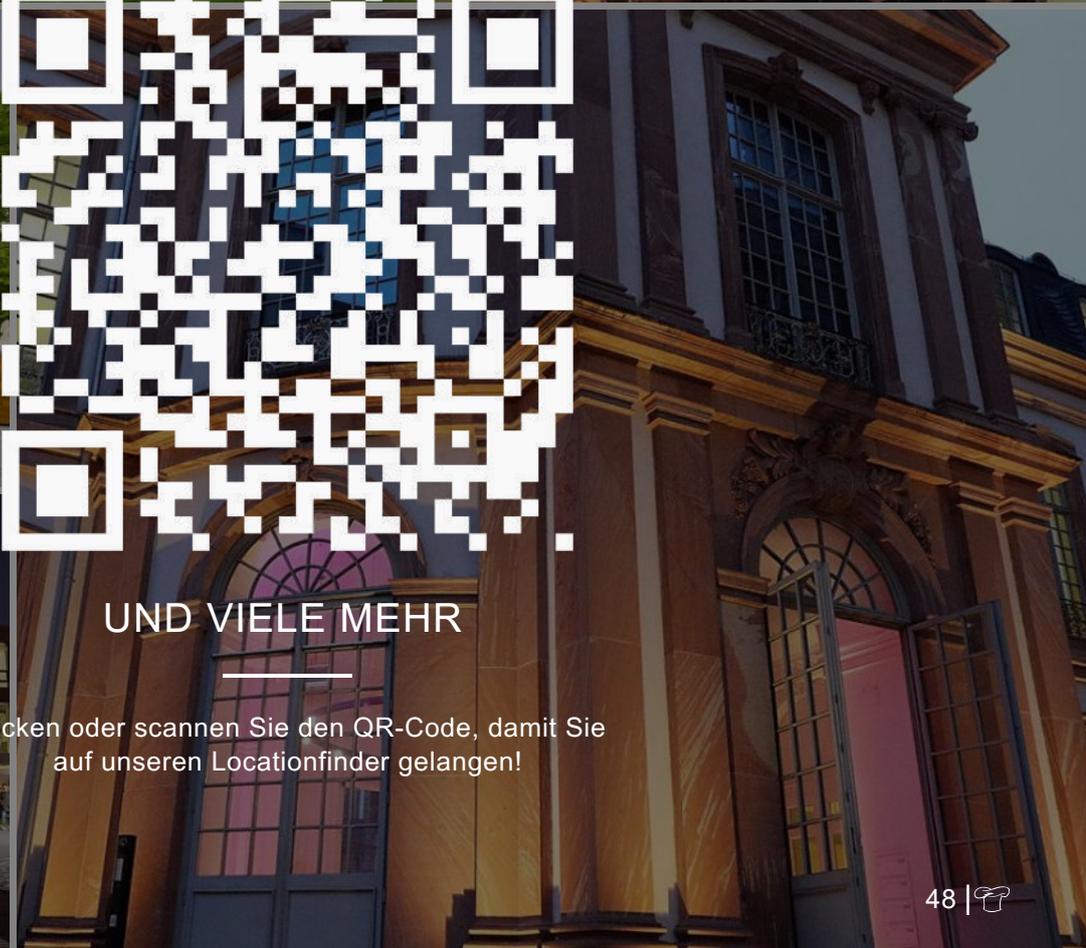
Kapazität: 150 - 3600 Gäste



UND VIELE MEHR

---

Klicken oder scannen Sie den QR-Code, damit Sie auf unseren Locationfinder gelangen!



# QUALITY DELIVERED



FPS CATERING |  
quality delivered