

EVENTCATERING





EXKLUSIVER EINBLICK

Sehen Sie, wo unsere Spitzenköche in modernster Umgebung
Ihre Speisen mit Leidenschaft und Präzision zubereiten.



KEYFACTS

- ✔ **Modernste Produktionsanlage:** Unsere 4.000 qm große Produktionsfläche in Frankfurt-Fechenheim ist mit fortschrittlicher Technologie ausgestattet und gewährleistet höchste Effizienz, Hygiene und Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelverarbeitung.
- ✔ **Erfahrenes Team:** Ein engagiertes Team aus 20 Frische-Experten und ein Pool von etwa 50 Spitzenköchen sorgen täglich für die Zubereitung von bis zu 10.000 Speisen – jede einzelne mit höchster Präzision und Liebe zum Detail.
- ✔ **Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein:** Unsere Produktion ist umweltfreundlich und energieeffizient, was nicht nur den ökologischen Fußabdruck minimiert, sondern auch die Qualität unserer Speisen verbessert.

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: Angefangen 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,



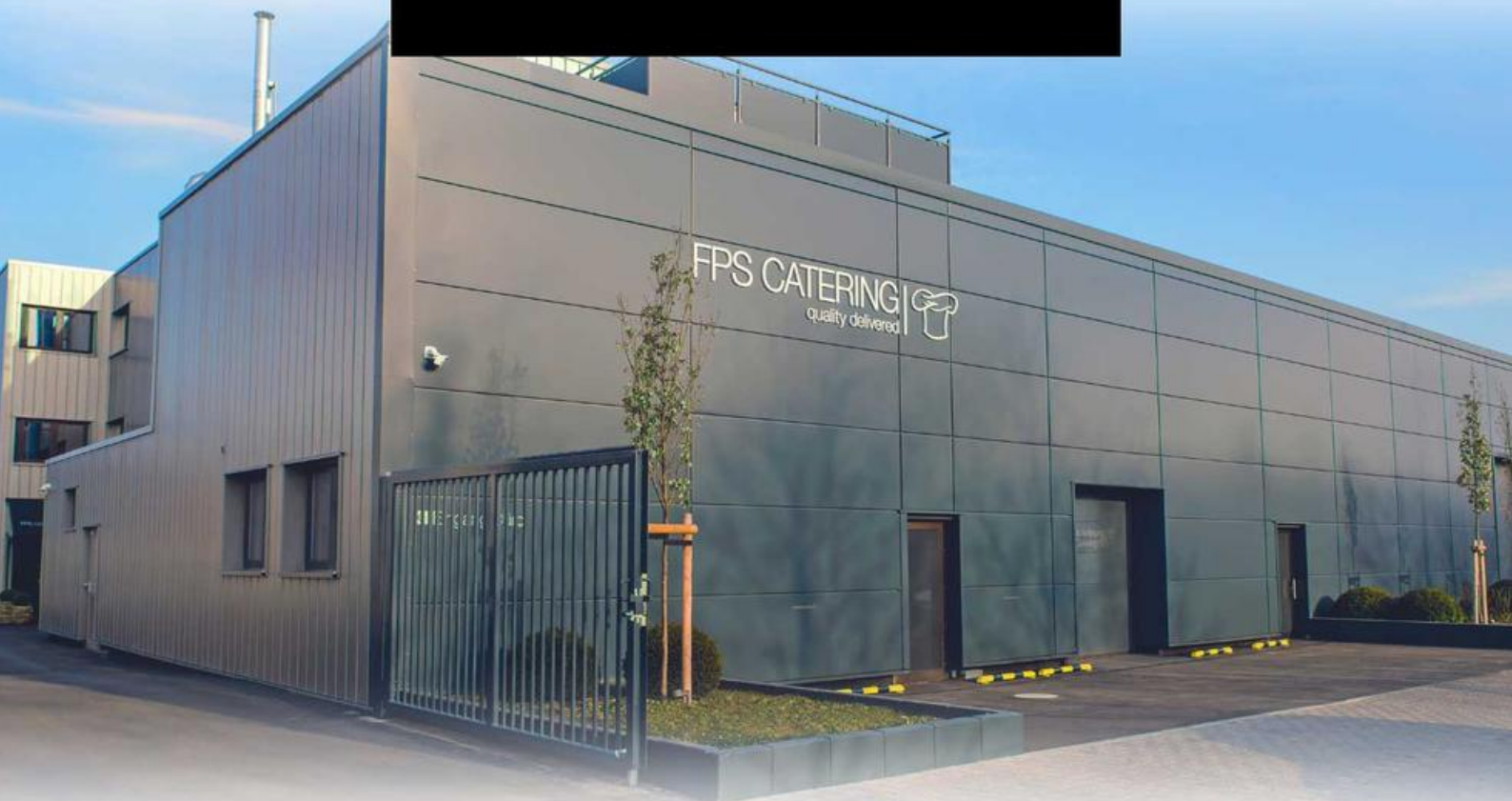
Markus Spengler



INHALTSVERZEICHNIS

ÜBER FPS CATERING	6	GETRÄNKE	41
Fakten	7	Starter & Empfang	42
Qualität	8	Softdrinks & Co.	43
FRITTENDOG	9	Alkoholhaltiges	44
ALL OVER POKÉ	16	Rolling Gin Bar	45
FRESH & READY	12	EQUIPMENT & CO.	46
FPS MANUFAKTUR	19	Personal	47
Canapés	20	Logistik	48
Fingerfood	21	LOCATIONS	49
Buffets	24	Westhafen Pier 1	50
BBQ Buffets	29	Freigut	51
Flying Buffets	33	Motorenfabrik	52
Menü	36	Weitere Locations	53
Menü by Klaus Erfort	39	KONTAKT	56

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
Geschäftsbereiche: Privat- & Businesscatering
Eventcatering
Schul- & Kitacatering
Betriebsgastronomie
Mitarbeiter: ca. 150
Produktionsküche: 4000m²
Kühlfläche: 500m²

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

8,50

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

Chili-Cheese Dog

8,50

Guacamole | Salsa | Chiliwurst | rote Zwiebeln
Paprikawürfel | heiße Cheddar-Sauce | rote
Jalapeños | Nachos

Frankfurt Dog

8,50

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


Orient Dog

8,50

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

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

 = vegetarisch

 = vegan

VEGAN

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Portion

Chili sin Carne

8,50

Rote Bohnen | Tomaten | Paprika | Mais

1 Portion = Chili sin Carne + 1 Portion Fries

FRIES

Kostenfrei zu jeder Portion

Fries

Kartoffeln aus Frankreich | Knoblauch
Rosmarin | Meersalz

Toppings

Tomatensalsa
Trüffelmayo



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

*Ab 50 Portionen = zwei verschiedene Sorten & ab 100 Portionen = vier Sorten zusammenstellbar.

MINI-QUICHE

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück


Quiche Poire  3,60
Birne | Gorgonzola

Quiche Légume  3,60
Gemüse | Petersilie

Quiche Saumon 3,60
Lachs | Dill


Quiche Lorraine 3,60
Räucherspeck | Gruyère-Käse

 = vegetarisch

 = vegan

DESSERT

Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück


Organic ice cream chocolate  5,00


Organic sorbet Lemon  5,00

Organic sorbet Mango  5,00

DESSERT IM TUMBLER


Mindestbestellmenge 25 | Preis pro Stück


Erdbeer | Pistazie | Cantuccini | Mascarpone  4,50

Grüner Matcha Tee | Mangochutney  4,50
kandierter Ingwer

Apfel-Crumble  4,50

Schwarzwälder Kirsch 2.0  4,50

Kokosmilchreis | Orangen-Marmelade  4,50

Weißes Schokomousse | Cranberry  4,50
Macadamia

“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**


 = vegetarisch

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 | Pistanzien | 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


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

Thai Geflügel Curry mit Gemüse | Bio-Basmatireis

DESSERTS IM TUMBLER

Grüner Matcha Tee | Mangochutney | kandierter
Ingwer **28,50**

 = vegetarisch

 = vegan

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

 = vegetarisch

 = vegan


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 14,50
 Lachs | Avocado | Mango | Paprika Reis
 Soja-Kräuter-Ingwer


I'A NUI 14,50
 Thunfisch | Wakame | Edamame | Cashews
 Reis | Chili-Ingwer-Ananas

VEGGIE-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

OAHU  10,00
 Tofu | Avocado | Zucchini | Sojabohnen
 Quinoa-Reis | Erdnuss-Wasabi-Kokos

 = vegetarisch

 = vegan

FLEISCH-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion


WAIKIKI 11,00
 Hähnchen | Mango | Zucchini | Kaiserschoten
 Quinoa-Reis | Hibiskus-Kokos

KILAUEA (SCHARF) 14,50
 US-Flanksteak | Avocado | Enoki Pilze
 Erdnüsse | Quinoa-Reis | Sesam

SÜSSE-BOWLS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

KOKOLEKA 4,50
 Kokos | Schoko | Ananas | Kirsch 

IKEHU 4,50
 Energyball | Aprikose | Macadamia 
 Passionsfrucht





MOTORENFABRIK
DARMSTADT

WE ARE OPEN

Die neue Eventlocation in Darmstadt



SCAN OR CLICK ME:



WWW.MOTORENFABRIK-DARMSTADT.DE

FPS CATERING | MANUFAKTUR



CANAPÉS

TOMATEN-KRÄUTERBAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 pro Sorte | Preis pro Stück


Antipasti Mozzarella 	4,00
Parmaschinken Melone	4,00
Mailänder Salami Kirschtomate	4,00

KLASSIKBAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 pro Sorte | Preis pro Stück



Roastbeef Kirschtomate	4,00
Gebeizter Lachs Honig-Senf-Sauce	4,00
Gebratener Scampi Ei Dill-Schmand	4,00

 = vegetarisch

 = vegan

VOLLKORNBAGUETTE

Mindestbestellmenge 8 pro Sorte | Preis pro Stück

Provolone Weintraube Walnuss 	4,00
Bergkäse Aprikosenchutney 	4,00
Putenbrust Feige	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 PITA

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte | Preis pro Stück


Rote Bete Falafel Humus 	3,90
Gebeizter Lachs Wasabi Edamame	3,90
Orientalisches Hähnchen Gurkendip	3,90
Ente Mango-Salsa Minze	3,90

MINI BURGER

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte | Preis pro Stück

Der Franzose  Feige Ziegenkäse Walnuss	3,90
Der Amerikaner Pulled Turkey Röstzwiebeln Barbecuesauce	3,90
Der Hawaiianer Putenbrust Scampi Ananas Curry	3,90
Der Hesse Roastbeef Handkäse Hessisches Chutney	3,90

 = vegetarisch

 = vegan

MINI SPIESSE

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte | Preis pro Stück

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

MINI QUICHE

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte | Preis pro Stück

Légume  mit verschiedenem Gemüse	3,60
Poire  mit Birne Gorgonzola	3,60
Saumon mit geräuchertem Lachs Dill	3,60
Lorraine mit Speck	3,60




FINGERFOOD IM WECKGLAS

KLASSISCH

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte | Preis pro Stück

Glasnudelsalat Knuspergarnele	3,90
Safran-Risoni-Salat gebratene Garnele Limonenmayonnaise	4,60
Vitello Tonnato 2.0	4,90
Flusskrebssalat Cocktailsauce	4,90
Mini-Meatball Cole Slaw	3,90
Knusperschnitzel Grüne Soße	3,90
Albondigas pikante Tomatensauce	3,90
Geflügel-Ananas-Spieß Ponzu Marinade Koriander	3,90

 = vegetarisch

 = vegan

VEGAN

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

Rote Linsen Salat Gemüse-Samosa Joghurt Dip	3,70
Pennesalat Basilikumpesto	3,70
Falafel auf Couscous-Salat Humus	3,90
Süßkartoffelsalat gebackener Tofu Chilidressing	3,90

VEGETARISCH

Mindestbestellmenge 10 | Preis pro Stück

Milder Handkäs' in Sauerrahm Brezelperlen	3,90
Käsewürfel Tête du Moine Comté	4,10
Schafskäsewürfel Gurke Minze	4,10
Salat von der Tomate Mini-Mozzarella Pinienkernen	4,20



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

FINGERFOOD IM TUMBLER

KLASSISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück

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

Amalfihühnchen | Taboulé | Kirschtomate 6,50
Minzdip

Kalbstafelspitzsalat | Kohlrabiemousse 7,50
Haselnuss | Feldsalat

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

Frankfurter Ziegenkäse | Süßkartoffel 7,50
Thymianhonig | Tapiokachip


Beef Terriyaki | Zuckerschoten 9,00

Schwertfischsachimi | Limonentaboulé 9,00
Crème Crue

Rindertartar | Baby Pak Choi | Cashew 12,00
Hoisinsauce

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

 = vegetarisch

 = vegan

FISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück

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


Marinierter Pulpo | Passionsfrucht Aioli 10,00
geröstetes Focaccia


Eismeergarnelen | grüner Spargel 9,00
Sauce Béarnaise

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


VEGETARISCH

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Stück


Handkästartar | Sauerrahm | Babyspinat  6,00
crème | Mini Crostini

De Puy Linsensalat | Rote Bete Hummus  6,50

Toskanischer Gemüsesalat  7,50
Mozzarella di Bufala | Pinienkerne

Höhlensteiger Käsesalat | Trauben  7,50
salzige Pistazien

Onsen Ei | Spinatcrème | Trüffelschaum  8,50

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

*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

*Zzgl. Personal & Equipment.

BUFFETS



BUFFETS

FRANKFURT

Mindestbestellmenge 50* | Preis pro Person

VORSPEISEN

Räucherforelle | Gurkensalat | Dill im Tumbler

Grüne Sauce | halbes Ei im Weckglas 🌿

Handkästartar | Sauerrahm im Weckglas 🌿

Marinierte Kalbsfleischscheiben
karamellisierter 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

44,00

🌿 = vegetarisch

🌿 = vegan

ASIATISCH

Mindestbestellmenge 50* | 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

Thailändischer Mangosalat 🌿
Granatapfelkerne im Weckglas

53,50


*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
*auch im Live-Cooking möglich - zzgl. Live Cooking Table, Personal & Equipment.

BUFFETS


MEDITERRAN

Mindestbestellmenge 50* | Preis pro Portion

VORSPEISEN


Fregolata Salat | Belugalinsen 
Garnelenspiess | Limonen-Creme- Fraiche
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


Kalbsrückensteak | Trüffelrahm | Zucchini-
Kirschtomaten-Gemüse | Kartoffelpüree

DESSERTS

Klassisches Tiramisu im Weckglas 

Vanille Panna Cotta mit Kokosmilch 
frischer Beerensalat im Weckglas

 = vegetarisch

 = vegan

FRANZÖSISCH

Mindestbestellmenge 50* | Preis pro Portion


VORSPEISEN

Selleriesalat | Haselnuss im 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 | provencalische
Grilltomate | getrüffeltes Kartoffelgratin

DESSERTS

Cavaillonmelonensalat | Pastis im Weckglas 

Mousse au Chocolat im Tumbler 

54,00

59,00

*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
*auch im Live-Cooking möglich - zzgl. Live Cooking Table, Personal & Equipment.

BUFFETS


COCINA EXCLUSIVO - LIVE COOKING

Mindestbestellmenge 100* | 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

 = vegetarisch

 = vegan

*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

*zzgl. Live Cooking Table, Personal & Equipment.

SCAN OR CLICK ME:



WWW.WESTHAFFENPIER.DE



OUR FAVOURITE

LOCATIONS



SCAN OR CLICK ME:



WWW.FREIGUT-FRANKFURT.DE

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
Joghurdressing

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


 = vegetarisch


 = vegan

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 | Babypinacot | 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

*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.





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


 = vegetarisch


 = vegan

TEX-MEX BBQ

Mindestbestellmenge 30 | Preis pro Person

BEILAGEN

Klassischer Coleslaw 

Süßkartoffelsalat mit gebackenem Tofu 
Chilidressing im Weckglas

Ceasar Salad | Crôutons | 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 Concasse im Körbchen

Grillkäse | 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

 = vegetarisch

 = vegan

FLYING BUFFETS




FLYING BUFFETS

DEUTSCHES FLYING

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Person

VORSPEISE

Frankfurter Ziegenkäse | Süßkartoffel 
Thymianhonig | Tapiokachip auf Tellerchen

Praliné vom Taunusochsen | Röstschalotte
Brunnenkressecreme | Sauerampferöl auf
Tellerchen

Geflammt Lachs | lauwarmer Spargelsalat
grüne Sauce Pistou im Schälchen


HAUPTGÄNGE

Zander | Erbsencreme | Rieslingschaumsauce

Rinderroulade | Kartoffelknödel | wilder
Brokkoli


DESSERTS IM TUMBLER

Schwarzwälder Kirsch 2.0 

Schokoladenpudding mit Tahiti- 
Vanille-Sauce

53,00

 = vegetarisch

 = vegan

VEGANES FYLING

Mindestbestellmenge 50 | 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 FYLING

Mindestbestellmenge 50 | 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 | fermentiertes
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 50 | 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 im Schälchen

Kalbsbäckchen | Auberginen Tempura
gebackene Parmesan-Polenta

DESSERTS

Gefüllte Cannoli | Zitronencreme | marinierte 
Himbeere im Tumbler

Mandelmilcheis | Tartufi | Piemonteser 
Haselnuss in der Bowl

45,50

 = vegetarisch


FRANZÖSISCHES FLYING

Mindestbestellmenge 50 | 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
Wildkräutersalat granierter Ziegenkäse 🌿 Walnuss Feige	8,50
Wildkräutersalat US Pastrami Sauce Tartare Walnuss-Chip	8,50
Black-Angus-Carpaccio Rucola Parmesan Trüffelöl Gremolata	21,00

🌿 = vegetarisch

🍃 = vegan

WARME ZWISCHENGERICHTE

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

Sauerampferschaumsuppe Kümmelbrot 🍃 Traubenchutney	5,50
Aquarelloriso Trüffel Parmesan 🌿 krosse Petersilie	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  **13,50**
Mandelmus | Radischen | Majoran

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

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


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

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

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

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

 = vegetarisch

 = vegan


KÄSE


Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion


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


DESSERTS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

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

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

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

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



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

MENÜ BY KLAUS ERFORT

DINNER (3 GÄNGE) | BEISPIEL

Mindestbestellmenge 30 | Preis auf Anfrage

AMUSE-BOUCHE

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

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



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
*Unser Sommelier wird Ihnen eine harmonische Weinbegleitung zusammenstellen.

FPS CATERING | 
Quality assured

ANGEBOT

FREIBLEIBEND



JETZT KOSTENLOSES

ANGEBOT ANFORDERN

- ✔ **Kostenlos und unverbindlich:** Fordern Sie jetzt Ihr individuelles Angebot an, völlig kostenfrei und ohne Verpflichtungen.
- ✔ **Einfache und schnelle Anfrage:** Mit nur wenigen Klicks erhalten Sie ein maßgeschneidertes Angebot, perfekt abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.
- ✔ **Expertenberatung:** Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung – unsere Cateringexperten erstellen für Sie das ideale Menü, das Ihre Veranstaltung unvergesslich macht.

SCAN OR CLICK ME:



WWW.FPS-CATERING.DE

GETRÄNKE



GETRÄNKE

STARTER

Preis pro Glas

Lemon Gin 5,50

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

Cold American 5,50

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

Red Miss 5,50

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

Apple Twist 5,50

Apfelschorle | heimischer Apfelsecco
Apfelscheibe | auf Eiswürfeln serviert

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.



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

*Weitere Auswahl an Getränken auf Anfrage.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Preis pauschal

Selters Culinaria Classic 0,75L**

Selters Culinaria Naturelle 0,75L**

Rapp's Apfelsaft naturtrüb 1,0L**

Rapp's Orangensaft 1,0L**

Pepsi 1,0L**

Pepsi Light 1,0L**

Mirinda 1,0L**

7up 1,0L**

Fritz-Spritz Bio Rhabarberschorle 0,33L

Fritz-Spritz Bio Apfelschorle 0,33L

BIERE

Preis pauschal

Jever Fun 0,33L

Oberdorfer Helles 0,33L

Radeberger Pils 0,33L

Fassbier (nach örtlicher Gegebenheit)

HEISSGETRÄNKE

Preis pauschal

Kaffeespezialitäten

Espresso

Cappuccino

Teespezialitäten von Ronnefeldt



GETRÄNKE

WEISSWEIN

Preis pro Flasche

“1 2 DRY” Riesling 21,00
Trocken | Josef Leitz | 0,75 l

PUR Chardonnay 19,00
Trocken | Bernhard Koch | 0,75 l

ROTWEIN*

Preis pro Flasche

Cuvée Doppelstück 23,00
Trocken | Weingut Bauer | 0,75 l

Montepulciano d’Abruzzo 28,00
Trocken | Azienda Agricola | 0,75 l

ROSÉ

Preis pro Flasche

“FLEURY” 23,00
Trocken | Azienda Pescaja | 0,75 l

Pinot Noir Rosé 28,00
Trocken | Josef Leitz | 0,75 l

COCKTAILS**

Preis pro Glas

Mojito 9,90

Caipirinha 9,90

Pina Colada 9,90

Cosmopolitan 9,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

Preis pro Glas

Virgin Pina Colada 9,90

Ipanema 9,90

No sex on the Beach 9,90

LONGDRINKS**

Preis pro Glas

Wodka Lemon 8,90

Gin Tonic 8,90

Cuba Libre 8,90



*alle Preise in EURO und netto. *Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
*Weitere Auswahl an Getränken auf Anfrage. **zzgl. Barkeeper & Equipment.

ROLLING GIN BAR

HENDRICKS GIN

Preis pro Glas

Hendrick's Gin | Fever Tree Indian Tonic Water Gurkenscheibe **11,00**

THE DUKE MUNICH

Preis pro Glas

The Duke Munich Dry Gin Bio | Fentimans Tonic Water | Orangenzeste **11,00**

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 **11,00**

MONKEYS 47

Preis pro Glas

Monkeys 47 | Fever Tree Aromatic Water Sellerie **11,00**



Runden Sie Ihr Gin-Erlebnis stilvoll ab: Genießen Sie die reichhaltigen Aromen unserer handverlesenen Fidel & Castro Zigarren, die perfekt mit dem Charakter unserer Gins harmonieren. Ein Genuss für wahre Kenner! Mehr unter: www.fidel-castro-cigars.de



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 qm² 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 m² 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 700m² 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

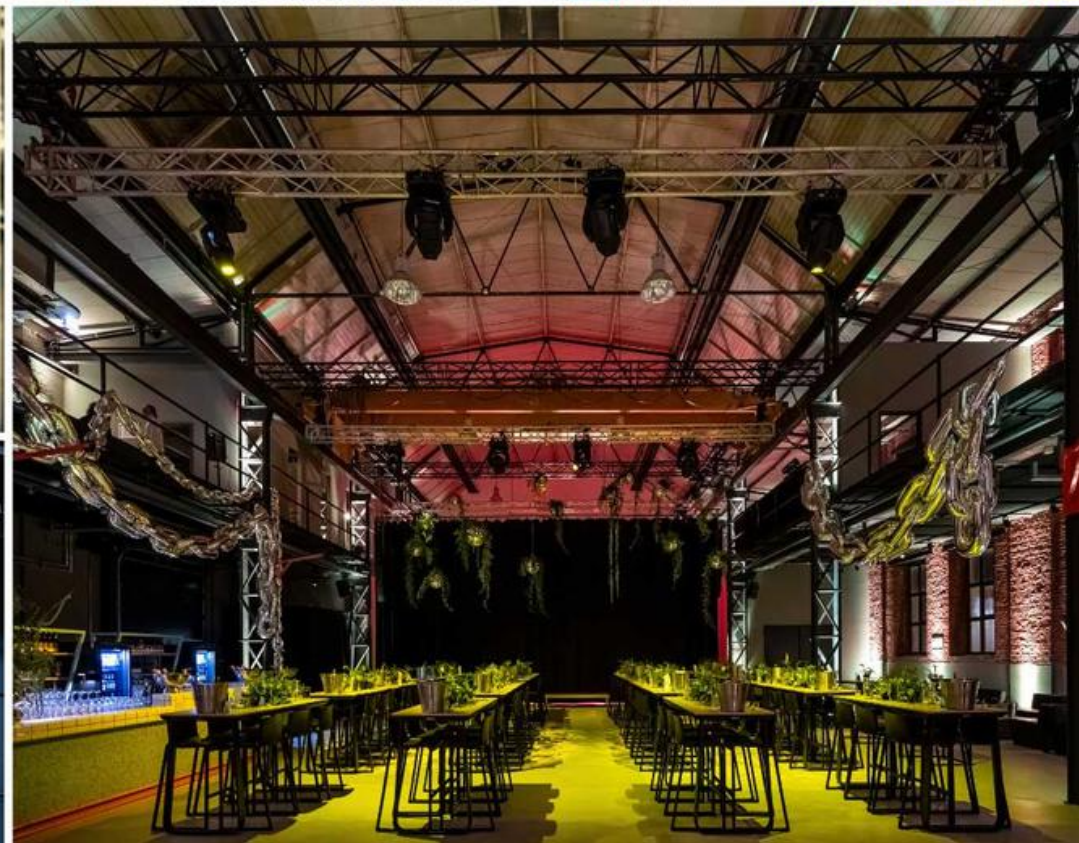
HISTORISCHE EVENTLOCATION IN DARMSTADT

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

Mit perfektem Timing und höchster Sorgfalt liefern wir Ihre Speisen frisch und in bester Qualität – genau dann, wenn Sie es brauchen.



SCAN OR CLICK ME:



ANGEBOT ANFORDERN