

# 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,



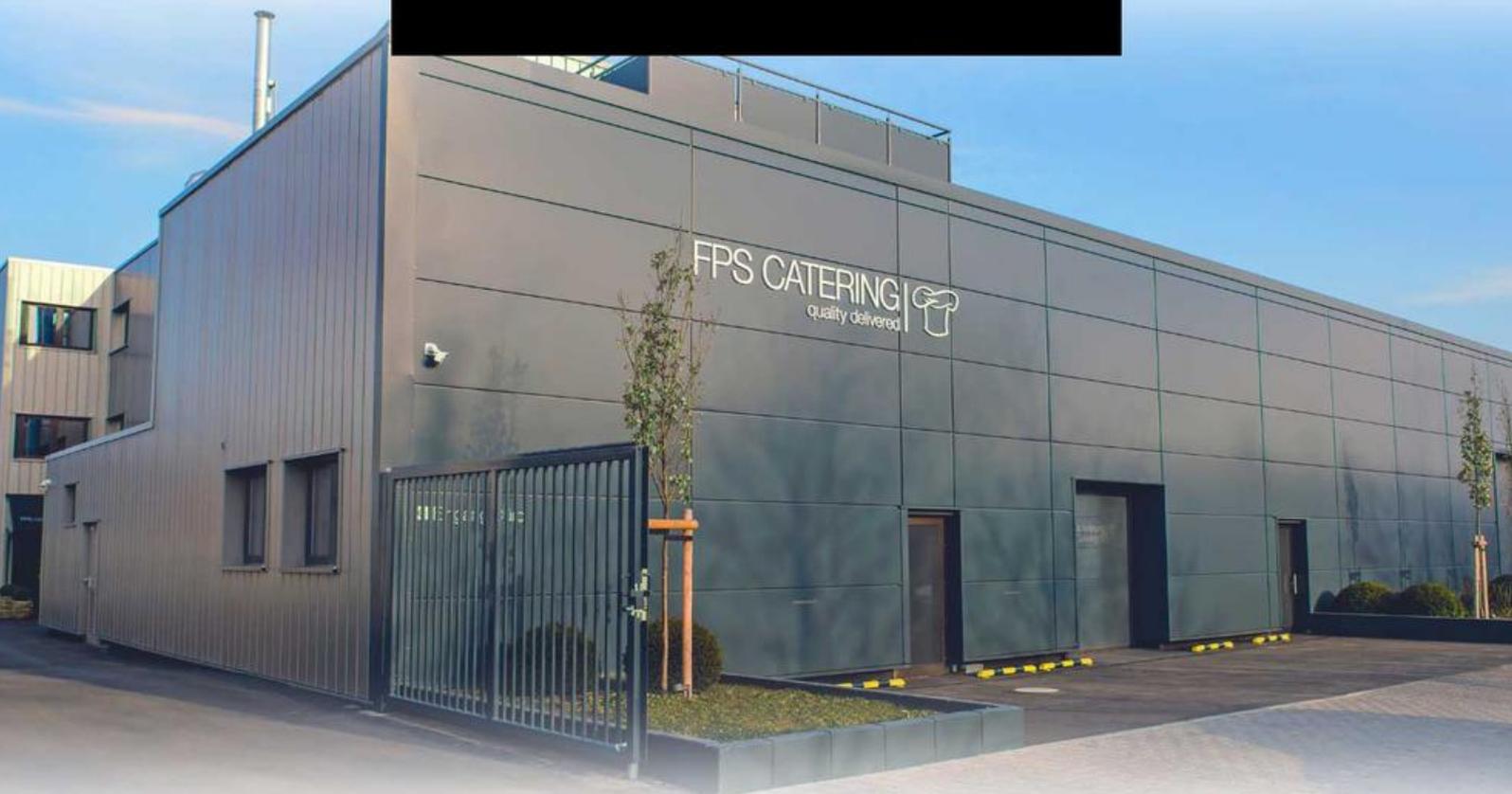
Markus Spengler



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>ÜBER FPS CATERING</b>	<b>6</b>	<b>GETRÄNKE</b>	<b>41</b>
Fakten	7	Starter & Empfang	42
Qualität	8	Softdrinks & Co.	43
<b>FRITTENDOG</b>	<b>9</b>	Alkoholhaltiges	44
<b>ALL OVER POKÉ</b>	<b>16</b>	Rolling Gin Bar	45
<b>FRESH &amp; READY</b>	<b>12</b>	<b>EQUIPMENT &amp; CO.</b>	<b>46</b>
<b>FPS MANUFAKTUR</b>	<b>19</b>	Personal	47
Canapés	20	Logistik	48
Fingerfood	21	<b>LOCATIONS</b>	<b>49</b>
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	<b>KONTAKT</b>	<b>56</b>

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/>





## HOT DOGS

Mindestbestellmenge 50 | Preis pro Portion

### Ranch Dog 8,50

Senf | Edamer | Creamy Ranch Slaw | Chili-Cheese Wurst | karamellisierte 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](http://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

<b>Der Franzose</b>  Feige   Ziegenkäse   Walnuss	3,90
<b>Der Amerikaner</b> Pulled Turkey   Röstzwiebeln Barbecuesauce	3,90
<b>Der Hawaiianer</b> Putenbrust   Scampi   Ananas   Curry	3,90
<b>Der Hesse</b> 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

<b>Légume</b>  mit verschiedenem Gemüse	3,60
<b>Poire</b>  mit Birne   Gorgonzola	3,60
<b>Saumon</b> mit geräuchertem Lachs   Dill	3,60
<b>Lorraine</b> 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-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

 = vegetarisch

 = vegan

## 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   Babyspinat  crème   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

\*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  
karamellisierte 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 | 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

 = 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 Concassée 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

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

# 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

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.

## 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

## 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 🌿	8,50
Lachs   Algenkrokant   Keta Kaviar	13,00

## 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	13,00
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
Aquarellorissotto   Trüffel   Parmesan 🌿 krosse Petersilie	8,00
Riesling-Schaumsuppe   Eismeergarnelen Crème-Fraîche   Basilikumöl   Schafgarbe	5,50
Gebratene Jakobsmuschel   Curry-Linsen spicy Peanut	13,00
Beef Tea   geräuchertes Ochsenmark 7 Kräuter	6,00
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 **31,00**  
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  **9,50**  
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 Standard

# 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](http://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



\*alle Preise in EURO und netto. \*Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
\*Weitere Auswahl an Getränken auf Anfrage. \*\*Alternativ auch in kleinen Flaschen möglich.

# 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](http://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 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

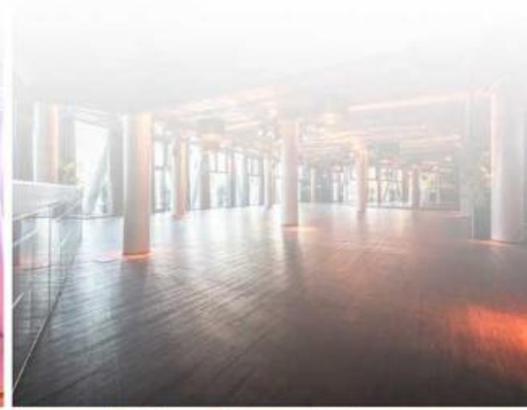
---

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

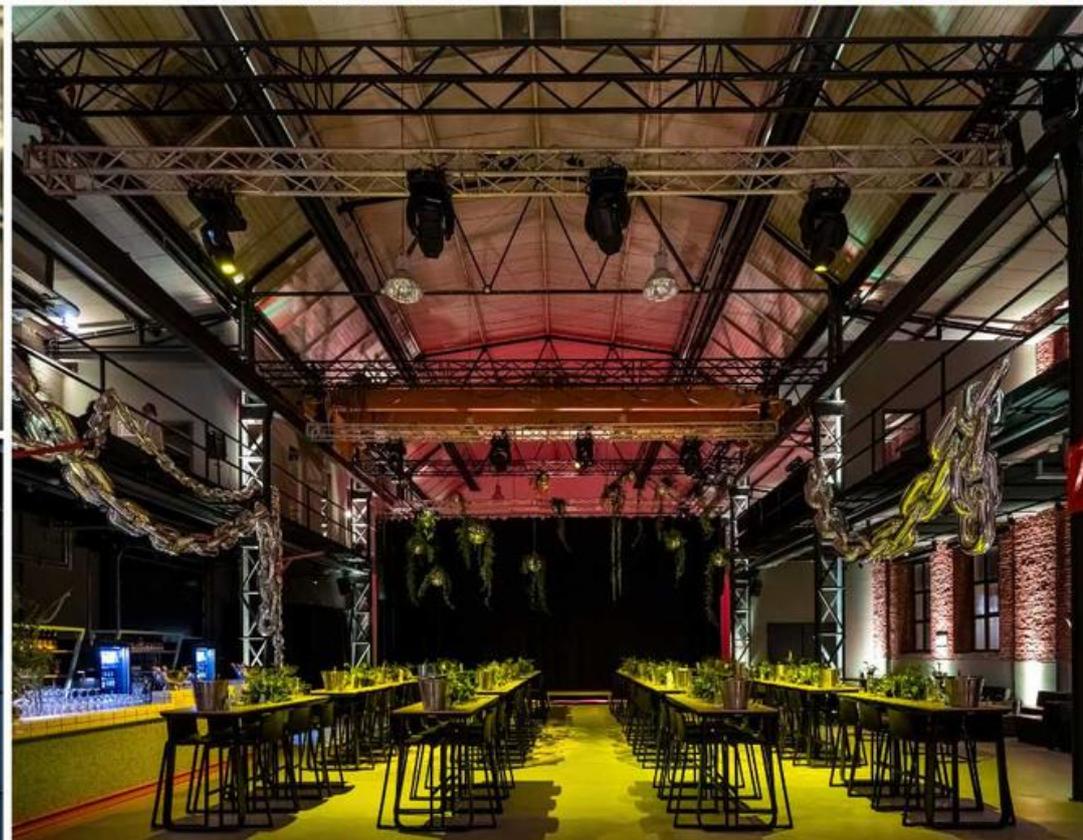
---

Eine Erinnerung an vergangene Zeiten und doch so modern: Gelegen 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