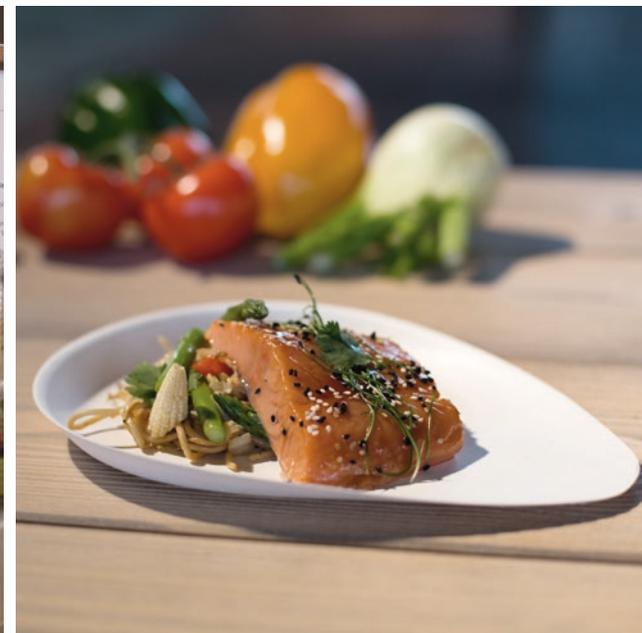


Fresh&Ready®

SIMPLY FOOD



DAS ERLEBNIS

SIMPLY FOOD

Verzicht auf Überflüssiges, Konzentration auf das Wesentliche.

Fresh&Ready[®] bricht mit den Vorstellungen eines klassischen Buffetaufbaus, interpretiert den Zeitgeist kulinarisch neu und bietet eine modulare, höchst flexible und kostengünstige Catering-Alternative für verschiedenste Eventformate von 50 bis 500 Personen.

Das innovative Foodkonzept bietet Gästen zeitgemäß größtmögliche Individualität und gleichzeitig Veranstaltern maximale Flexibilität und Effizienz.



DAS ANGEBOT

FRESH TO ENJOY

Eine breite Auswahl aus leichten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts aus verschiedenen Geschmackswelten stehen zur Auswahl. Der Kunde kann daraus jeweils zwei Vorspeisen mit einer Hauptspeise und einem Dessert beliebig kombinieren, die günstigste Variante gib es bereits ab 49,- € pro Person (ab 200 Personen).

Die kulinarische Palette beinhaltet verschiedene Aromenwelten und präsentiert sowohl Fleisch-, Fisch- als auch vegetarische und vegane Varianten. Beliebte Klassiker werden dabei durch aktuelle Foodtrends und innovative Geschmackskompositionen ergänzt.

Das Getränkeangebot umfasst einen saisonal wählbaren Empfangssekt (mit verschiedenen Spritzern), Softgetränke aus der 0,2 l Flasche mit Strohalm, Rot- und Weißwein in Bio-Qualität, Bier aus Flaschen sowie Espresso an der Selfservice-Station mit kleinen Einwegbechern und Berchtesgardener Bio-Milch.



DIE SPEISEN

VORSPEISEN

(Mindestbestellmenge 50 Stck. pro Sorte)

Pollo Tonnato | Rucola | Dörrtomate

Orientalischer Cous Cous Salat |
Hühnchen | Rosinen | Granatapfel

Tandoorihähnchen | Mango | Raita

Baby Romanasalat "Caesar Style" |
gereifter Parmesan

Spicy smoked Beef | Paprika |
Zuckerschoten

Waldorfsalat | Pastrami

Tafelspitzsülze | Grüne Soße

Linsensalat „old style“ | Kalbsfilet

Teriyaki Entenbrust | Puy Linsen | Wasabi

Sweet Chili Glasnudelsalat | Shrimps |
Paprika | Koriander

Salade Niçoise | Thunfisch | Ei | Olive

Pochierter Lachs | Kopfsalat | Kokos

Quinoa Salat | Limette | Bohne

Feta | Landgurke | Minze

Veganer Thai Reis Salat | Mango |
Erdnüsse | Limette | Chili

Zu allen Vorspeisen servieren wir eine
Auswahl französischer Mini Brötchen.

HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispoularde mit
Thymianjus | Urmöhrenpüree

Thai Geflügel Curry mit Gemüse |
Bio-Basmatireis

Geschnetzeltes vom Schwein mit Chorizo
und weißen Bohnen | Ziegenkäsepolenta

Salsiccia Ragout mit Fenchel und
Peccorino | Bio-Penne

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilz-
champignon | Kartoffel-Pastinaken-Püree

Chilli vom Charolais Rind mit Paprika-
Gemüse | Nachos | Crème Fraîche

Boeuf Bourignon | Kartoffel-Sellerie-Stampf

Thai Curry mit Scampi und
Baby Pak-Choi | Bio-Basmatireis

Lachs Teriyaki mit grünem Spargel und
Sesam | gebratene Mie-Nudeln

Safran-Paella | Krustentiere |
frischer Kabeljau

Caramelle | Spinat | Ricotta | Limone

Tikka Massala mit Tofu | Bio-Basmatireis
| Naan Brot | Joghurt-Minz-Dip

Kartoffel Gnocchi | Babyspinat | Gorgonzola

Honigblüten-Ravioli | Gremolata |
Grana Padano

Vegane Spitzpaprika | Dinkel | Blattspinat

DESSERTS

(Mindestbestellmenge 50 Stck. pro Sorte)

Grüner Matcha Tee | Mangochutney |
kandierter Ingwer

Bio-Sorbet von Bizzi Ice

Mousse au Chocolat | Passionsfrucht

Ananassalat | Heidelbeere |
Crème Fraîche

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Griesflammerie | Bühler Pflaume

Apfel-Crumble

Schokoladenpudding |
Tahiti Vanille Sauce

Erdbeer | Pistazie | Cantuccini |
Mascarpone

Griechischer Joghurt | Marillenchutney
| Haselnuss

Omas Milchreis | Kirschgrütze

Hausgemachtes Tiramisù

Panna Cotta | Himbeermark

Weißer Schokomousse | Cranberry |
Macadamia

Veganer Kokosmilchreis |
Orangen-Marmelade



Fresh&Ready[®]

SIMPLY FOOD

DER ABLAUF

READY TO SERVE

Vorspeisen und Desserts werden in stylischem Einweggeschirr fertig portioniert und vorgekühlt in Flugzeugtrolleys angeliefert, präsentiert sowie auch direkt serviert.

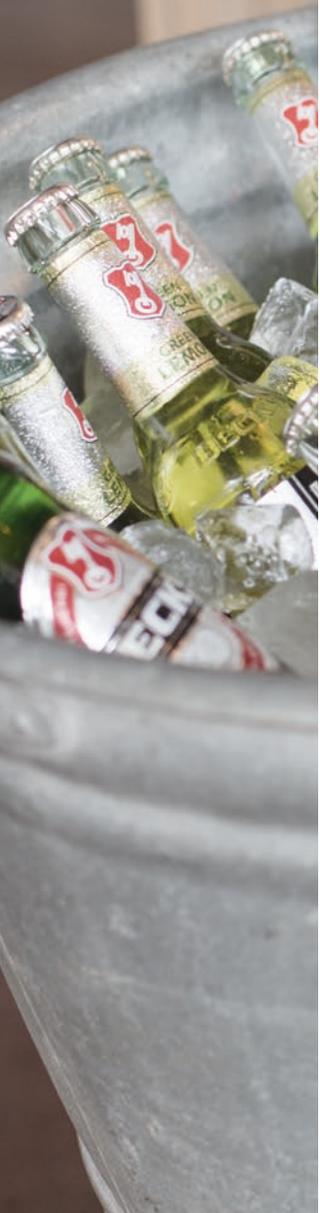
Hauptgerichte werden in modernen K-Pots an Holzbuffets angeboten, die Buffetdekoration besticht durch einfache, aber wirkungsvoll platzierte Elemente wie große Vasen, Dosen und Weckgläser. Durch die praktische Aufteilung der Hauptspeisen ist ein schneller Ablauf garantiert!

Für die Speisen wird hochwertiges Besteck aus Edelstahl eingesetzt, alle anderen Elemente (Geschirr, Espressobecher, etc.) bestehen aus hochwertigem Einwegmaterial in modernem Design und ansprechender Haptik.

Bei *Fresh&Ready*[®] reicht ein Glas – für unsere Bio-Weine und den saisonal wählbaren Empfangssekt. Softgetränke und Bier werden in der Flasche angeboten.

Das junge Serviceteam präsentiert sich professionell, aber lässig-cool im „casual look“ mit weißem Hemd, Jeans-Latzschürze, schwarzer Hose und schwarzer Krawatte.

Die gesamte Ausstattung und Deko besticht durch ein stilsicheres „Look & Feel“ und unkompliziertes Handling in wenigen Handgriffen.



DER MEHRWERT

SIMPLY SIGNIFICANT

Fresh&Ready[®] besticht durch eine Vielzahl verschiedener Vorteile mit echtem Mehrwert für Veranstalter & Gäste.

Innovatives Konzept mit Kultpotential in zeitgenössischem Design und cooler Optik

Modulare Speisen- und Getränkeauswahl, ideal individuell anpassbar

Kleinere und somit flexibel zu platzierende Buffetstationen

Mobiler Service direkt aus dem Trolley (Vorspeisen & Desserts)

Frische Zubereitung der Speisen in der FPS Manufaktur

Schnelles Finish am Veranstaltungsort

Sehr preisgünstig, da weniger Service- und Küchenpersonal benötigt wird (Einweggeschirr, Ausgabe aus Trolleys, schnelles Abräumen)

Geringere Logistikkosten, da geringeres Ladevolumen / Gewicht

Perfekt geeignet auch als Tagungs- oder Messecatering: kein Aufbau erforderlich!

Ideal einsetzbar in Locations mit nur geringer Küchen- oder Lagerkapazität



KONTAKT

Alle Einzelheiten zu Ihrem individuellen Event besprechen wir gerne persönlich.

Das Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage telefonisch unter
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-30 oder per E-Mail an event@fps-catering.de

