

# Fresh&Ready

SIMPLY FOOD





*Fresh&Ready*

SIMPLY FOOD

# DAS ERLEBNIS

## SIMPLY FOOD

*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.

Wir laden Sie mit unserem Konzept auf eine Reise kulinarischer Vielfalt ein, die Sie individuell mitgestalten können.



*Fresh&Ready*

SIMPLY FOOD

# DAS ANGEBOT

## FRESH TO ENJOY

Eine breite Auswahl aus leichten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts verschiedener Geschmackswelten stehen zur Auswahl. Daraus können Sie jeweils bis zu drei Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts beliebig miteinander kombinieren. Gerne stehen wir Ihnen bei der Kombination Ihrer favorisierten Speisen beratend zur Verfügung.

Abgerundet wird dieses Konzept mit einer kleinen, aber feinen Getränkeauswahl, die neben einem Sekt zum Empfang auch auf die Speisen abgestimmte Weine aus biologischem Anbau bereithält. Bier und Softgetränke werden eisgekühlt zum direkten Verzehr aus Zinkwannen gereicht.





# DIE SPEISEN

Mindestbestellmenge 50 Stück pro Sorte

## VORSPEISEN

Pollo Tonnato | Rucola | Dörrotomate

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 Bourgignon | 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 | Babypinac |  
Gorgonzola

Honigblüten-Ravioli | Gremolata | Grana  
Padano

Vegane Spitzpaprika | Dinkel |  
Blattspinat

## DESSERTS

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

*Fresh&Ready* Passend auf jedes Eventkonzept abgestimmt, bietet *Fresh&Ready* Vorspeisen und Desserts in stylischen Glastumbler an, die in Flugzeugtrolleys sowohl vom Buffet angeboten als auch von unserem Team im Flying Service serviert werden können. Ausgewählte Hauptgerichte präsentieren sich in modernen K-Pots ausschließlich an Buffetstationen.

Die Kombination von jeweils einer Vorspeise zusammen mit einem Hauptgang und einem Dessert pro Buffetstation garantiert einen schnellen Ablauf für jedes Event. Die drei so entstehenden Buffetinseln verbinden eine effiziente Aufteilung und ein interaktives Miteinander Ihrer Gäste in angenehmer Atmosphäre.

Rustikale Holzbuffets bilden die Basis und werden durch eine einfache, aber wirkungsvolle Dekoration bestehend aus großen Vasen, Dosen und Weckgläsern abgerundet. Ausgewähltes Edelstahlbesteck wird mit Hauptspeisentellern aus hochwertigem Einwegmaterial in modernem Design und angenehmer Haptik ergänzt.

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





*Fresh&Ready*

SIMPLY FOOD

# 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  
(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

NEU! - *Fresh&Ready* gibt es jetzt auch speziell als Messe-Edition



# 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](mailto:event@fps-catering.de)

