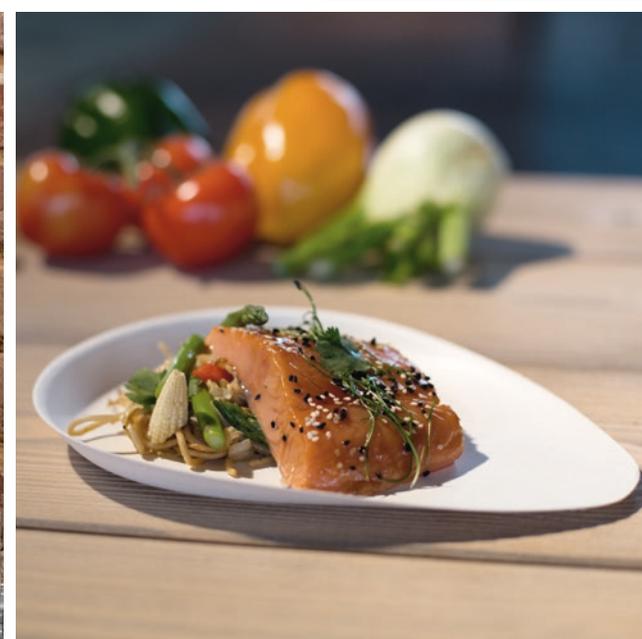


# Fresh&Ready

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.



Fresh&Ready

SIMPLY FOOD

# DIE SPEISEN

Mindestbestellmenge 50 Stück pro Sorte

## VORSPEISEN

Pollo Tonnato mit Rucola | Dörrtomate

Orientalischer CousCous-Salat mit  
Hühnchen | Rosinen | Granatapfel

Tandoorihähnchen mit Mango | Raita

Baby Romanasalat „Caesar Style“ mit  
gereifter Parmesan

Spicy smoked Beef mit Paprika |  
Zuckerschoten

Waldorfsalat | Pastrami

Tafelspitzsülze mit Grüner Soße

Linsensalat „old style“ mit Kalbsfilet

Teriyaki Entenbrust mit Puy-Linsen |  
Wasabi

Sweet-Chili-Glasnudelsalat mit Shrimps |  
Paprika | Koriander

Salade Niçoise mit Thunfisch | Ei | Olive

Pochierter Lachs mit Kopfsalat | Kokos

Quinoa Salat mit Limette | Bohne |  
Feta | Landgurke | Minze

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

Zu allen Vorspeisen servieren wir eine  
Auswahl französischer Mini Brötchen.

## HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispoularde mit  
Thymian-Jus | Urmöhrenpüree

Thai Geflügel Curry mit Gemüse |  
Bio-Basmatireis

Geschnetzeltes vom Schwein mit Chorizo |  
weißen Bohnen | Ziegenkäsepolenta

Salsiccia Ragout mit Fenchel |  
Peccorino | Bio-Penne

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilz-  
champignons | Kartoffel-Pastinaken-Püree

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

Bœuf Bourignon mit  
Kartoffel-Sellerie-Stampf

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

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

Safran-Paella mit Krustentiere |  
frischer Kabeljau

Caramelle mit Spinat | Ricotta | Limone

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

Kartoffel-Gnocchi mit Babyspinat |  
Gorgonzola

Honigblüten-Ravioli mit Gremolata |  
Grana Padano

Vegane Spitzpaprika mit Dinkel |  
Blattspinat

## DESSERTS

Grüner Matcha Tee mit Mangochutney |  
kandierter Ingwer

Organic ice cream chocolate

Organic sorbet Lemon

Organic sorbet Mango

Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht

Ananassalat mit Heidelbeere |  
Crème Fraîche

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Griesflammerie mit Bühler Pflaume

Apfel-Crumble

Schokoladenpudding mit  
Tahiti Vanille Sauce

Erdbeer mit Pistazie | Cantuccini |  
Mascarpone

Griechischer Joghurt mit Marillenchutney  
| Haselnuss

Omas Milchreis mit Kirschgrütze

Hausgemachtes Tiramisù

Panna Cotta mit Himbeermark

Weißer Schokomousse mit Cranberry |  
Macadamia

Veganer Kokosmilchreis mit  
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)

