Fresh&Ready®

SIMPLY FOOD

MESSE-EDITION

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

DAS ERLEBNIS

SIMPLY FOOD

Verzicht auf Überflüssiges, Konzentration auf das Wesentliche:

Fresh&Ready® MESSE-EDITION bricht mit den Vorstellungen eines klassischen Buffetaufbaus, interpretiert den Zeitgeist kulinarisch neu und bietet eine modulare, höchst flexible und kostengünstige Möglichkeit für Ihr Messecatering.

Alle gastronomischen Anforderungen an Ihren Messeauftritt können mit diesem modularen Foodkonzept einfach und effizient realisiert werden. Ob Standparty, Pressekonferenz oder Get together – *Fresh&Ready*® MESSE-EDITION bietet höchste Flexibilität und kann individuell an Ihre Messeplanung angepasst werden.

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

DAS ANGEBOT

FRESH TO ENJOY

Eine breite Auswahl aus leichten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts aus verschiedenen Geschmackswelten stehen zur Auswahl.

Stellen Sie sich daraus Ihr individuelles kulinarisches Angebot zusammen. Ob Vorspeisen aus dem Flugzeugtrolley angeboten und Hauptspeisen in Bügelverschlussgläsern aus dem Bauchladen oder von Foodstationen direkt verpackt gereicht werden – auch Ablauf und Ausstattung können optimal an Ihren Messestand und -betrieb angepasst werden.

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

Das Getränkeangebot umfasst Softgetränke aus der 0,2 l Flasche mit Strohhalm, Rot- und Weißwein in Bio-Qualität. Bier aus Flaschen sowie Espresso an der Selfservice-Station mit kleinen Einwegbechern und Berchtesgardener Bio-Milch.

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

DIE SPEISEN

Mindestbestellmenge 50 Stück pro Sorte

VORSPEISEN

Orientalischer Cous Cous Salat | Hühnchen | Rosinen | Granatapfel

Baby Romanasalat „Caesar Style" | gereifter Parmesan

Spicy smoked Beef | Paprika | Zuckerschoten

Sweet Chili Glasnudelsalat | Shrimps | Paprika | Koriander

Salade Niçoise | Thunfisch | Ei | Olive

Quinoa Salat | Limette | Bohne

HAUPTGERICHTE

AUS DEM BÜGELGLAS

Putenragout mit Thymianjus | Urmöhrenpüree

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzchampignon | Kartoffel-Pastinaken-Püree

Boeuf Bourgignon | Kartoffel-Sellerie-Stampf

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

Arabischer Couscous mit fruchtiger Tomatensauce | Falaffel

Veganes Gemüsecurry | Duftreis

DESSERTS

Grüner Matcha Tee | Mangochutney | kandierter Ingwer

Apfel-Crumble

Schokoladenpudding | Tahiti Vanille Sauce

Hausgemachtes Tiramisù

Veganer Kokosmilchreis | Orangen-Marmelade

Griechischer Joghurt | Marillenchutney | Haselnuss

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

DER ABLAUF

READY TO SERVE

Präsentation und Ausgabe sind bei der *Fresh&Ready®* MESSE-EDITION auch für allerkleinste Fläche konzipiert. Vorspeisen und Desserts werden in stylischem Mehrweggeschirr fertig portioniert und vorgekühlt angeliefert. Ausgegeben werden können die Speisen aus Flugzeugtrolleys, Flying vom Tablette oder über Ihre Messebar.

Die Hauptspeisen der *Fresh&Ready®* MESSE-EDITION werden im Unterschied zum klassischen *Fresh&Ready®*-Konzept nicht auf Tellern aus den K-Pods ausgegeben, sondern direkt in Bügelverschlussgläsern aus dem Wärmewagen oder dem Bauchladen gereicht. So ist ein schneller effektiver Ablauf ohne zusätzliches Geschirr garantiert!

Bei der *Fresh&Ready®* MESSE-EDITION reicht ein Glas – für unsere Bio-Weine. Softgetränke und Bier können aus der Flasche angeboten werden.

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.

Bei der *Fresh&Ready®* MESSE-EDITION kann auch nur das Foodkonzept ohne die Getränkeauswahl auf Ihr Standdesign angepasst werden.

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

DER MEHRWERT

SIMPLY SIGNIFICANT

Fresh&Ready® MESSE-EDITION besticht durch eine Vielzahl verschiedener Vorteile mit echtem Mehrwert für Messeveranstalter & - besucher.

Innovatives Konzept mit Kultpotential in zeitgenössischem Design und cooler Optik.

Modulare Speisen- und Getränkeauswahl, ideal individuell anpassbar.

Optional einsetzbare, kleinere und somit flexibel zu platzierende Foodstationen.

Mobiler Service direkt aus dem Flugzeugtrolley (Vorspeisen & Desserts) oder dem Bauchladen (Haupspeisen) möglich.

Frische Zubereitung der Speisen in der FPS Manufaktur.

Schnelles Finish am Messestand.

Sehr preisgünstig, da kein Küchenpersonal benötigt wird (Mehrweggeschirr, Ausgabe aus Flugzeugtrolleys, schnelles Abräumen).

Geringere Logistikosten, da geringeres Ladevolumen/Gewicht.

Perfekt geeignet für Ihre Standparty – selbst bei wenig Platz auf dem Messestand.

Geringe Küchen- oder Lagerkapazität.

Fresh&Ready®
SIMPLY FOOD
MESSE-EDITION

KONTAKT

Alle Einzelheiten zu Ihrem individuellen Messeauftritt besprechen wir gerne persönlich.

Das Messeteam freut sich auf Ihre Anfrage telefonisch unter
+49 (0) 69 / 6 78 30 57-10 oder per E-Mail an messe@fps-catering.de