



A CULINARY CONCEPT BY
FPS CATERING | 
quality delivered

>> forget about catering! <<

Concept

who let
the dogs
out?

frittendog® ist das zeitgemäße gastronomische Konzept für Veranstaltungen von 50 bis 1.000 Gästen.

frittendog® bietet smartes Trendfood, als moderne Alternative zu old-school-catering.

>> **Im Mittelpunkt:** Vier phantastische Hot Dog-Kreationen und die besten Fritten auf diesem Planeten.

>> **Dazu:** Leckere Mini-Quiches als Vorspeise, ein fleischloses Chili als vegetarische Ergänzung und Bio-Eis zum Dahinschmelzen oder köstliche Desserts „auf die Hand“.

>> **Das Set-Up:** Anything goes – „rolling buffet“ aus dem stylischen Flugzeugtrolley. Aufbau, Angebot und Ausstattung können individuell an jedes Eventformat angepasst werden.

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

>> flexible food logistic <<

Set-up

>> Aufbau? Total flexibel!

Rolling Buffet, Flying Service –
frittendog® is where you want it!

>> Angebot? Vollkommen modular!

Dogs, Fritten, Vorspeisen, Desserts und Getränke
können beliebig kombiniert werden - feel free
to choose.

>> Ausstattung? Einfach smart!

Perfekt geeignet auch auf kleinsten Raum:
Keine kostspielige Infrastruktur erforderlich.
Die effiziente Logistik garantiert schnelle
Abläufe und macht Eventgäste nicht nur satt,
sondern glücklich.



Ladies and gentlemen,
we proudly present:

>> The Dogs <<

Beste Zutaten in Top-Qualität
wie **frisch gebackene Brötchen** ohne Zusatzstoffe und
Würste aus regionaler Produktion
bilden die Grundlage für einen außergewöhnlichen
Geschmackskosmos.

>> The Ranch Dog

Senf | Edamer |
Creamy Ranch Slaw |
Chilli-Cheese Wurst |
karamellisierte Zwiebeln |
Gewürzgurken |
Mainhattan Steaksauce

>> The Chili-Cheese Dog

Guacamole | Salsa |
Chiliwurst | rohe Zwiebeln |
Paprikawürfel | warme
Cheddarsauce |
rote Jalapeños | Nachos

>> The Frankfurt Dog

Sauerkraut | Maintaler Rindswurst |
rohe Zwiebeln | Kochkäse mit
Kümmel | Röstzwiebeln

>> The Orient Dog

Hummus | glatte Petersilie |
Minze | Geflügel-Erdnusswurst |
Sesamsauce | Röstzwiebeln

» The Fries «

6,00 €/Portion

what you get:
½ Dog + 1 x Fries + 2 x Dip

Beste **Premiumkartoffeln** aus Frankreich
hauchdünn mit Haut geschnitten,
behutsam mit **Knoblauch** und **köstlichem Rosmarin**
frittiert und mit grobem Meersalz veredelt.

Kross und knusprig außen,
zart und weich im Inneren.

Zweierlei Toppings:

- » Tomatensalsa
- » Trüffelmayo

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

* Mindestbestellmenge 50 Portionen. Ab 50 Portionen können Sie zwei verschiedene Sorten Dogs auswählen, ab 100 Portionen können Sie sich eine Mischung aller vier Sorten zusammenstellen.

» Chili & Fries «

no meat needed...

Aus bestem Soya

Chili sin Carne* 

Rote Bohnen | Tomaten |
Paprika | Mais

Im kleinen Le Creuset Topf



6,00 €/Portion

what you get:
1x Chili sin Carne + 1x Fries

not
only for
vegans




frittendog
EXTRAORDINARY FOOD


* Mindestbestellmenge 25 Portionen.

>> frittendog plus <<

add ons



>> Quiches: Sexy starters

2,00 €/Stück

Das fängt ja gut an: Klassische Mini-Quiches aus zart-knusprigem, handgefertigtem Plunderteig mit köstlich-aromatischer Füllung in vier formidablen Geschmacksrichtungen.

Quiche Saumon | Lachs | Dill

Quiche Poire | Birne | Gorgonzola

Quiche Lorraine | Räucherspeck | Gruyère-Käse

Quiche Légume | Gemüse | Petersilie



* Mindestbestellmenge 25 Portionen.

>> frittendog plus <<

add ons – The Desserts

4,00 €/Portion

>> yes, it's organic gelato!

Bizziice - nach traditioneller, handwerklicher Art mit natürlichen Zutaten hergestellt

Bio Sorbet Mango | „Golden Sunrise“

Orange Minze | „Marrakesch“

Schokolade | „Hate it or love it“

* Mindestbestellmenge 25 Portionen.

>> Sweet endings

4,00 €/Portion

Yummy: Köstliche Desserts in stylischem Einweggeschirr. An die Löffel, fertig, los.

Erdbeer | Pistazie | Cantuccini | Mascarpone

Grüner Matcha Tee

Mangochutney | kandierter Ingwer

Apfel-Crumble

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Veganer Kokosmilchreis | Orangen-Marmelade

Weißes Schokomousse

Cranberry | Macadamia

* Mindestbestellmenge 25 Portionen.

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

>> Keep calm and cheers! <<

Drinks

Getränkepauschale:
ab 12,00 €/Person

>> pure refreshment ...

Selters Culinaria Classic	0,25 l
Selters Culinaria Naturelle	0,25 l
fritz Zitronenlimonade Rhabarbersaftschorle	0,20 l
Pepsi Pepsi Light	0,20 l

>> wish you were beer ...

San Miguel aus der kleinen Flasche	0,20 l
------------------------------------	--------

>> a sip of wine ...

Weiß:	
2016 Maison Les Alexandrins	
Viognier trocken	
Nicolas Perrin Condrieu	0,75l
Rot:	
2013 Cuvée	
Ink	
Friedrich Becker	0,75l

» Benefits «

so many
reasons
why.

frittendog® bietet mehrere Vorteile
für Veranstalter & Gäste:

- » Trendkonzept mit Kultpotential in modernem Design und cooler Optik
- » Modulare Speisen- und Getränkeauswahl, individuell anpassbar
- » Mobiler Service direkt aus dem Trolley
- » Sehr preisgünstig, da weniger Service- und Küchenpersonal benötigt wird (Einweggeschirr, Ausgabe aus Trolleys, schnelles Abräumen)
- » Geringere Logistikkosten, da geringeres Ladevolumen / Gewicht
- » Ideal einsetzbar in Locations mit nur geringer Küchen- oder Lagerkapazität
- » Kein Aufbau erforderlich

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD



»» Get in touch! ««

For all further information
contact your local
frittendog® dealer:

+49 (0) 69 / 6 78 30 57-30
event@fps-catering.de

