

Angebot für Konferenzservice und Veranstaltungen

Konferenzpauschale

Basisangebot bestehend aus:

Ganztages Getränkepauschale

Kaffee, Tee, A-Saft/O-Saft/Wasser/Stilles Wasser

Gebäckteller dazu Traubenzucker sowie Minzbonbons

Euro 8,00

Halbtages Getränkepauschale

Kaffee, Tee, A-Saft/O-Saft/Wasser/Stilles Wasser

Gebäckteller dazu Traubenzucker sowie Minzbonbons

Euro 4,00

Mittagessen im Casino (Märkchen)

incl. einem Getränk + ein Dessert

Euro 7,90

Mittagessen im Casino (Märkchen)

incl. einem Getränk, ein Beilagensalat + ein Dessert

Euro 8,80

Gültig ab 01.01.2010



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie



FPS-Catering GmbH & Co. KG // Ferdinand Porsche Str. 17-19 // 60386 Frankfurt/Main // TEL. (069) 55 09 25 // FAX (069) 5 97 83 90

Halbe belegte Brötchen

Ei
Tomate, Mozzarella und Basilikum
Gebeizter Lachs mit frischem Dill
Hausgemachter Frischkäse in verschiedenen Sorten
Bergkäse
Putenbrust
Hähnchenbrust
Backofenschinken
Brie
Junger Schweinebraten mit Kräutern
Mailänder Salami
Serranoschinken
Südtiroler Bauernspeck
Kassler
Chorizo

pro Stück Euro 1,80*

Mini Brötchen Ganz

Belag siehe oben

pro Stück Euro 2,20*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.01.2010



Ganze Baguettes belegt

Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola

Schafskäse mit Tomatenwürfeln, Honig und Rucola auf Walnussbaguette

Ziegenfrischkäse mit Oliven, Honig und getrockneten Tomaten auf Walnussbaguette

Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika mit Tomatencrème

Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse

Brie, Feigensenf und karamellisierte Walnüsse

Putenbrust, Salat, Tomate und Curry

Grillschinken, Salat, Tomate, Gurke und leichte Remoulade

Gegrillte Aubergine, Fenchelsalami und Oliventapenade

Pollo Tonnato, Rucola und frischer Pfeffer

Serranoschinken mit gewürfelten Tomaten, Parmesan und gehacktem Rucola mit Butter

Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomatenwürfel

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Salat pro Stück Euro 3,30*

* Mindestbestellmenge 3 ganze Stck. pro Sorte

Ciabatta Sandwich

Ciabatta Sandwich – Walnuss, Olive, getrocknete Tomate, Korn, ca. 10 x 10 cm

Rosmarinschinken, Artischockencreme und gehackte Oliven
Italienische Mortadella, Strauchtomate und Rucolasalat
Fenchelsalami, gegrillte Aubergine und Calamata Olive
Serranoschinken, geriebener Parmesan, Tomaten, Olivenöl und Rucola
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola
Zucchini, Ofenpaprika und Aubergine mit Pesto,
grobem Pfeffer, Rucola und Pecorino

pro Stück Euro 3,20*

* Mindestbestellmenge 3 Stck. pro Sorte

Canapés

Hausgemachter Frischkäse in verschiedenen Sorten
Bergkäse
Serranoschinken
Kalbsbraten
Pfeffergebeizter Lachs
Roastbeef
Antipasti & Pecorino
Geräucherte Forelle
Brie
Mailänder Salami
Geröstete Aubergine & Ziegenfrischkäse
Shrimps in Cocktailsauce

pro Stück Euro 2,00*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Exklusive Canapés:

Rohmilchkäse aus Frankreich
Pre Riigor Räucherlachs
Entenbrust Rosa
Gänseleberpastete
Trüffelsalami
Riesengarnelen
Kaviar mit Wachteleiern

pro Stück Euro 2,80*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Bauernbrote – ca.15 cm Scheibe

Putenbrust mit Tomaten, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce

Camembert mit Trauben und Walnüssen

Roastbeef mit Tomaten und roten Zwiebeln

Geräucherter Lachs mit Dill und Wasabi

Schweizer Bergkäse mit Paprika und Zwiebeln

Kräuterfrischkäse mit Kresse und Radieschen

pro Stück: € 2,20*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Laugenstangen – ca.18 cm

Bergkäse, Schinken, Tomate, Gurke

Flammkuchen – Speck, Zwiebel, Schmand

Schwarzwälder Schinken, Kräuterschmand

Obazda

Räucherlachs mit Dillfrischkäse

pro Stück: € 2,50*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Kleine Bagels gemischt, gefüllt

Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse

Pollo Tonnato, Rucola und frischer Pfeffer

Italienischer Landschinken, Rucola und Parmesan

Zucchini, Aubergine und Oliventapenade

pro Stück: € 2,50*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Sandwich - der Klassiker aus den USA

The Savalas

Vollkorn Toast mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Oliven, Marillen-Chutney und gehackten Tomaten

The Giuliani

Sandwich Toast mit Mortadella, Provolone Spicy, Ajvar und Salat

The Kingsley

Sandwich Toast mit Rosmarinschinken, Artischockencreme und gehackten Oliven

The Eastwood

Sandwich Toast mit Roastbeef, Ei, Remoulade, Kresse und Salat

The Woo

Sandwich Toast mit Hähnchenbrust, Erdnuss, Ingwer, Currysauce und Salat

The Schwarzenegger

Vollkorn Toast mit Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse

pro Stück Euro 1,80*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Vollkorn Club Schnitte

Puten Curry

Putenbrust, Ei, Shisokresse, Tomaten, Gurke und Currycreme

Grilled Antipasti

Röstgemüse, Pesto, grober Pfeffer, Rucola und Pecorino

Classic B.L.T.

Bacon, Salat, Tomaten, Ei, Gurke und Sandwichcreme

Tuna Wonder

Thunfisch, Sellerie, Kapern, Tomaten, Rucola und Sandwichcreme

pro Stück Euro 2,10*

* Mindestbestellmenge 2 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.01.2010

Wrap – ca. 15 cm

Wrap Tokio

mit Hähnchenbrust, Frischkäse, Teriyakisauce, Sprossen und Koriander

Wrap Tennessee

mit gegarter Hähnchenbrust, Frischkäse, Barbecuesauce, roten Bohnen, Bacon und Tomaten

Wrap Casablanca

mit Cous-Cous, Frischkäse, Apfel Chutney, gehackter Blatt Petersilie und Minzblättern

pro Stück Euro 3,50*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Laugenbrezeln

Laugenbrezel

pro Stück Euro 1,25

Laugenbrezel mit Butter

pro Stück Euro 1,90

Croissants

Butter-Mandel Croissant

Butter Croissant

Laugen Croissant

Käse-Schinken Croissant

Nougat Croissant

pro Stück Euro 2,00

Dessert

Joghurt mit Mango-Ragout

Joghurt mit Beeren

Quark mit Obstsalat und Mangomark

Frischer Obstsalat

Obstsalat mit Naturjoghurt

Obstsalat mit Naturjoghurt und Müsli

Vanille Flammerie mit Erdbeermark

Topfenmousse mit Obstsalat

Milchreis mit Zimt

pro Stück Euro 3,00*

* Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte

Gültig ab 01.01.2010



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

Obstspieße mit Trauben, Ananas, Mango Erdbeeren, Physalis, Äpfeln (ca. 20 cm lang)	pro Stück Euro 3,20
Obst mundgerecht geschnitten auf Platte	pro Portion Euro 3,80
Obstteil	pro Stück Euro 1,00
<u>Kuchen & Co</u>	
Blechkuchen 5x9 cm gemischt pro Stück in den Sorten Himbeer-Käsekuchen, Apfel-Streuselkuchen, Johannisbeer-Buttermilch-Kuchen, Mandel-Kirsch-Schnitte, Schoko-Birne	pro Stück Euro 2,50
Brownies	pro Stück Euro 2,00
Muffins	pro Stück Euro 2,00
Donuts	pro Stück Euro 1,50
Mini - Plunderteilchen, Mini - Croissant Mini - Rosinenschnecken	pro Stück Euro 1,50
Petits Fours	pro Stück Euro 2,00
Delacre Gebäckmischung	pro 1 Kg Euro 15,00
Bahlsen Gebäckmischung	pro 1 Kg Euro 15,00

Gültig ab 01.01.2010



Fingerfood

Puten Saltimbocca Rolls mit Salbei
Thunfisch in Teriyaki Sesam Sauce
Polentasandwich mit Salami und Kalamatolive
Kleines Tafelspitzsülzchen mit Sauerrahm auf Bauernbrot
Ricotta-Parmesanbällchen mit Ofentomate
Zucchinirollchen mit Schafskäse und Balsamico
Spinat-Pecannuss-Hackbällchen
Gebratene Riesengarnele mit Chicken-Chili-Sauce
Paprika-Manouri-Spiess an Basilikumvinaigrette
Lammfiletspiess mit Curry und Kräutern
Pollo Tonnato Rolls mit Kaper
Shrimpsandwich mit Kresse
Chorizo im Strudelteig mit Paprikacrème
Antipastispiess mit Babymozzarella
Mangoldtortilla mit Kichererbsen
Brie auf Walnusscrostini

Jedes Teil 2,10 Euro

* Bitte beachten Sie eine Mindestmenge von 10 Stück pro Sorte – Aufgrund der frischen Zubereitung bitten wir Sie um einen Werktag Vorlauf!

Gültig ab 01.01.2010

Buffets ab 10 Personen

Kleine asiatische Tafel

Scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen, Sprossen und Koriander

Gebratene Hähnchenbrust auf grünem Thai-Curry-Gemüse mit Basmatireis

Kokos Tower mit Mango und Kiwi Euro/Person 15,00

Kleines französisches Buffet

Laitue mit Roquefort, Walnüssen und Joghurtdressing

Baguetteauswahl mit Salzbutter

Boeuf Bourguignon mit Salzkartoffeln

Valrhona Zartbitter Mousse Euro/Person 15,00

Kleines spanisches Buffet

Serranoschinken

Albondigas mit Tomatensalsa

Weißbrot mit Aioli

Dorade mit Kartoffelecken auf Paprika-Tomaten-Gemüse

Orangen-Pistazien-Salat Euro/Person 15,00

Buffets ab 10 Personen

Kleines italienisches Buffet

Rucola mit Ofentomaten, Parmesan und Balsamicodressing

Ciabatta mit Tomatenbutter

Penne mit Zucchini und Auberginensugo

Scalopini vom Schwein in Weissweinsauce mit Brokkoli und Risolee-Kartoffeln

Nougat Panna Cotta mit Vanille-Amaretto-Sauce Euro/Person 15,50

Kleines klassisches Buffet

Auswahl an Pflücksalaten mit Buttermilchdressing

Brot und Baguetteauswahl mit Schnittlauchbutter

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Eierknöpfe und frischem Gemüse

Quarkschaum mit Brombeergrütze Euro/Person 15,50

Kleines Frankfurter Buffet

Kartoffelsalat mit Schnippelwurst

Bauernbrot mit Kressequark

Tafelspitz im Wurzelsud, Original Frankfurter Grüne Soße, Eier,Salzkartoffeln

Apfelkompott mit Rosinen und Mandeln
mit Vanille-Zimt-Sauce Euro/Person 15,50

Buffets ab 10 Personen

Kleines Buffet rustikal

Kartoffelsalat mit Frankfurter Kräutern

Klassischer Nudelsalat mit Ei, Schinken und Erbsen

Minibrötchenauswahl mit Spundekäs

Cordon bleu vom Schwein mit Gemüse der Saison und Eierknöpfe

Käsekuchen

Euro/Person 15,50

Kleines Buffet Regional

Knackige Blattsalate mit Radieschen, Speck, Croutons und Walnüssen

Bauernbrote und Minibrötchen mit Schnittlauchquark

Gegrilltes Rippchen auf Rieslingsauerkraut mit Sahnepüree

Topfenmousse mit Beerengrütze

Euro/Person 13,50

Kleines Buffet Elsass

Kartoffelsalat mit Straßburger Würstchen

Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette

Französisches Baguette mit Salzbutter

Coq au Riesling mit Karottengemüse und Bauernspätzle

Tarte aux Mirabelles

Euro/Person 15,50



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie



FPS-Catering GmbH & Co. KG // Ferdinand Porsche Str. 17-19 // 60386 Frankfurt/Main // TEL. (069) 55 09 25 // FAX (069) 5 97 83 90

Buffets ab 10 Personen

Kleines Buffet orientalisches

Tabouleh Salat mit Falaffel und Kefir-Minz-Dip

Fladenbrot mit Hummus

Tandoorihähnchenburst auf gebratenem Spitzkohlgemüse und Safran-Berberitzenreis

Joghurt mit Mango

Euro/Person 14,50

Gültig ab 01.01.2010



Buffets ab 20 Personen

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Scampisalat mit Artischocken

Röstgemüse mit Pecorino

Olivenauswahl

Fleischtomaten mit Büffelmozzarella

Glacierte Balsamicozwiebeln

Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesan

Ciabatta mit Basilikumbutter

Hauptgang

Spaghettini mit frischen Cocktailtomaten und Rucolapesto

Saltimbocca vom Schwein mit Aubergine, Zucchini Gemüse
und Röstkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark

Campari Orangen Tiramisù

Euro/Person 21,00

Buffets ab 20 Personen

Französisches Buffet

Vorspeisen

Salade Niçoise - der Klassiker mit Thunfisch, Eiern, Oliven, Bohnen, Paprika, Tomaten, Sardellen und Kartoffeln

Gänserillette mit pochierter Weissweibirne

Gemischter Blattsalat mit Ofentomaten mit Ziegenkäse

Gemischte französische Baguetteauswahl und Röstbrot mit Salzbutter aus der Normandie

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce mit wildem Reis

Gespickte Poulardenbrust mit Lorbeer, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Valrhona Zartbitter Mousse

Franz. Käseauswahl mit Aromaten und Trauben

Euro/Person 21,00

Die Buffetvorschläge sind lediglich Auszüge - für weitere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung wenden Sie sich gerne an uns

Getränkekarte

Nachfolgend bekommen Sie einen Überblick über unser Getränkeangebot welches jedoch individuell und problemlos erweitert werden kann.

Säfte

Bio-Orangensaft/ Bio-Apfelsaft 1l	Euro 2,50
Traubensaft 100% Rapps 1l	Euro 2,50
Multivitaminsaft 100% Rapps 1l	Euro 2,50
Grapefruitsaft 100% Rapps 1l	Euro 2,50

Softdrinks

Selters La Culinaria 0,7l	Euro 1,90
Coca Cola 1,0l	Euro 1,90
Coca Cola light 1,0l	Euro 1,90
Fanta 1,0l	Euro 1,90
Sprite 1,0l	Euro 1,90

Biere nach Wunsch

Bier aus der Flasche 0,33l	Euro 1,30
----------------------------	-----------

Sekt

Sekt Hausmarke aus dem Elsass trocken 0,7l	Euro 6,00
--	-----------

Wein

St. Magdalena Lagrein dunkel 0,7l trocken kräftig	Euro 8,00
St. Magdalena Pinot Grigio 0,7l trocken fruchtig	Euro 8,00

Kaffee und Tee

Bio – Kaffe fertig gekocht 1 Liter	Euro 6,00
Ronnefeld Tee 1Liter mit Teebeutelwahl	Euro 5,50

Alle Preise sind Netto-Preise zuzgl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Gültig ab 01.01.2010