



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

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

€ 8,00

Halbtages Getränkepauschale

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

Gebäckteller dazu Traubenzucker sowie Minzbonbons

€ 4,00

Mittagessen im Casino (Märkchen)

incl. einem Getränk + ein Dessert

€ 7,90

Mittagessen im Casino (Märkchen)

incl. einem Getränk, ein Beilagensalat + ein Dessert

€ 8,80

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Belegte Brötchen, der Klassiker, frisch gebacken

Pollo Tonnato, Rucola, getrocknete Tomate und grober Pfeffer
Mailänder Salami
Serranoschinken
Nuss-Schinken
Backofenschinken
Putenbrust
Graved Lachs, Ei und Honig-Senf-Sauce
Tomate, Mozzarella und Basilikum
Kräuterfrischkäse, Rucola, geröstete Pinienkerne
und grober Pfeffer
BIO-Gouda
Brie

pro Stück halb € 2,10*
ganz € 3,20*

BIO-Mini-Brötchen Ganz

Gemischte Auswahl von Mini-Brötchen:
BIO-Baguette, BIO-Oliven-Brötchen, BIO-Kürbiskern,
BIO-Multi-Cerealien, BIO-Rosine-Feige
BIO-Haferflocken mit Sonnenblumenkernen, kleines Bierbrot

Belag siehe oben

pro Stück € 2,40*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Ganze Baguettes Slow Baking belegt - ca. 16 cm

Fleisch

Grillschinken, Salat, Tomate, Gurke und leichte Remoulade
Mailänder Salami, Tomatenpesto und Tomate
Serranoschinken, Tomate, Parmesan, gehackter Rucola und Butter
Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomatenwürfel
Putenbrust, Salat, Tomate und Curry

Fisch

Gebeizter Lachs, Sahnemeerrettich und Salat
Pollo Tonnato, Rucola und frischer Pfeffer

Vegetarisch

Gebratene Zucchini, Kräuterfrischkäse, Manchego und Tomate
BIO-Gouda mit rote Beeren-Moustarda
Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola
Brie, Trauben und karamellierte Walnüsse

pro Stück ganz € 3,60*
halb € 1,90*

* Mindestbestellmenge 3 ganze Stck. pro Sorte

Ciabatta Sandwich Slow Baking - Walnuss, Olive, getrocknete Tomate, Korn, ca. 10 x 10 cm

Mailänder Salami, Romanasalat, Tomatenpesto und Tomaten
Rosmarinschinken, Artischockencreme und gehackte Oliven
Serranoschinken, geriebener Parmesan, Tomaten, Olivenöl und Rucola
Zucchini, Ofenpaprika, Aubergine, Pesto, Rucola, Pecorino und grober Pfeffer
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola

pro Stück ganz € 3,80*
halb € 2,00*

* Mindestbestellmenge 3 ganze Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

**Feine Canapés - von unserem französischen 🍞 SlowBaking Baguette,
bestrichen mit Butter**

Mailänder Salami
Geräuchertes Schweinefilet
Serranoschinken
Roastbeef
Bresaola
Gebratene Scampi mit Basilikum
Graved Lachs, Ei und Honig-Senf-Sauce
Geräucherter Heilbutt
Antipasti & Pecorino

**Feine Canapés - von unseren vollwertigen Mehrkornstangen,
bestrichen mit Butter**

Kräuterfrischkäse, Rucola, geröstete Pinienkerne und grober Pfeffer
BIO-Gouda
Brie

pro Stück € 2,20*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

**Exklusive Canapés - ausgestochen auf original englischem Toastbrot,
bestrichen mit Butter**

Entenbrust Rosa
Gänseleberpastete
Rohmilchkäse aus Frankreich
Duo von kandierter Tomate & Büffelmozzarella
Balik Lachs

pro Stück € 3,00*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte





Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Bauernbrote – ca.15 cm eine ganze Scheibe

Roastbeef, Gurkenrelish und gestoßener Pfeffer
Pollo Tonnato mit Kalamata Olive
Putenbrust, kandierte Tomaten und Honig-Senf-Sauce
Brie, Trauben und Walnüsse
BIO-Gouda, Paprika und Kresse
Kräuterfrischkäse mit Rote Bete Sprossen
Gebeizter Lachs mit Dillfrischkäse

pro Stück ganz € 2,90*
halb € 1,50*

* Mindestbestellmenge 5 ganze Stck. pro Sorte

Laugenstangen – ca.18 cm

BIO-Gouda, Schinken, Tomate und Gurke
Brie, Gurke und grober Pfeffer
Schwarzwälder Schinken und Kräuterschmand
Obazda

pro Stück € 2,70*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Kleine Bagels gemischt, gefüllt

Avocado, Mozzarella, Rucola, Tomate und leichte Chili
BIO-Gouda, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
Pastrami, Gurkenrelish und Röstzwiebeln
Serranoschinken, Rucola und Parmesan

pro Stück € 2,60*

* Mindestbestellmenge 5 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Sandwich – original englisches Toastbrot

The Giuliani

Sandwich Toast mit Mailänder Salami, Provolone, Tomatenpesto, Tomaten und Salat

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

The Lee

Sandwich mit gebratenem Hähnchen, Sojasprossen, Staudensellerie und roter Paprika

pro Stück € 2,20*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Vollkorn Club Schnitte - Mehrkornbrot, 5x10 cm, dreischichtig belegt

Puten Curry

Putenbrust, Ei, Shisokresse, Tomate, Gurke und Currycrème

Veg - Mex

Avocado, Mozzarella, Rucola, Tomate und leichte Chili

Classic B.L.T.

Bacon, Salat, Tomate, Ei, Gurke und Sandwichcrème

Tuna Sandwich

Thunfisch, Mozzarella, Tomate und Basilikum

pro Stück € 2,40*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Hausgemachte Wraps – ca. 15 cm

Wrap Sparta

mit Gyros-Hähnchenbrust, Fetakäse, Gurke, roten Zwiebeln und Joghurt-Dill-Sauce

Wrap Tennessee

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

Wrap Bosporus

mit Tomate, Gurke, gehackten Oliven, Frischkäse und Peperoni

Wrap Vegas

mit Putenbrust, Bacon, Croûtons, Mimolettekäse, Artischocken und Caesar-Dressing

pro Stück € 3,50*

* Mindestbestellmenge 4 Stck. pro Sorte

Laugenbrezeln

Laugenbrezel natur

pro Stück € 1,25

Laugenbrezel mit Butter

pro Stück € 1,90

Frische Croissants

Marzipan-Mandel Croissant

Butter Croissant

Käse-Schinken Croissant

Schoko Croissant

pro Stück € 2,00*

* Mindestbestellmenge 10 Stck. pro Sorte

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

Dessert - aus der hauseigenen Manufaktur

Griechischer Joghurt mit Kirschgrütze
Joghurt mit Mango-Ragout und Knusperflakes
Vanillejoghurt mit Obstsalat
Quark mit Obstsalat und Mangomark
Frischer Obstsalat
Milchreis mit Apfelkompott und Zimt
Vanille Flammerie mit Erdbeermark

pro Portion € 3,00*

* Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte

Obstspieße mit Trauben, Ananas, Mango
Erdbeeren, Physalis, Äpfeln (ca. 20 cm lang)

pro Stück Euro 3,20*

Mini-Obstspieße (ca. 8 cm)

pro Stück Euro 2,00*

Obst mundgerecht geschnitten auf Platte

pro Portion Euro 4,00*

Obstteil

pro Teil Euro 1,00*

* Mindestbestellmenge 10 Teile





Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

FPS CATERING |
quality delivered



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

Hausgemachte Blechkuchen aus unserer Patisserie - ca. 5x9 cm

Berchtesgadener Käsekuchen mit Schokostreuseln
Aprikosen-Bio-Kokos-Kuchen
Original Linzer Schnitte
Kirsch-Valrhona-Nuss-Kuchen
Apfel-Mohnkuchen mit frischer Minze

pro Stück ganz € 2,60*
halb € 1,30*

* Mindestbestellmenge 10 ganze Stck. pro Sorte

Schokobrownies

pro Stück € 2,20*

Muffins in den Sorten Beere, Schoko, Amarena oder Karotte-Aprikose

pro Stück € 2,20*

Donuts

pro Stück € 1,60*

Mini Rosinenschnecke

Mini Schoko Brötchen

Mini Apfeltasche

Mini Nussteilchen

Mini Croissant

Mini Brownie

Mini Muffin Blaubeere oder Schoko

pro Stück € 1,60*

Petits Fours

pro Stück € 2,40*

* Mindestbestellmenge 10 Stck. pro Sorte

Delacre Gebäckmischung

pro 1 Kg € 15,00

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

Fingerfood - unser Fingerfood ist exklusiv und wird für jede Bestellung frisch und zeitnah zubereitet

Bresaola-Birnen-Röllchen mit Rucola und Parmesan
Safranhuhnspeiß mit süßem Tomatenrelish
Kalbfleischcannelloni gefüllt mit Thai-Spargel auf Currybaguette
Puten Saltimbocca Rolls mit Salbei
Lamm Cube auf Minz-Sesam-Gelee
Mini-Meatballs mit Estragon-Senf-Dip

Blini mit Lachstatar, Dill, Daikon Kresse und Seawater Pearls
Gebratener Thunfisch mit Chiliplace
Gebratener Scampi mit Green Chili und Basilikum
Nocke vom Stockfisch mit Ingwer Dip
Thai-Cake mit Spinat und Shrimps

Parmesantörtchen mit Rucolacrème und Ofentomate
Mango und Mozzarella am Spieß
Zucchinirollchen mit Parmesanmousse, Pinienkernen und Feigenbalsamico
Knuspriger Mini-Burger mit Ziegenfrischkäse und Berberitzen
Kartoffelbällchen gefüllt mit Käse und kandierte Tomate

pro Teil € 2,30*

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

Fingerfood im Mini-Tonnelet

Lachstatar mit Kartoffelstroh und Dill
Spicy Glasnudelsalat mit Garnele und MangopEARL
Parmesan Panna Cotta mit krossem Pata Negra und Feigenbalsamico
Rote Bete Salat mit Granny Smith und Frisee
Caprese von der Strauchtomate mit Pinienkernen und Basilikum Kresse
Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl

pro Teil € 2,60*

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





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

Kleine asiatische Tafel

Thailändische Glasnudeln mit asiatischen Kräutern, Garnelen, knusprigen Schalotten und Chili-Limetten-Dressing

Rotes Hähnchencurry mit Zuckerschoten, Bambussprossen, Kafirblättern und Champignons, dazu Duftreis

Mangocrème mit Kiwisalat im Glas Euro/Person 16,00

Kleines französisches Buffet

Endiviensalat mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Vinaigrette

Baguetteauswahl mit Salzbutter

Poulardenbrust mit Thymianjus und Speckbohnen, dazu Kartoffelgratin

Valrhona Zartbitter Mousse mit Passionsfrucht im Glas Euro/Person 16,00

Kleines spanisches Buffet

Flamenquines – kleine Fleischröllchen mit Serranoschinken und Manchego

Gemischter Blattsalat mit Oliven und Zitronenvinaigrette

Seeteufelbällchen mit kandierter Tomate

Weißbrot mit Limonen-Mayonnaise

Dorade Royal auf Tomatenpeperonata mit Kartoffelecken

Crema Catalana mit Mandelcrisp im Glas Euro/Person 17,00

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



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 italienisches Buffet

Romanasalat mit Rucola, Dörrotomaten, dazu Parmesandressing

Ciabatta mit Tomatenbutter

Orecchiette mit Brokkoli, Möhren und Peperoni in Sahnesauce

Putenbrustpiccata auf Paprika-Tomaten-Gemüse und Kräuterkartoffeln

Café-Latte-Mousse mit Schokokeks im Glas

Euro/Person 16,50

Kleines klassisches Buffet

Caesar Salat mit Putenbruststreifen, Croûtons und Speck

Brot und Baguetteauswahl mit Schnittlauchbutter

Züricher Kalbsgeschnetzelttes mit frischem Gemüse und Eierknöpfe

Peach Melba mit gerösteten Bisquitwürfeln im Glas

Euro/Person 17,00

Kleines Frankfurter Buffet

Handkäs-Tatar mit roten Zwiebelwürfeln im Glas

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Kresse und Joghurtdressing

Bauernbrot mit Salzbutter

Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Salzkartoffeln

Schokopudding mit Vanillesauce im Glas

Euro/Person 16,50

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

Buffets ab 10 Personen

Kleines Buffet Rustikal

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Fleischtomatensalat mit Staudensellerie und Frühlingszwiebeln

Minibrötchenauswahl mit Spundekäs'

Hausgemachte Frikadelle in Pfefferrahm mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Vanille Flammerie mit Erdbeermark im Glas

Euro/Person 16,50

Kleines Buffet Elsass

Straßburger Wurstsalat

Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette

Französisches Baguette mit Salzbutter

Coq au Riesling mit Karottengemüse und Bauernspätzle

Tarte aux Poires mit Vanillesauce

Euro/Person 16,50

Kleines mediterranes Buffet

Eichblattsalat mit eingelegten Artischocken
und Mozzarellakugeln, dazu Balsamicodressing

Fettucine mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucolapesto

Ciabatta mit Oliventapenade

Toskanischer Schweinebraten mit getrockneten Tomaten und Jus,
dazu Rosmarinkartoffeln

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis im Glas

Euro/Person 17,00





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 20 Personen

Italienisches Buffet

Antipastiauswahl mit gegrillter Paprika, Auberginen, Zucchini, Oliven, Tomaten und Peperoni, Mailänder Salami und Parmaschinken, Coppa di Parma und Bresaola hauchdünn geschnitten mit Melone und Marmelade von grünen Tomaten

Romanasalat mit Dörrtomaten und Parmesandressing

Garnelen auf Balsamico-Linsensalat

Kirschtomaten Salat mit Babymozzarella

Ciabatta mit Basilikumbutter

Hauptgang

Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce

Schweinefilet mit Kräuter-Oliven-Pesto und Zucchini Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Cantuccini Tiramisù

Schoko Panna Cotta mit Vanillesauce im Glas

Euro/Person 22,00

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



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 20 Personen

Französisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalat mit Crevettes rose und Vinaigrette

Taboulé Salat mit geräucherter Hähnchenbrust

Jäger Terrine mit Rohkostsalaten von Karotte, Sellerie und Gurke

Gemischte französische Baguetteauswahl mit Salzbutter

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Bandnudeln

Kalbsrückensteak an Estragonsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Valrhona weisses Schokomousse mit Aprikosen im Glas

Tarte aux Poires mit Vanille-Sauce

Euro/Person 24,00

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



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 20 Personen

Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Hähnchen-Salat mit Paprika, Zucchini und Kokosmilch

Gurkensalat in Sesamöl mariniert

Thailändische Glasnudeln mit asiatischen Kräutern, Garnelen, knusprigen Schalotten und Chili-Limetten-Dressing

Chinakohl-Paprika-Salat

Hauptgang

Asiatische Gemüsepfanne mit Cashewkernen auf Eiernudeln

Saté-Spieß vom Rind mit Sprossen, Chinakohl, Sesam und roter Paprika, dazu Duftreis

Dessert

Ananassalat mit Granatapfel und frischer Minze im Glas

Passionsfruchtmousse im Glas

Euro/Person 22,00

Für weitere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung wenden Sie sich gerne an uns

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering



Frankfurter Innovationszentrum
Biotechnologie

Getränkekarte

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

Säfte

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Eigenmarke 1l	Euro 2,50
Traubensaft, Rapps 1l	Euro 2,50
Multivitaminsaft, Rapps 1l	Euro 2,50
Grapefruitsaft, Rapps 1l	Euro 2,50

Softdrinks

Selters La Culinaria Classic / Still 0,5l	Euro 1,50
Selters La Culinaria Classic / Still 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

Bier aus der Flasche	
- Radeberger Pils 0,33l	Euro 1,30
- Jever Pils, Jever Lime , Jever Fun 0,33l	Euro 1,30

Sekt

Sekt Hausmarke Cavalier vin Mousseux, trocken 0,7l	Euro 6,00
--	-----------

Wein

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

Kaffee und Tee

Bio-Kaffee Eigenmarke, fertig gekocht 1 Liter	Euro 6,00
Ronnefeld Tee 1 Liter mit Teebeutelwahl	Euro 5,50

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

Gültig ab 01.03.2011



.com/fpscatering