



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS BBQ BUFFETS 2024





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY

BBQ FOOD





FOOD

Buffet BBQ I

Vorspeisen

Paprika-Pfirsich Salat mit gerösteten Walnüssen,
Petersilienblätter und Balsamico (vegan)
Gegrillter Römersalat mit einer Melonen-Tomaten Salsa (vegan)
Röstkartoffelsalat mit bunten Strauchtomaten, Fetakäse,
Dill und Honig (vegetarisch)
Salat von jungen Erbsen mit Haselnuss und süßem Senf (vegan)
Brotkorb mit zweierlei Baguette

Leckerer vom Grill

Spieß von der Geflügelbratwurst mit Zucchini und Paprika
Kräuterbratwurst vom Schwein
Süßländer Schweinenackensteak „Bonanza Style“
Putensteaks mit Tomaten-Salsa mariniert
Grillkäse-Ananas Spieß mit einer süß-scharfen Marinade
Gegrillte Feldkarotten mit Orange und Meersalz mariniert
Smokey Kartoffelspalten mit einem Kräuterpesto (vegetarisch)

Dips

Vegane Röstzwiebel Mayonnaise
Grillgemüsecreme (vegan)
Kräuterbutter mit frischen Kräutern aus FLORIS Garten
Fassbier-Dip
Bautz´ner Senf
Werder Tomaten Ketchup

Desserts

Gegrillte Banane mit Agavendicksaft und Sesam
karamellisiert mit Limetten-Joghurt (vegan)
Geeister Sangria mit Apfelfcubes aus dem Granitor





FOOD

Buffet BBQ II

Vorspeisen

Gurken-Minz-Salat mit Grapefruit und Radieschen (vegan)
Mozzarella mit Erdbeer-Basilikum Salsa und Pinienkernen (vegetarisch)
Mediterraner Gnocchisalat mit rotem Pesto, Rauke und Hartkäse (vegetarisch)
Wildkräutersalat mit Orangenfilets, Knusper-Laugen und Joghurt (vegetarisch)
Brotkorb mit zweierlei Baguette

Leckerer vom Grill

Frische Bratwurst mit getrockneter Tomate
Gegrillte Stulle mit rosa Kalb, Salatherzen, Rosmarin-Zwiebeln und Bacon-Marmelade
Seeforellenfilet im Zucchini-mantel mit Zitronenthymian und Fenchelsame
Sellerie-Steak mit Paprika-Ahornsirup Lack und Cashew-Crunch (vegetarisch)
Bratpaprika-Spieß mit Aprikosen und jungen Kartoffeln (vegan)
Gegrillte Semmel-Kräuterknödel (vegetarisch)

Dips

Vegane Röstzwiebel Mayonnaise
Grillgemüsecreme (vegan)
Kräuterbutter mit frischen Kräutern aus FLORIS Garten
Fassbier-Dip
Bautz´ner Senf
Werder Tomaten Ketchup

Desserts

Gegrillte Nektarine mit süßem Basilikumschaum (vegetarisch)
Quark-Erdbeersoufflé en Cocotte (vegetarisch)
Lillet Slush mit Himbeeren aus dem Granitor (vegan)





FOOD

Buffet BBQ III

Vorspeisen

Spicy Gartengurken Salat (vegan)
Quinoasalat mit Röstblumenkohl, Avocado und Rauchmandeln (vegan)
Veganer Nudelsalat nach Cesars Art
Mangoldsalat mit Brombeer-Vinaigrette, Pinienkernen und mini Mais
Brotkorb mit zweierlei Baguette

Leckerer vom Grill

Planted Kräuterbratwurst
Grillkäse-Melonenspieße
Gegrillter Riesenchampignon im Sprossen-Bagel mit Paprikacreme und Spinat
Mit Nüssen gefülltes Auberginen-„Sandwich“ vom Grill (vegan)
Gefüllte Süßkartoffeln mit veganem Feta, Tomaten & Rosmarin

Dips

Fassbier-Dip
Vegane Röstzwiebel Mayonnaise
Grillgemüsecreme (vegan)
Scharfe Grüne Sauce mit Kräutern aus FLORIS Kräutergarten
Bautz´ner Senf
Werder Tomaten Ketchup

Desserts

Veganer Cheesecakespieß mit Beeren vom Grill mit Limetten-Kokos-Joghurtcreme
Joghurt-Mohn-Creme mit Mango und Kardamom (vegan)
Orangen-Aperol-Slush mit schokolierter Knallbrause (vegetarisch)

Eine Speisenübersicht stellen wir auf dem Buffet bereit (auf Wunsch Einzelbeschriftung). Allergene & Zusatzstoffe sind abrufbar.





FOODWASTE

So lecker – und trotzdem noch etwas übrig? Trotz passgenauer Kalkulation lassen sich Lebensmittelreste nicht immer vermeiden. Für diesen Fall bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten an:

Restlos genießen dank FLORIS' nachhaltiger Restebox

Setzen Sie mit Ihrer Veranstaltung ein sichtbares Zeichen und leisten Sie gemeinsam mit uns einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Greifen Sie zu. Nehmen Sie sich eine unserer kompostierbaren Food-Boxen aus Bambus, packen Sie die Reste ein und genießen einfach zu Hause weiter.

Lebensmittelreste spenden

... denn geteilter Genuss ist doppelter Genuss!
FLORIS arbeitet unter anderem mit der Berliner Tafel e.V. und mit der Initiative Foodsharing e.V. zusammen. Eventuelle Restspeisen werden am Veranstaltungsort abgeholt und – gegen Spendenquittung – gespendet.

FLORIS IST
100%
CO₂-NEUTRAL



ABOUT US

**Individuell, zuverlässig, kreativ, flexibel und persönlich –
so muss Premium-Catering heute sein**

Unsere Küche

Es ist unsere Leidenschaft, Ihnen die Küche zu bieten, die zu Ihnen, Ihren Vorstellungen und Ihrer Veranstaltung passt: Leicht, gesund, modern, aber auch bodenständig. Und immer premium. Eben ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere Zutaten

Damit wir unseren – und Ihren – Ansprüchen gerecht werden, konzipieren wir jedes Menü und jedes Buffet individuell und bereiten es liebevoll und weitestgehend saisonal zu. Genauso wichtig sind für uns die sorgfältige Auswahl von Lieferanten und Partnern aus der Region, deren Zutaten wir beziehen.

Unser Green Catering

Seit nunmehr über 10 Jahren gestalten wir unser Unternehmen nachhaltig, sozial-verantwortlich und fair. Damit gehören wir zu den ersten Caterern Deutschlands mit einem „Green Catering“-Angebot. Wir sind stolz darauf!

FLORIS IST
100%
CO₂-NEUTRAL

