



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

BBQ Pauschale - Alles drin

ab 100 Personen
Sommer 2024
BRIDGE Studios Berlin





AUF EINEN BLICK

Anlass	Sommerfest
Veranstaltungsart	Buffet
Datum	Montag-Samstag im Sommer 2024
Zeit	18:00-22:00 Uhr
Personenzahl	ab 100
Ort	BRIDGE Studios Berlin Seestraße 131 13353 Berlin

Ablauf der Veranstaltung

15:00 h	Anlieferung und Aufbau durch FLORIS Catering
17:30 h	Das FLORIS Team ist "Stand by"
18:00 h	Eintreffen der Gäste
19:00 h - 21:00 h	Buffet
22:00 h	Voraussichtliches Ende der Veranstaltung, anschließend Abbau



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)
Brotkorb mit zweierlei Baguette

Leckerer vom Grill

Thüringer Rostbratwurst
Süßländer Schweinenackensteak „Bonanza Style“
Putensteaks mit Tomaten-Salsa mariniert
Grillkäse mit einer süß-scharfen Marinade
Gegrillte Feldkarotten mit Orange & 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 & 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 Fenchelsamen
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 Minimais

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 (vegan)
Joghurt-Mohn-Creme mit Mango & Kardamom (vegan)
Orangen-Aperol-Slush mit schokolierter Knallbrause (vegetarisch)

Alle genannten Preise gelten mindestens für die kalkulierte Personenanzahl.
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



FRESSSSSSHHHH!

DRINKS





DRINKS

KÜHLSCHRANK (FLASCHENWARE ZUR SELBSTBEDIENUNG)

Alkoholfreie Getränke

Viva con Aqua Laut/ Leise

Vita Cola Pur zuckerfrei/ Vita Limo Orange

Proviant Zitronenlimonade/ Proviant Apfelschorle

Bier

Berliner Kindl alkoholfrei

Berliner Pilsener

BAR

Bier

Berliner Pilsner vom Fass

Weißwein

FLORIS Chardonnay,

Domaine de la Garelle, Ménerbes, Oppède, Frankreich

Rotwein

FLORIS Merlot,

Domaine de la Garelle, Ménerbes, Oppède, Frankreich

Roséwein

FLORIS Rosé,

Domaine de la Garelle, Ménerbes, Oppède, Frankreich

Schaumwein

FLORIS Brut, Sekt, Pfalz/Deutschland

Cuvee aus 80% Riesling und 20% Silvaner

Getränkepauschale

Die Kalkulation basiert auf den Veranstaltungszeitraum und beinhaltet oben genannte Getränkeauswahl.





EVERYTHING
MATCHES

EQUIPMENT



EQUIPMENT

Tabletop

Geschirrpauschale Buffet

(Geschirr, Besteck, Gläser und Papierserviette)

Mobiliar

Steh Tisch

Biertischgarnituren

Speisenbuffet Holz

Getränkedar Holz

Sonnenschirm

Palettensessel

Palettenhocker

Loungetisch Holzplatten

Liegestuhl Holz Stoff

Loungetisch Obstkiste





STAFF

INTERNATIONAL
PROFESSIONALS



STAFF

Geschultes, professionelles und freundliches Personal stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unser Servicepersonal ist mit schwarzer Hose und schwarzem Hemd gekleidet. Auf Wunsch können bordeauxrote Schürzen und schwarze Fliegen hinzugebucht werden. Unser Küchenpersonal trägt moderne Kochkleidung, bestehend aus schwarzer Hose und schwarzer Kochjacke mit Latzschürze in bordeauxrot.

- 1 ServiceleiterIn
- 1 KellnerIn
- 1 BartenderIn
- 2 Koch/Köchin
- 1 LogistikerIn





THE CHERRY
ON THE
CAKE

DECORATION



DECORATION

Wir bestücken die Buffets mit verschiedenen frischen Kräutern in Zinntöpfen. Diese verwenden wir auch liebevoll bei der Zubereitung unserer Speisen.

Im Außenbereich stellen wir Feuerschalen mit Brennholz auf - das knisternde Feuer sorgt für die richtige die richtige Lagerfeueratmosphäre.

Für die passende Sommerparty-Atmosphäre sorgen Laternen in den Bäumen und Kerzen auf den Tischen für besondere Akzente.

Auf den Möbeln halten wir Fleecedecken bereit, falls es zu später Stunde doch noch etwas kühler werden sollte. Oder einfach nur, um es richtig gemütlich zu machen.

Sommerliche Blumendekoration, z.B.:

Kleiner saisonaler Blumentopf mit Übertopf
z. B. blühende Zwiebelpflanzen, Margeriten, Löwenmäulchen, heimische Topfkräuter von Brandenburger Gärtnereien

Kräuter im Zinktopf

Teelicht im Glas

Feuerschale Ø50cm inkl. Brennholz

Bambus-Fackel inkl. Lampenöl (ca. 90cm)

Fleecedecke weiß, rot





SOUNDS
GREAT!

LIGHT & SOUND



LIGHT & SOUND

Wir setzen Ihre Veranstaltung ins rechte Licht und treffen immer den richtigen Ton

Sowohl für eine stimmungsvolle Beleuchtung am Abend, als auch die passende Hintergrundmusik stellen wir das High-End Equipment bereit.

Ein kleiner Auszug aus unseren technischen Möglichkeiten:

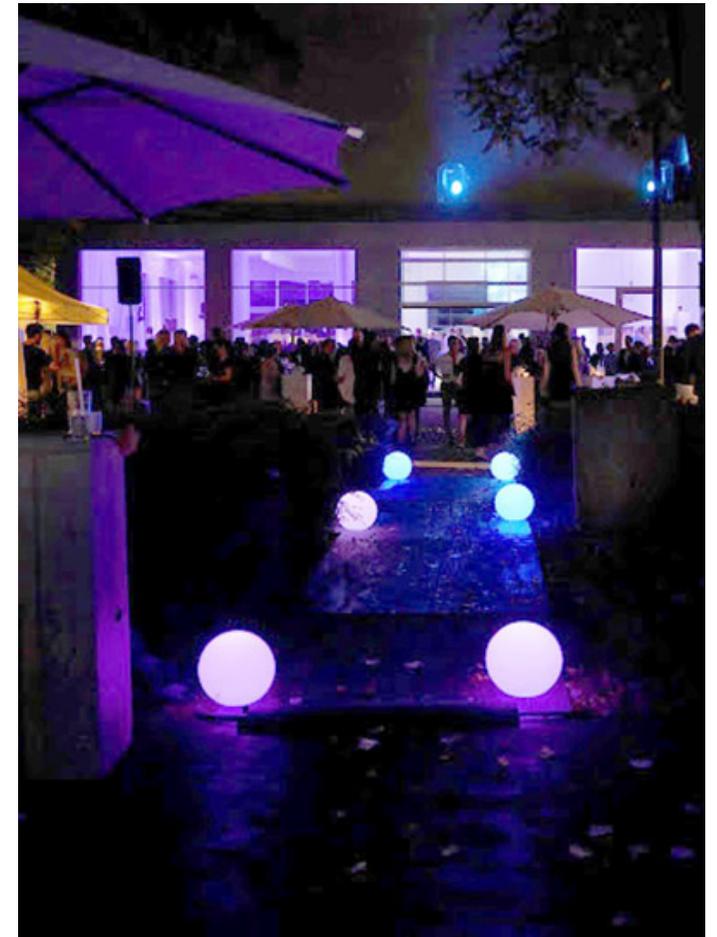
Ambientebeleuchtung

Akku LED Floorspots

Hintergrundmusik

Bose Portable Smart Speaker

Bluetooth, Apple AirPlay 2, Multiroomfähig





BBQ PAUSCHALE - ALLES DRIN

FOOD

BBQ Buffet I mit Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts

DRINKS

Getränkepauschale für 4 Stunden: alkoholfreie Getränke, Bier, Wein und Schaumwein

EQUIPMENT

Geschirr, Gläser, Besteck, Mobiliar für Buffet, Bar und Gäste

STAFF

LocationmanagerIn, ServiceleiterIn, KellnerIn, BartenderIn, Koch/Köchin, LogistikerIn

DECORATION

Buffet, Bar, Gästemobiliar

LIGHT & SOUND

Ambientebeleuchtung
Hintergrundmusik

Darüber hinaus gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen gerne zusenden oder die unter www.floris-catering.de/de/aktuell/agb heruntergeladen werden können.



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

