



FLORIS CATERING –  
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

# FLORIS

## Fingerfood 2024





HANDMADE  
LOCAL  
BEST QUALITY

# FINGERFOOD



# FOOD

## Snack & Drink

Schwarze und Grüne Mamouth Oliven (vegan)

FLORIS Nussmischung (vegan)

Eine Mischung aus Erdnüssen Krikri Jakarta und Wasabi grün, sowie BBQ und Kakinotane Reiscrackern

Coffee FLORIS Powermix (vegetarisch)

Eine Mischung aus gesalzenen Erdnüssen, geschälten Mandeln, Kaffeebohnen im Schokomantel, getrockneten Weinbeeren und getrockneten Sauerkirschen

Gemischte Auswahl an Grissinistangen (vegetarisch)

z.B. Olivenöl, Rosmarin, Sesam

Knusprige Gemüsechips (vegan)

(Süßkartoffeln, Kürbis, Taro, Karotte, Brechbohne)





# FOOD

## Fingerfood vegan

Perlgraupen-Gemüse-Sushi mit veganer Mayonnaise, veganem Lachs und geraspelttem Meerrettich

Grüne Erbse mit veganem Schinken und Erbsenkresse im Tartelette

Crème von veganem Feta-Käse mit Oliven und getrockneter Tomate im Spicy Cup

Vegane Mettwurst auf Knusperbrot und Schluppen

Praline von Kräuterfrischkäse im Pumpernickelmantel und Orangensenf

Lassi von Soja-Yoghurt und Senfgurken mit Rote Bete Hafermilchschaum

Crèmesuppe vom Brandenburger Rotkohl mit grünem Apfelschaum und Nussbrotchip

Salat von Linsen in Thymian-Apfel-Dressing und Lauchstroh

Salat von Brandenburger Kartoffeln mit frischen Kräutern und Gewürzgurken





# FOOD

## Fingerfood vegetarisch

Gratinierte Polenta mit getrockneter Tomate und Spicy green

Praline von Ziegenkäse im Pumpernickel-Rosmarin-Mantel mit Aprikosenchutney

Quiche von Ziegenkäse und Paprika mit Walnusscrunch

Tartelette von Tomate und Mozzarella mit Microbasilikum

FLORIS Gartenkräutercreme im Hochbeet mit Parmesanhippe

Buttermilch-Rote Bete Suppe mit Schnittlauchöl

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Lauchschaum

Salat von Gurken und Tomaten mit gebratenem Halloumi und arabischen Dressing

Orangenhummus mit gegrillter Zucchini und geröstetem Brotchip





# FOOD

## Fingerfood aus dem Wasser

Geräucherter Aal auf Blini mit Kümmelmayonnaise und Sauerkrautstroh

Windbeutel gefüllt mit Matjes "Hausfrauen-Art"

Quiche von Flußkrebssen und jungen Lauch

Gebackenes Garnelenbällchen mit Safrancreme und Korianderkresse

Currywurst vom Zander mit Gartenkresse und Knusperkartoffel

Hausgebeizter Rote Bete Lachs auf Blini mit Wasabischmand und Tobiko

Gebeizter Saibling auf herzhaftem Mürbeteig, Zitronencreme und seinem Kaviar

Weißer Tomaten Sauerrahm Kaltschale mit Forellenkaviar

Kräutervelouté mit gebackener Zanderpraline

Gelierte Bouillabaisse mit Kräuter-Fenchel-Salat





# FOOD

## Fingerfood Fleisch & Geflügel

Original Berliner Boulette mit Bautzner Senf

Roulade vom gebeizten Weiderind mit  
Tomatentatar auf Nussbrotchip

Spieß von der Maispoularde mit Kräuter crunch  
und Pimentodip

Quichetartelette mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm

Kaninchenrücken im Speckmantel auf Mürbteig  
mit Backpflaume und Pfeffercreme

Lollipop vom Kräuterhähnchen in Tomatengelee  
mit Haselnusscrunch

Melonenkaltschale mit Schinkenchip

Schaum von grünen Erbsen mit zweierlei vom Speck

Salat von roten Linsen mit geräucherter Entenbrust

Berliner Kartoffelsalat mit Gewürzgurken,  
frischen Kräutern und Speckchip





# FOOD

## Fingerfood Sweet-Style

Cupcake von Birnen und Nüssen mit Nougatcreme (vegetarisch)

Cupcake Black Forrest (vegetarisch)

Schoko-Himbeer-Cupcake mit Himbeercreme (vegetarisch)

Cupcake Apfel-Lavendel (glutenfrei)

New York Cheese Cake Häppchen (vegetarisch)

Mini Mandeltartelette mit Canache von weißer Schokolade und Passionsfruchtgelée

Buchweizentartelette mit Zartbittercanache und gepufftem Buchweizen (glutenfrei)(vegan)

Trifle vom Berliner Pfannkuchen mit Vanillequark und Erdbeersauce (vegetarisch)

Creme Brulée von Blauschimmelkäse mit Calvadosapfelragout (vegetarisch)

Mousse von der Williamsbirne mit Butter-Karamellsauce (vegetarisch)

Trifle von Vanillericottamousse, Amarettini und Senfrüchten

Gurken-Limetten-Joghurtcreme mit Holunderblütengelée

Informationen über die Allergene halten wir für Sie bereit. Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlichen MwSt. & Personal, Equipment und Transport.





## 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%  
CO<sub>2</sub>-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%  
CO<sub>2</sub>-NEUTRAL

