



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS

Jahreszeitliche Menüs 2024





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY



MENÜ



FOOD

Menü Januar bis März

Vorspeisen

Zweierlei von der Wachtel mit Spreewaldkürbis und Feldsalat in Kürbiskernölvinaigrette

Hauptgang

Gebratener Kalbstafelspitz auf Spitzmorchelrahm mit Zweierlei von Rosenkohl und Kartoffelwaffel

Dessert

Mousse von Milchreis und weißer Schokolade mit Passionsfrucht-espuma, Schokocrossis von Pistazien und Cornflakes, Haselnusscrunch

Zwischengang

Schaum von Sellerie und Trüffel mit Petersilieninfusion (vegetarisch)

Menü Januar bis März 4-Gang

Menü Januar bis März 3-Gang





FOOD

Vegetarisches Menü Januar bis März

Vorspeisen

Zweierlei vom Spreewaldkürbis mit gebackenem Gemüsebällchen und Feldsalat in Kürbiskernölvinaigrette (**vegan**)

Hauptgang

Törtchen vom Brandenburger Geröstel mit Süßkartoffelpüree, Wildkräutersalat, Kerbelpüree und pikantem Sojayoghurt (**vegan**)

Dessert

Milchreistörtchen, Passionsfruchtcoulis, Schokocrossis von Pistazien und Cornflakes, Himbeerchip (**vegetarisch**)

Zwischengang

Schaum von Sellerie und Trüffel mit Petersilieninfusion (**vegetarisch**)

Menü Januar bis März 4-Gang

Das vegetarische Menü ist auf Wunsch auch in vegan erhältlich.

Menü Januar bis März 3-Gang





FOOD

Menü April bis Juni

Vorspeisen

Carpaccio von der Ochsenlende mit Blumenkohl-Schwarzkümmel-Trüffel-Creme, Meerrettichvinaigrette, Frisée-Wildkräutersalat und gebackener Ochschwanz-Zigarre

Hauptgang

Gefüllte Maispoularde in Portweinschalottenjus, glasierten bunten Fingermöhren und Parmesan-Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenmousse von der Extra Amer Schokolade, mit Petersiliensorbet, Himbeeren in Holundersirup und knuspriger Hippe

Zwischengang

Gebratener Steinbutt auf Kräuterrisotto mit Parmesanhippe

Menü April bis Juni 4-Gang

Menü April bis Juni 3-Gang





FOOD

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Carpaccio von der Roten Bete mit Blumenkohl-Schwarzkümmel-Creme, Meerrettichvinaigrette, Frisée-Wildkräutersalat und Tempura vom Kräuterseitling (vegan)

Hauptgang

Offene Lasagne mit Artischocken und Süßkartoffeln, Waldpilzen, Schluppen und gelbem Paprikacoulis (vegan)

Dessert

Schokoladenmousse von der Extra Amer Schokolade, mit Petersiliensorbet, Himbeeren in Holundersirup und knuspriger Hippe

Zwischengang

Zitronenrisotto mit gebratenem Spargel und Schnittlauchöl

Menü April bis Juni 4-Gang

Das vegetarische Menü ist auf Wunsch auch in vegan erhältlich.

Menü April bis Juni 3-Gang





FOOD

Spargel Menü

Vorspeisen

Crème vom Beelitzer Spargel mit Kalbsbriespraline und Kerbelöl

Hauptgang

Geflämmtter Spargel in Vinaigrette von der gelben Paprika, rosa Kalbsfilet, Schalotten-Portwein-Jus und neuen Kartoffeln

Dessert

Champagnerbirne mit Basilikumsorbet an Gianduja Nougat Mousse und Erdbeerkaviar

Zwischengang

Gebratene Jacobsmuschel auf grünem Spargelsalat mit Safrannage und Lauchstroh

Spargel Menü 4-Gang

Spargel Menü 3-Gang





FOOD

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Crème vom Beelitzer Spargel mit gebackenen Pilz-Wan-Tan und Kerbelöl (vegetarisch)

Hauptgang

Geflämmt Spargel in Vinaigrette von der gelben Paprika mit wilden Brokkoli Tempura, Schalotten-Portwein-Reduktion und neuen Kartoffeln (vegetarisch)

Dessert

Champagnerbirne mit Basilikumsorbet an Schokoladenmousse und Erdbeerkaviar (vegetarisch)

Zwischengang

Glasierter Sellerie auf grünem Spargelsalat mit Safransauce und Lauchstroh (vegetarisch)

Spargel Menü 4-Gang

Das vegetarische Menü ist auf Wunsch auch in vegan erhältlich.

Spargel Menü 3-Gang





FOOD

Menü Juli bis September

Vorspeisen

Lachstatar mit Wasabigurken, Brotchip, Balsamicokaviar und jungem Blattsalat

Hauptgang

Rosa gebratener Rinderrücken auf Barolojus mit Ragout von dreierlei Bohnen und Roten Zwiebeln, Karotten-Vanille-Kartoffelpüree

Dessert

Creme Brulèe mit Kirschorbet und Blaubeeren in Cassis (vegan)

Zwischengang

Gazpacho Andaluse mit gebackener Chorizopraline

Menü Juli bis September 4-Gang

Menü Juli bis September 3-Gang





FOOD

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Tatar von bunten Tomaten mit Wasabigurken, Brotchip, Balsamicokaviar und jungem Blattsalat (vegetarisch)

Hauptgang

Strudel von gegrilltem Gemüse mit geräucherter Kirschtomatensauce auf Kartoffel-Lauch-Risotto (vegetarisch)

Dessert

Crème Brûlée mit Kirschsorbet und Blaubeeren in Cassis (vegan)

Zwischengang

Gazpacho Andaluse mit gebackener Pilzpraline (vegetarisch)

Menü Juli bis September 4-Gang

Das vegetarische Menü ist auf Wunsch auch in vegan erhältlich.

Menü Juli bis September 3-Gang





FOOD

Menü Oktober bis Dezember

Vorspeisen

Maronenschaumsuppe mit Safranquitte (vegetarisch)

Hauptgang

Lackierte Entenbrust mit Granatapfeljus, gerahmtem Ingwerwirsing und Süßkartoffelgnocchi

Dessert

Marzipanmousse mit Rosenwasserkroepoek an Zwetschgenröster und Schokotörtchen

Zwischengang

Geschmorter Chicorée mit Kalbsbries und Gruyèreschaum

Menü Oktober bis Dezember 4-Gang

Menü Oktober bis Dezember 3-Gang





FOOD

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Maronenschaumsuppe mit Safranquitte (vegetarisch)

Hauptgang

Lackierter Sellerie an Granatapfeljus mit gerahmten Ingwerwirsing und Süßkartoffelgnocchi (vegetarisch)

Dessert

Marzipanmousse mit Rosenwasserkroepoek an Zwetschgenröster, Schokoladenespuma und Macadamiacrunch

Zwischengang

Geschmorter Chicorée mit Bitterballen und Parmesanschaum (vegan)

Menü Oktober bis Dezember 4-Gang

Das vegetarische Menü ist auf Wunsch auch in vegan erhältlich.

Menü Oktober bis Dezember 3-Gang





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

