



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS

Messespeisen 2024





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY

FOOD





FOOD

Frühstück

Minigebäck

Mini Berliner (vegetarisch)

(z.B. Himbeere, Schokolade, Vanille)

Mini Spritzkuchen

(glasiert & mit Zimt und Zucker)

Mini Blätterteiggebäck-Mix

Kopenhagener Gebäck (vegetarisch)

Cremekrone, Zimtschnecke, Himbeerkrone,

Pekantasche, Apfelkrone

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Vitales

Kleiner saisonaler Obstspieß (vegan)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Obstkorb mit Früchten der Saison (vegan)

Gemischtes Handobst, z. B. Äpfel, Trauben, Aprikosen, Birnen

Obstplatte mit aufgeschnittenem,

gemischtem Obst (vegan)

Powercups

Creziger Sojajoghurt mit Acai und

Crunchymüsli (vegan)

Hausgemachte Kokos-Chia-Crème

mit Erdbeerpüree (vegan)

Protein-Cup

Magerquark, Honig, geröstete Nüsse &

Früchte der Saison (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte





FOOD

Brainfood

Energyballs aus sonnengetrockneten Früchten und Nüssen (**vegan**)

Coffee FLORIS Powermix (**vegetarisch**)

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

Dörrobst-Mix (**vegan**)

(Mango, Melonen, grüne Papaya, 30g im Glas)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Power Shots aus dem Shotglas

Vital Shot (**vegan**)

Ingwer, Zitrone, Apfelessig, schwarzer Pfeffer

Immun Shot (**vegan**)

Ingwer, Kurkuma, Orange, Agavendicksaft

Beeren Shot (**vegan**)

Ingwer, Apfel, Beeren, Agavendicksaft, Zitrone

Chia-Ingwer-Energizer (**vegan**)

Ingwer, Limette, Chiasamen, Agavendicksaft

Mindestbestellmenge: 20 Stück

Herzhafte Mini-Wrap-Röllchen gespießt

Wrapröllchen mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, Parmesancreme und Rucola

Wrapröllchen mit veganem Räucherlachs, Spinatsalat, Meerrettich- Zitronen-Creme und Wakamesalat (**vegan**)

Wrapröllchen mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumcreme, Strauchtomaten, gerösteten Mandeln und Rucola (**vegetarisch**)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte





FOOD

Mini Brötchen

Mini Brötchen mit Wurstspezialitäten

(italienische Salami, gegrillte Putenbrust, Bierschinken)

Mini Brötchen mit feiner Käseauswahl

(mittelalter Gouda, Edamer, Bergjausenkäse Kräuterfrischkäse etc.)

Mini Brötchen mit veganen Beilagen

(gegrillte Zucchini, Hummus, Avocado-creme, Tomatenpesto etc.)

Die Auswahl trifft unser Küchenchef

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Knuspriges ein Achtel

1/8 Baguette Sandwich mit Wurstspezialitäten

(italienische Salami, gegrillte Putenbrust, Bierschinken)

1/8 Baguette Sandwich mit feiner Käseauswahl

(mittelalter Gouda, Edamer, Bergjausenkäse, Kräuterfrischkäse etc.)

1/8 Baguette Sandwich mit veganen Beilagen

(gegrillte Zucchini, Hummus, Avocado-creme, Tomatenpesto etc.)

Die Auswahl trifft unser Küchenchef

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Laugenkonfekt

Laugenkonfekt (**vegetarisch**), gefüllt mit
schaumiger Schnittlauchbutter und Röstzwiebeln

Laugenkonfekt gefüllt mit
Blauschimmel-Käse-Creme und Birne (**vegetarisch**)

Laugenkonfekt (**vegan**) gefüllt mit
Tomaten-Basilikum-Creme

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte





FOOD

Lunch

Fingerfood mit Fleisch

Quichetartelette mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm
Berliner Boulette gespießt mit Bautzner Senf
Lollipop vom Kräuterhähnchen in Tomatengelee
mit Haselnusscrunch
Roulade vom gebeizten Weiderind mit
Tomatentatar auf Nussbrotchip

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Vegetarisches Fingerfood

Quiche von Ziegenkäse und Paprika mit
Walnusscrunch
Polentacube mit confierter Tomate und
Oliventapenade
Minimozzarella in Pesto mariniert mit getrockneten
Kirschtomaten im Tartelette
Frischkäsetrüffel auf Pumpernickel-Crunch mit
gebackener Tomate und spicy Greens

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Frische Salate im Gläschen

Salat von Linsen in Thymian-Apfel-Dressing und
Lauchstroh (vegan)
Spreewälder Senfgurkensalat mit Frühlingslauch,
Tomaten, veganem Feta & Senfkaviar (vegan)
Salat von Risoni mit gegrillter Paprika, Zucchini,
Gurke, Petersilie, Mandeln und Trauben (vegan)
Brokkoli-Paprika-Salat mit Brandenburger Apfel und
Sonnenblumenkernen (vegetarisch)
Avocado-Hüttenkäse-Creme mit einem
Quinoa-Kichererbsensalat (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte





FOOD

Auswahl an Suppen/Eintöpfen

Lassi von Soja-Joghurt und Senfgurken mit Rote Bete Hafermilchschaum (vegan)
Weiße Tomaten Sauerrahm Kaltschale mit Forellenkaviar
Petersilienwurzelsuppe mit Spreewälder Senfgurke & Kartoffelcroutons (vegetarisch)
Schaumsüppchen von grünen Erbsen mit Ziegenkäsecrumble und knusper Minze (vegetarisch)
Belugalinseneintopf mit Pilzen, gelben Tomaten und veganen Curry Shrimps (vegan)
Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Bowlgerichte kalt

Petersilien-Eisberg-Salat mit eingel. Gemüse, Gurken, Oliven, getrockneten Tomatendressing (vegan)
Eisbergsalat mit Kräutern, Kichererbsen, gebackener Aubergine, Halloumi und Tahindressing (vegetarisch)
Bunte Blattsalate mit kleinen Bouletten, gerösteten, kleinen Kartoffeln, Gewürzgurken und Senfdressing

Bowlgerichte warm

Kartoffelgnocchi, Erbsen, Tomaten-Oliven-Salsa (vegan)
Linguine Pasta mit gegrilltem Gemüse und Pinienkernen (vegan)
Rote Bete Gnocchi mit Babyblattspinat, Fenchelstreifen und Gorgonzolaflocken (vegetarisch)
Tranchen von der gebratenen Hähnchenkeule mit cremigem Leipziger Allerlei und Spargelreis
Pikante Fleischbällchen in geräucherter Paprikasauce mit Kräuter Cous Cous
Sous vide gegarte Rinderbrust auf Kartoffel-Gemüse-Ragout und Meerrettich
Gebratenes Welsfilet, Schmorgurken und Stielmus
Gebratenes Lachssteak auf Teriyaki Baby Pak Choi und Sesamreis

Mindestbestimmungen kalte und/oder warme Bowlgerichte: 50 Stk. pro Sorte

Bei warmen Speisen am Messestand ist zusätzlich Kochpersonal und Küchentechnik zu berücksichtigen.





FOOD

Nachmittagssnacks

Kuchen

Kleine Stücken vom saisonalen Blechkuchen von Beumer und Lutum, nach Wahl unseres Küchchefs (z.B. Bienenstich, Apfelkuchen, Rhabarberschnitte)

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Cupcakes & Co

FLORIS Spree-Welle Cupcake
(Mamor-Kirsch Cupcake mit luftiger Schoko Haube)

FLORIS Aprikose-Mandel Cupcake (vegan)
(Aprikosen Cupcake mit Vanillecreme & Mandelsplitter)

Mini Tartelette Espresso-Schokoladencreme,
Himbeergel & Nusscrunch (vegetarisch)

Käsekuchenspieß mit frischen Beeren (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Herzhaftes

FLORIS Nussmischung
Eine Mischung aus Erdnüssen Krikri Jakarta und Wasabi grün, Reiscracker BBQ, Kakinotane (vegan)

Gesalzene Erdnüsse (vegan)

Gemischte Auswahl an Grissinistangen
z.B. Olivenöl, Rosmarin, Sesam - vegetarisch

Informationen über die Allergene halten wir für Sie bereit.





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

