



FLORIS CATERING –  
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

# FLORIS

## "Mix & Match" - Katalog 2024





HANDMADE  
LOCAL  
BEST QUALITY

MIX & MATCH



# FOOD

## Minigebäck

Miniberliner (vegetarisch)

(z.B. Himbeere, Schokolade, Vanille)

Minispritzkuchen (vegetarisch)

(glasiert, mit Zimt & Zucker)

Mini Blätterteiggebäck-Mix

Vegane Mini Blätterteig-Fruchttaschen (vegan)

gefüllt mit Erdbeer-Rhabarber, Pfirsich, Mango

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

## Powercups

Cremiger Sojajoghurt mit Acai und

Crunchymüsli (vegan)

Hausgemachte Kokos-Chia-Crème

mit Erdbeerpüree (vegan)

Protein-cup mit Magerquark, Honig,

geröstete Nüsse, Früchte der Saison (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

## Brainfood

Energyballs aus sonnengetrockneten Früchten und Nüssen (vegan)

Coffee FLORIS Powermix (vegetarisch)

Eine Mischung aus gesalzenen 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





# FOOD

## Power Shots - im 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 pro Sorte

## Vitales

### Saisonaler Früchtespieß (vegan)

Feiner Obstsalatmix mit Mango-Topping  
(vegan, Superfood)

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

### Obstkorb mit Früchten der Saison (vegan)

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

Gemischte Platte mit aufgeschnittenem Obst  
(1,5kg geschn. Obst)

Mindestbestellmenge: 1 Stück





# FOOD

## Baguette Sandwich

1/8 Baguette Sandwich mit Wurstspezialitäten  
(italienische Salami, gegrillte Putenbrust, Bierschinken)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

1/8 Baguette Sandwich mit feiner Käseauswahl  
(mittelalter Gouda, Edamer, Bergjausenkäse, Kräuterfrischkäse etc.)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

1/8 Baguette Sandwich mit **veganen** Beilagen  
(gegrillte Zucchini, Hummus, Avocado-creme, Tomatenpesto etc.)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Mindestbestellmenge: 32 Stück pro Sorte, in 8er Einheiten

## Mini Brötchen

Mini Brötchen mit Wurstspezialitäten  
(italienische Salami, gegrillte Putenbrust, Bierschinken)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Mini Brötchen mit feiner Käseauswahl  
(mittelalter Gouda, Edamer, Bergjausenkäse, Kräuterfrischkäse etc.)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Mini Brötchen mit **veganen** Beilagen  
(gegrillte Zucchini, Hummus, Avocado-creme, Tomatenpesto etc.)  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte





# FOOD

## Laugenkonfekt

Laugenkonfekt (vegetarisch)  
gefüllt mit schaumiger Schnittlauchbutter und Röstzwiebeln

Laugenkonfekt (vegan)  
gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Creme

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

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

## Wraps

Wrap mit gebratener Hähnchenbrust, knackigem Römersalat, getrockneten Tomaten, Parmesancreme und Rucola

Wrap mit veganem Räucherlachs, Spinatsalat, Meerrettich- Zitronen-Creme, knackigem Salat und Wakamesalat (vegan)

Wrap mit Tomaten und Mozzarella, Basilikumcreme, Strauchtomaten, gerösteten Mandeln, Rucola und knackigem Salat (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte





# FOOD

## Kuchen

Kuchen aus der regionalen Bäckerei  
Frühling/Sommer **vegetarisch/vegan**  
z.B. Bienenstich, Apfelkuchen, Rhabarberschnitte  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Kuchen aus der regionalen Bäckerei  
Herbst/Winter **vegetarisch/vegan**  
z.B. Tiroler Käsekuchen, Apfel Möhre Nuss, Chocolate Fudge.  
Die Auswahl trifft unser Küchenchef.

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, in 4er Einheiten

Unsere Kuchen haben eine Größe von 5x5 cm pro Stück.

## Cookies & Co

Knusprige Hafercookies (**vegetarisch**)

Knusprige Hafercookies mit  
Schokoladenbits (**vegetarisch**)

Knusprige Gemüsechips (**vegan**)  
(Süßkartoffeln, Kürbis, Taro, Karotte, Brechbohne)

Obstchips (z.B.: Banane, Apfel, Kiwi) (**vegan**)

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Knuspriger Keksmix mit/ohne Schokolade (**vegetarisch**)  
Mindestbestellmenge: 1 Stück





# FOOD

## Suppen

Cremesuppe von FLORIS Gartenkräutern mit Parmesancroutons (vegetarisch)

Cremesuppe, gerösteter Mais mit Rosmarin-Popcorn (vegetarisch)

Erdapfel-Kräutersaitlingsuppe, frische Kräuter und Graubrot-Croûtons (vegetarisch)

Frühlings-Minestrone mit Spargel, Sojabohnenkernen, jungem Lauch, Staudensellerie, Karotten, Basilikum (vegan)

Hähnchen-Kichererbseneintopf mit Brokkoli und Röstzwiebeln

Karamellierte Möhren-Ingwersuppe mit aromatisiertem Jaipur Currydip (vegetarisch)

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Speckcroutons

Kartoffelsuppe mit Wienerle

Kürbiscremesuppe mit Chili, Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen (vegan)

Pikante Süßkartoffelsuppe mit Chili und Basilikumdip (vegetarisch)

Rote Linsencremesuppe mit Tomaten-Gurken-Petersilien-Tatar (vegan)

Tomaten-Orangen-Suppe mit Ingwer und Korianderdip (vegetarisch)

Tomatensuppe de la Nonna mit Gremolatapesto (vegetarisch)

Zu den Suppen und Eintöpfen reichen wir unser Hausbrot.

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte







# FOOD

## Salate

Pflücksalat, Grillkartoffeln, Radieschen, grüne Erbsen,  
Orangen-Minz-Vinaigrette (vegan)

Salat vom Ofengemüse, Selleriepüree,  
Zitronenöl (vegan)

Rauke-Salat, Beeren, Ricotta, gelbe Tomaten,  
geröstete Nüsse (vegetarisch)

Reissalat, Gartengurke, Avocado, Eisberg, Möhre,  
Wasabi-Dressing (vegan)

Mangoldsalat, Buchenpilze, Kirschtomaten, Rote Bete,  
Passionsfrucht-Vinaigrette (vegan)

Gartensalat, Kirschen, Feta,  
Vinaigrette vom Traubenkernöl (vegetarisch)

Salatherzen, gegrillte Paprika, Berberitzen, Blumenkohl  
im Backteig, Kräuter-Joghurt-Dressing (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte





# FOOD

## Hauptgänge

*Unser Küchenchef empfiehlt, das Hauptgericht mit einer Vorspeise oder einem Dessert zu ergänzen.*

Putenragout mit Trauben und jungen Erbsen  
an Kartoffelknöpfle

Schweinesteaks in Orangen-Pfefferschmand mit  
Pfannen-Brokkoli und Kartoffelrösti

Kalbsbraten in Kapernsauce mit 3erlei von der Petersilie  
und Schupfnudeln von der roten Kartoffel

Landhähnchenbrust in einer Tomaten-Mozzarellasauce  
mit Paprika und Mais an Vollkorn-Penne

Kabeljaufilet in Buttermilch-Dillsauce mit  
Oberrüben-Apfelgemüse und Rote Bete Gnocchi

Cannellotti mit würziger Gemüsefüllung in einem Ragout  
aus Artischocken und Schmortomaten (vegetarisch)

Kartoffel-Paprika-Tortilla auf cremiertem Spinat mit  
Butterpilzen, gerösteten Melonenkernen (vegetarisch)

Planted Chicken Frikassée mit Naturreis und  
Feldsalatpesto (vegan)

Dinkel Frikadelle mit knackigem Marktgemüse und  
Goldenem Kartoffelrisotto (vegan)

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte





# FOOD

## Desserts

Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas

Heidelbeerquark mit Dinkel-Honig-pops

Bananenmousse mit Schokoladensauce  
und Bananenchip

Veganer Grießflammerie an einem Pfirsichragout

Buttermilch-Limetten-Panna Cotta mit Brombeerragout

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

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

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

**KLIMA BEITRAG**  
THE GREEN AND SUSTAINABLE  
EVENTS FORUM  
AN ASSOCIATION OF  
HOTELS, RESTAURANTS  
EVENTS, MEETING OFFICE  
KLIMA BEITRAG DE

Partner von  
**VISIT BERLIN**   
CONVENTION OFFICE

**WIR SIND GREEN CHEFS**  
FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE

**SUSTAINABLE MEETINGS BERLIN** | Leader   
Zertifizierter Partner