



FLORIS Catering

in den BRIDGE Studios



- BBQ Pauschale -

FLORIS STEHT FÜR EINE MODERNE, BODENSTÄNDIGE KÜCHE

Wir lieben leichte und gesunde Gerichte aus Zutaten, die wir von qualifizierten Metzgereien sowie Obst- und Gemüsebauern aus der Region beziehen. Unsere hohen Ansprüche an Frische und Nachhaltigkeit fangen bereits bei der sorgfältigen Auswahl unserer Lieferanten und Partner an. Nur so können wir Ihnen unser gleichbleibend hohes Küchenniveau garantieren.

FLEXIBEL UND NAH AM PULS DER ZEIT

Unser höchstes Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste glücklich zu machen. Daher kreieren unsere Köche täglich liebevoll zubereitete Speisen, die genau auf die Anforderungen Ihres Events abgestimmt sind: unkompliziert als Fingerfood, abwechslungsreich als Buffet oder raffiniert im Menü. Dabei gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie auch gerne zu vegetarischen und anderen Besonderheiten wünschen.

UNSER BEITRAG ZUM ÖKOLOGISCHEN HANDELN

All unsere Bemühungen um nachhaltiges Wirtschaften münden schließlich im „Greencatering“, einem Zertifikat, das FLORIS bereits seit drei Jahren trägt. Gemeinsam mit Ihnen streben wir grünere Eventkonzepte und einen emissionsneutralen Service an. In diesem Jahr erhalten wir bereits 100% Klimaneutralität durch die Kompensation sämtlicher anfallender CO₂-Treibhausgase im Energiebezug und im Bereich Mobilität – für uns nur einer von vielen Schritten zu einem grüneren Denken und Handeln.





DIE BRIDGE STUDIOS ALS EVENT LOCATION

EINE OASE AM WASSER

Die BRIDGE Studios Berlin bieten einen fantastischen Rahmen für Events jeglicher Art. Ob Tagungen, Get Together, Abendveranstaltungen oder Produktpräsentationen. Das über 7000 m² große Studiogelände befindet sich direkt am Wasser gelegen, auf einer ruhigen, zentrumsnahen und geschützten Halbinsel. Vom Flughafen Tegel und dem Berliner Messegelände ICC erreichen Sie die BRIDGE Studios Berlin in nur 10 Autominuten.

Über 4 Meter hohe Fenster fluten die Studios mit Tageslicht. Ausgestattet mit hochwertigem Interieur und weißen Betonböden bieten die BRIDGE Studios Berlin zudem eine 23 Meter lange Sonnenterrasse mit Wasserblick sowie separate Produktionsräume und Essbereiche.

WIR BIETEN

- + Planung ganzheitlicher Veranstaltungsformate
- + Professionelle Organisation aus einer Hand
- + Individuell auf Ihre Wünsche abgestimmte Speisen
- + Regionale sowie saisonale Küche
- + Abgestimmtes, zeitloses Mobiliar
- + Blumendekoration
- + Grafik (Menükarten, Tischpläne, etc.)





DIE BRIDGE STUDIOS ALS EVENT LOCATION

EIN ORT, DER ZUM TRÄUMEN EINLÄDT

Die Outdoor - Area umfasst eine 3.500 m² große Parkanlage mit altem Baumbestand, eine 900 m² große Hoffläche sowie eine 35 m lange, private Bootsanlegestelle. Der Anleger ist als Sonnenterrasse, Foto- und Filmmotiv sowie zum Empfang von Gästen, die mit dem Boot anreisen, nutzbar.

KAPAZITÄTEN

STUDIO 1

- + 300 m² Studiofläche beinhalten Galerie, Terrasse mit Wasserblick sowie eine Küche.
- + Über 4 Meter hohe Fenster auf 3 Seiten fluten die großzügigen Räume mit Tageslicht

STUDIO 2

- + 230 m² Studiofläche mit Hohlkehle beinhalten eine große Küche/Essbereich sowie eine großzügige Sonnenterrasse mit Wasserblick
- + Beide Studios sind direkt zufahrbar. Eine Anlieferung von Equipment und Mobiliar kann problemlos über das Rolltor erfolgen
- + Eine Vielzahl von Parkplätzen für PKWs und LKWs befinden sich direkt vor den Studios



BBQ-PAUSCHALE SPEISEN

KALTE SPEISEN

Salat mit Kirschtomaten und Minimozzarella in Pesto mariniert

Fruchtiger CousCous - Salat mit Minze und Koriander

Pikanter Gazpacho - Salat mit Melone und würzigem Harissa

Sommerliche Blattsalate mit Gemüsestreifen,
Sprossen und French Dressing

AUS DEM FLORIS FEINKOSTREGAL

Kolympari - Olivenöl von Kreta

Rosmarin – Orangensalz und Grünes Limetten - Pfeffersalz

Zweierlei französisches Baguette

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Speisenauswahl ganz nach Ihren Wünschen.

VOM GRILL

Homemade Hamburger mit gerösteten Zwiebeln, Käse,
TS (Tomaten & knackiger Eisbergsalat), Spreewaldgurken

Poulardenbrust mit Tasmanischem Pfeffer

VEGETARISCH

Goldene Maiskolben aus der Honig - Chilimarinade

AUS DEM OFEN

Kleine Ofenkartoffeln

DRESSINGS & DIPS

Koriander-Sour Cream, Pesto Rosso - Creme,
Ananas-Salsa, Senf und Ketchup





BBQ-PAUSCHALE SPEISEN

(OPTIONAL HINZUBUCHBAR)

DESSERT VON DER GRILLTONNE

Gegrillte Fruchtspieße mit Honig – Minz - Joghurdip

Gegrillte Banane gefüllt mit Mini-Marshmallows und Cashewkernen

Frische Erdbeeren mit Vanillesahne im Weckglas und gegrillten Marshmallows

-Der Klassiker - Dunkle Schokolade und Marshmallows auf dem Grill im Weckgläschen gebacken, zum Auslöffeln mit Butterkeksen

Gegrillte Banane mit Snickers und Mangosauce

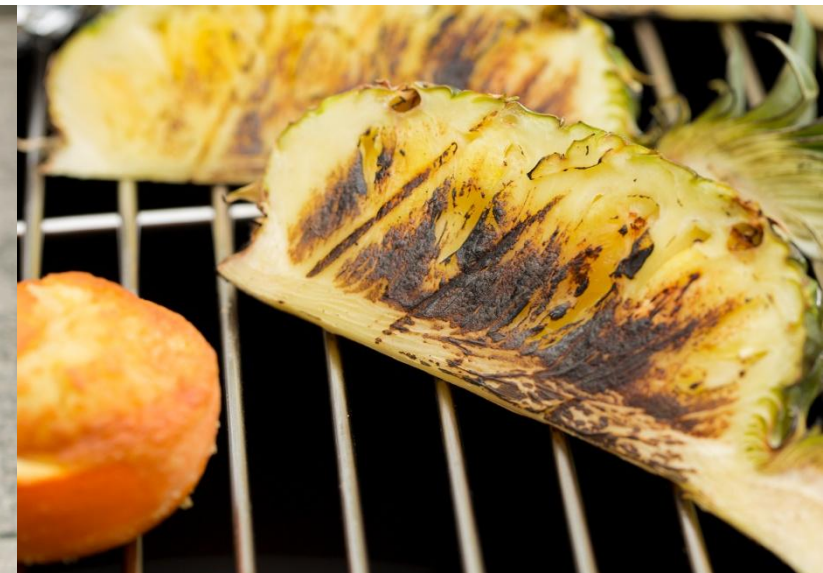
Beeren-Quark-Auflauf in der Form gebacken

Kleine Kuchen mit Schokokern in der Orange gebacken mit dunkler Schokoladensauce

Gegrillte Ananasspalten mit Ahornsirup und Erdbeersorbet

Preise auf Anfrage.

(Mindestabnahme: 30 Stück pro Sorte) Für die Zubereitung dieser Desserts ist zusätzliches Equipment und Personal notwendig.





BBQ-PAUSCHALE GETRÄNKE

GETRÄNKEAUSWAHL

Prosecco oder Sekt

FLORIS Chardonnay / Merlot, Provence, Frankreich

Bier aus der Flasche

Mineralwasser (medium und still), Softgetränke

Kaffee und Tee

Gerne senden wir Ihnen auch auf Anfrage unsere Getränkekarte zu.

Angebot ohne Mengenbegrenzung für 4 Veranstaltungsstunden. Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Getränkeausswahl nach Ihren Wünschen.





BBQ-PAUSCHALE

ERFRISCHENDE SOMMERGETRÄNKE

(OPTIONAL HINZUBUCHBAR)

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

„FLORIS Summer Breeze“

Bio - Orange, Limette, frischer Ingwer, Roh - Rohrzucker, frische Nana Minze und Mineralwasser

Trauben Limonade

Blaue Trauben, Agavendicksaft, Zitrone und Mineralwasser

Basilikum Limetten Cooler

Basilikum, Agavendicksaft, Limetten und Mineralwasser

HAUSGEMACHTE EISTEES

Schwarzer Tee, Limette, Ingwer und Minze

Grüner Tee mit Ananas und Rohrzucker

Rooibos - Vanille mit Orangensaft und Honig

Preise auf Anfrage.





BBQ PAUSCHALE ALLES AUF EINEN BLICK

GETRÄNKE

Prosecco oder Sekt zum Empfang, FLORIS Weine, Wasser, Softdrinks und Heißgetränke (Getränkepauschale für 4 Veranstaltungsstunden)

SPEISEN

Kalt-/ warmes BBQ-Bufferet

MOBILIAR

Gemischtes Mobiliar aus Stehtischen, Biertischgarnituren, Tischen und Stühlen | Getränkebuffet | Grillbuffet | Tableware

TECHNIK

Floorlights | Mikrofon | Beschallungsanlage | Betreuung | Auf- /Abbau

PERSONAL

Service- und Küchenpersonal

LOGISTIK UND INFRASTRUKTUR

Transport und Auf- /Abbau

PREISE AUF ANFRAGE

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von FLORIS Catering GmbH.





WIE SIE UNS ERREICHEN

IHRE ANSPRECHPARTNER

Sie haben eine Frage oder benötigen weitere Informationen?

Ob telefonisch oder bei einem persönlichen Termin vor Ort, gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung.

Unsere Verkaufsabteilung erreichen Sie von Montag bis Freitag in der Zeit von 09:00 – 18:00 Uhr unter der Telefonnummer 030 – 618 14 60 oder per Mail anfrage@floris-catering.de

FLORIS CATERING GMBH

Liegnitzer Straße 15 | 10999 Berlin

T +49 (0)30 - 618 14 60 | F +49 (0)30 – 618 14 72

E anfrage@floris-catering.de | W www.floris-catering.de

(Gültigkeit des Angebots bis 31.12.2018 bzw. bis Vorlage einer neuen Version)

