



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS HEALTHY GREENS 2023

Alles vegetarisch & vegan!





THE CHERRY
ON THE CAKE

HEALTHY GREENS



FOOD

BBQ BUFFET

Köstlich erfrischende Sommersalate

Salat von Wassermelone, gelber Paprika und Mozzarella mit Chili-Olivenöl und Basilikum (vegetarisch)

Salat von bunten Tomaten und geröstetem Bauernbrot mit jungen Zwiebeln (vegan)

Salat von Spreewälder Gurken in Soja-Dill-Creme und Algenkaviar (vegan)

Salat von bunten Bohnen und getrockneten Tomaten in Bohnenkrautdressing (vegan)

Salat von Kichererbsen, Spreewaldgurken und Radieschen in Zitronen-Schnittlauch-Dressing (vegan)

Kleine Salatherzen mit sonnengetrockneten Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing (vegetarisch)

FLORIS Tabouleh Salat mit Hirse, Blattpetersilie und Zitronen-Dressing (vegan)

Spitzkohlsalat in Schnittlauchvinaigrette mit gerösteten Kümmelbrotwürfeln (vegan)

Junger Mais mit roter Quinoa, jungen Zwiebeln und Hirtenkäse (vegetarisch)

Spinatsalat mit Himbeerdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan)

Cous Cous Salat mit Ananas, Rosinen in Korianderdressing (vegan)

Junge wilde Salate mit Sprossen, Laugenbrotroutons und Ziegenkäsedressing (vegetarisch)

Himbeersalz aus der FLORIS LieblingsFOOD-Serie mit Olivenöl und zweierlei Baguette (vegan)

Leckerer vom Grill

Orientalischer Grillkäse (vegetarisch)

Gegrillter Maiskolben in Chili-Ahorn-Marinade (vegetarisch)

Gegrillte Artischocke mit Tomaten-Oliven-Feta-Ragout (vegetarisch)

Spieß von Champignons und Halloumi mit Kräutern mariniert (vegetarisch)

Gegrillte vegane Gemüsemaultasche mit Petersilienpesto (vegan)

Quesadilla von planted BBQ Pork mit Spinat, roten Zwiebeln und veganem Feta (vegan)

Kebab vom gegrillten Gemüse (gelbe Bete, Zucchini, Paprika, Austernpilze) (vegan)

Kleine Kartoffeln aus dem Rohr (vegan)

Gebackene Süßkartoffeln mit Chili und roten Zwiebeln (vegan)

Spieß von kleinen Kartoffeln, Zwiebeln und Halloumi (vegetarisch)





FOOD

Dips

Vegane Aioli von gebackenem Knoblauch | Kräuterbutter mit frischen Kräutern aus FLORIS Garten | Sour Creme | Bautz'ner Senf | Ketchup

Desserts

Gegrillte Honigbanane mit Zitronenschmand (vegetarisch)
Pina Colada aus dem Granitor mit Ananasragout (vegetarisch)
Creme Brûlée mit flambierten Beeren (vegetarisch)
Gegrillte Melone mit weißer Schokoladensauce (vegetarisch)
Buttermilch-Limoncello-Granité mit Rhabarber-Ragout (vegetarisch)
Gegrillte Weißweibirne mit veganer Schokoladensauce und Haferflockencrumble (vegan)
Belgische Waffeln vom Grill mit Kirschen und Sahne (vegetarisch)
Melonensalat mit Holunderblüten-Gurken-Granité und Spreegin (vegan)

Summer Buffet

Buntes Vorspiel

Salat von bunten Tomaten und gezupfter Brandenburger Büffelmozzarella mit Gartenkräuterpesto und gerösteten Haselnüssen (vegetarisch)
Salat von grünen Bohnen und gebratenen Pilzen in Estragon-Dressing (vegan)

Salat von geröstetem Blumenkohl, Hirse und Spreewaldgurken in Minzdressing (vegan)

Salat von Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und veganem Feta in Zitronendressing (vegan)

Junger Kopfsalat mit Zitronen-Rapsöl-Dressing und geröstetem Dinkelbrot vom Bäcker (vegetarisch)

Römersalatherzen mit getrockneten Tomaten, Croutons und Ziegenkäse-Knoblauch-Dressing (vegetarisch)

Bunte Zupfsalate im Glas mit Trauben, Dresdner Berle und Theo's Bronzefenchel-Balsam-Essig (vegetarisch)

Teltower Rettichsalat mit Apfelessig-Rapsöl-Vinaigrette und veganem Knusperspeck (vegan)

Gazpachosalat von Spreewälder Gemüse mit geröstetem Bauernbrot in Himbeer-Chili-Dressing (vegan)

Vitello a la FLORIS - Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Nordseekrabben-Zitronen-Schmand und Frisee-Schluppen-Salat

Ziegenkäse mit Musik in Thymianhonig, Eisberg-Beeren-Salat und Nussbrotchips (vegetarisch)

Knusprige Brotecke mit Schnittlauchschmand (vegetarisch)





FOOD

Hauptgänge

Kartoffel-Oliven-Risotto live gekocht mit gegrillten Kräuterseitlingen und Schnittlauchöl (vegan)

Gefüllte Nudelrollen mit gegrilltem Gemüse mit Soja-Kerbel-Veloute und Tomatensalsa (vegetarisch)

Gebratene vegane Rote Bete Maultaschen mit weißem Zwiebel-Birnen-Thymian-Chutney (vegan)

Gefüllte Artischockenherzen in Parmesan-Oliven-Veloute mit Süßkartoffel-Basilikum-Stampf (vegetarisch)

Gebackene Karottenfalafel mit Selleriepüree und Petersilien-Walnuss-Gremolata (vegetarisch)

Leichte Sommerdesserts

Balsamicoschaum mit marinierten Erdbeeren (vegetarisch)

Buttermilch-Limoncello-Granité mit Rhabarber-Ragout (vegetarisch)

New York Cheesecake im Glas mit Brombeercoulis (vegetarisch)

Veganes Milchreismousse mit grünem Apfel (vegan)

Vegane Creme Brûlée mit marinierten Himbeeren (vegan)

Limetten-Basilikum-Quark mit Melonensalat (vegetarisch)

Rhabarbergrütze mit Vanille-Soja-Yoghurt (vegan)

Beerensalat mit Berliner Waldmeisterweiße aus dem Granitor (vegan)

Melonensalat mit Holunderblüten-Gurken-Granité und Spreegin (vegan)

Street Food Market

Peru

Bunte gebackene Kartoffeln der Grenaile-, Lila- und Süßkartoffel angereichert mit Huancaína-Dip von Schafskäse, Walnuss und gelber Chili sowie Ocopa-Dip von Schafskäse, Walnuss und schwarzer Minze (vegetarisch)

Marokko

Gebackene Kichererbsenfalafel mit Petersilien-Eisbergsalat und Harissa-Sojajoghurt (vegan)

Mexiko

Burrito mit Chili sin Carne, schwarzem Bohnenpüree, Reis, Sojajoghurt und Eisberg-Koriander-Salat (vegan)

Italien

Live geschwenkte Penne Pasta mit getrockneten Tomaten, schwarzen Olivenringen und Pesto (vegan)

Deutschland

Bunte Blattsalate mit saisonalen Toppings, verschiedenen Essigsorten und Ölen - von unserem Bartender frisch für Sie geshaked





FOOD

Frankreich

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit Himbeeren (vegetarisch)

Hawaii

Pina Colada von Ananas und Kokos-Rum-Milch aus dem Granitor (vegan)

Österreich

Kaiserschmarrn mit Erdbeersalat und Schokoladensoße (vegetarisch)

Buffet Flying Sommer

Vorspiel

Zweierlei vom Blumenkohl (weißes Mousse, gerösteter bunter Blumenkohl) mit Petersiliengremolata und Nussbrotchip (vegetarisch)

Bunte Gemüsesülze mit Spreewaldremoulade und krossen Kartoffelchips (vegan)

Suppe

Kräuterconsomme mit halb geschlagener Sahne und Karottenstroh (vegetarisch)

Hauptgänge

Gebratene Gemüseteigtaschen in Gurken-Soja-Koriander-Sesamöl-Sud (vegan)

Seespargeltempura auf Zitrus-Cous-Cous und leichtem Süßholzschaum (vegetarisch)

Dessert

Granité von Espresso, Kahlua und Vanillesahne (vegetarisch)

Schokoladen-Oliven-Mousse mit Maracujaschaum und Himbeercrunch (vegetarisch)

Granité von Erdbeeren und Vodka mit Cheesecake-Schaum (vegetarisch)





FOODWASTE

So gut – und trotzdem noch etwas übrig? Trotz passgenauer Kalkulation lassen sich Lebensmittelreste nicht immer vermeiden. Für diesen Fall bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten.

Rest(e)los genießen mit der Beste Reste Box

Setzen Sie mit Ihrer Veranstaltung ein sichtbares Zeichen und unterstützen Sie gemeinsam mit uns die Bundesinitiative gegen Lebensmittelverschwendung. Packen Sie Speisenreste in die Beste Reste Box und genießen Sie zu Hause weiter.

Weitere Infos: [//www.floris-catering.de/kopie-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen](http://www.floris-catering.de/kopie-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen)

Lebensmittelreste spenden

... denn geteilter Genuss ist doppelter Genuss!

FLORIS arbeitet u.a. mit den Berliner Tafeln und mit der Initiative Foodsharing e.V. zusammen. Eventuelle Restspeisen werden am Veranstaltungsort abgeholt und – gegen Spendenquittung – gespendet.

Weitere Infos: [//www.floris-catering.de/kopie-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen](http://www.floris-catering.de/kopie-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen)

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

