



DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN!





GANZ VIEL INSPIRATION...

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| 1. HOCHZEITSGRILL SONJA & ALEXANDER | SEITE 3 |
| 2. HOCHZEITSBUFFET PIA & TIM | SEITE 4 |
| 3. HOCHZEITSBUFFET LAURA & PAUL | SEITE 5 |
| 4. HOCHZEITSMENÜ LUCA & MAXIMILIAN | SEITE 6 |
| 5. HOCHZEITSGETRÄNKE | SEITE 7 |
| 6. EQUIPMENT/ PERSONAL/ TRANSPORT | SEITE 8 |
| 7. BEISPIELKALKULATION | SEITE 9 |
| 8. HOCHZEITSPROBEESEN | SEITE 10 |
| 9. ÜBER FLORIS CATERING | SEITE 11-12 |



1. HOCHZEITSGRILL SONJA & ALEXANDER

HOCHZEITS-BBQ MIT EINGEDECKTEN VORSPEISEN

Vorspeisenplatte auf den Tischen eingedeckt

Antipasti vom Brandenburger Wurzelgemüse mit frischer Gartenkresse/
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum-Pesto/gefüllte Oliven/
gegrillte Artischocken/ gegrillte Aubergine mit gehobeltem Parmesan/
knackiger bunter Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing/
italienischer Landschinken mit Rotweinschalotten.
Dazu reichen wir unser FLORIS-Öl mit Brot und aromatisiertem
FLORIS Himbeersalz.

Hauptgänge vom Grill an der Grillstation

Saftige gegrillte Schweinerückensteaks aus der Thymian-Honig-Marinade/
Hähnchenbrustfilet aus der Limettenbeize/
Kalbshacksteaks mit Estragon und getrockneten Tomaten verfeinert/
Kleiner Garnelenspieß mit Chili mariniert aus dem Buchenrauch/
Vegetarisches vom Grill an der Grillstation/
Gemüse-Halloumi-Spieße

**Preis auf Anfrage
(ab 50 Personen)**

Beilagen vom Buffet

Kleine Ofenkartoffeln mit frischem Rosmarin und Meersalz/
buntes knackiges sommerliches Marktgemüse

Dips vom Buffet

Ketchup/ Senf/ Kräuterbutter/ Schmand mit Schnittlauch/
Creme von Orangen und Chili

Desserts vom Buffet

Frischer Obstsalat im Glas mit Holunderblütensirup/
Schokoladenmousse im Glas mit marinierten Erdbeeren

**Gleichzeitig wird die Hochzeitstorte angeschnitten
(nicht im Angebot enthalten).**



2. HOCHZEITSBUFFET PIA & TIM

AUS DER REGION

Vorspeisen

Salat von Spreewälder Hokkaidokürbis mit marinierten Flusskrebse
in Dillmarinade/
Büffelmozzarella mit Limetten-Olivenöl, Rote Perle,
Basilikum und Macadamianusscrunch/
Römersalatherzen mit getrockneten Tomaten, Croutons
und Ziegenkäse- Knoblauch-Dressing (*vegetarisch*)/
Brotvariationen vom Berliner BIO-Bäcker mit Meersalzbutter

Klassische Hochzeitssuppe

Rinderbrühe mit allerlei Gemüse und Kräuterflädle

Hauptgänge

Supreme von der Maispoularde auf Rosmarinrahm mit Urkarotten,
gelben Karotten und Kartoffelgratin/
Zanderfilet auf Pinienkern-Blattspinat mit Lorbeer-Zitronenkartoffeln
und Balsamessigvinaigrette

**Preis auf Anfrage
(ab 50 Personen)**

Vegan

Sautierte Kräutersaitlinge mit geschmelzten Tomaten
und grünen Gnocchi

Dessert

Mousse von weißer Schokolade und Angel d'Or mit Pfirsichragout/
Trifle von Brownie Mascarpone-mousse und Schwarzkirschcoulis



3. HOCHZEITSBUFFET LAURA & PAUL

ALLES VEGAN

Vorspeisen

Karottenlachs und Sellerieheilbutt mit grünen Spargelspitzen mit Senf-Dill-Sauce und Wasabi-Creme/

Variation von gegrilltem Gemüse von Aubergine, Paprika, Zucchini und Balsamico-Champignons/

Hummus mit griechischem Olivenöl

Mediterraner Brotsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und Balsamessigvinaigrette/

Veganer Eiersalat mit Salat von Radieschen und Frühlingszwiebeln/

Ciabattavariation mit Kräuteröl aus FLORIS Kräuterbeeten

Griechisches Olivenöl / veganes Himbeersalz aus der Serie LieblingsFOOD by FLORIS

Suppe

Sojarahmsüppchen von der grünen Erbse mit Minze

Preis auf Anfrage

(ab 100 Personen)

Hauptgänge

Gemüsecurry in Kokos-Curry mit Zitronengras-Basmatireis, Kohlrabi, Edamame, Lotuswurzel, Bambussprosse und frittiertem Tofu/

Rosinencouscous mit veganer Tajine von Cashewkernen, Karotten, Aubergine, getrockneten Aprikosen und Okraschoten/

Chili von Pulled Jackfrucht mit Ofenkartoffeln aus dem Rauch

Für die kleinen Gäste

Vegane Chicken-Nuggets mit Ofen-Kartoffeln und Ketchup

Dessert im Gläschen

Kokos-Chia-Pudding mit Erdbeeren/

Kokosmilchreis mit Mango-Ragout/

Obstspieße mit Granatapfeldip





4. HOCHZEITSMENÜ LUCA & MAXIMILIAN

DREI-GANG-MENÜ

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse mit Portwein-Zwiebelmarmelade und kleinem Kräutersalat (*vegetarisch*)

Hauptgang

Barbarie Entenbrust mit Pflaume, Koriander-Karotten und Kartoffel-Cashew-Roulade

Vegetarische Hauptgang-Alternative

Kartoffel-Pilz-Strudel auf Kartoffelcreme mit geblähten Perlzwiebeln und Petersilieninfusion

Dessert

Crème Brûlée mit Ananasragout und Schokoladenküchlein

Zum Menü reichen wir hochwertiges Olivenöl aus Griechenland, hausgemachtes aromatisiertes FLORIS Salz, sowie eine Baguetteauswahl auf den Tischen.

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Speisenauswahl nach Ihren Wünschen
– auch ganz vegetarisch oder vegan.

**Preis auf Anfrage
(ab 80 Personen)**





HOCHZEITSGETRÄNKE

GETRÄNKEAUSWAHL MIT UNSEREN HAUSSPEZIALITÄTEN

FLORIS Brut, deutscher Sekt aus der Pfalz zum Empfang

FLORIS Weißwein (Chardonnay, trocken)/ FLORIS Rotwein (Merlot, trocken)/ FLORIS Roséwein (Syrah & Grenach, trocken) aus der Provence/ Südfrankreich

Berliner Pilsner & alkoholfreies Bier

Mineralwasser (laut und leise), Orangensaft

Gemischte Kaffeespezialitäten und gemischte Teeauswahl

(Getränkepauschale für 4 Veranstaltungsstunden – innerhalb dieser Zeit können Sie o.g. Auswahl unbeschränkt genießen, danach berechnen wir die Getränke per Verbrauch)

Vermissen Sie Ihr Lieblingsgetränk? Kein Problem – wir haben eine große Auswahl an zusätzlichen Getränken. Bitte fragen Sie uns!





EQUIPMENT/ PERSONAL/ TRANSPORT

EQUIPMENT

Von weißem bis farbigem Geschirr, silbernes, goldenes oder schwarzes Besteck, Gläserauswahl mit Farbakzenten, diverse Servietten.

Die Bereitstellung von Tabletop ist sehr individuell und richtet sich ganz nach Ihren Vorstellungen. Lassen Sie uns alles in Ruhe besprechen – es gibt unzählige Möglichkeiten...

PERSONAL

INTERNATIONAL PROFESSIONALS

Unser Team zeichnet sich durch Kompetenz, Leidenschaft, Mehrsprachigkeit und Freundlichkeit aus.

UNSER LOOK

Unser Servicepersonal ist mit Hose, Hemd und Fliege in schwarz ausgestattet und trägt dazu eine bordeauxfarbene Schürze. Unsere Köch*innen sind mit schwarzen Kochjacken und Latzschürzen in bordeauxrot eingekleidet.

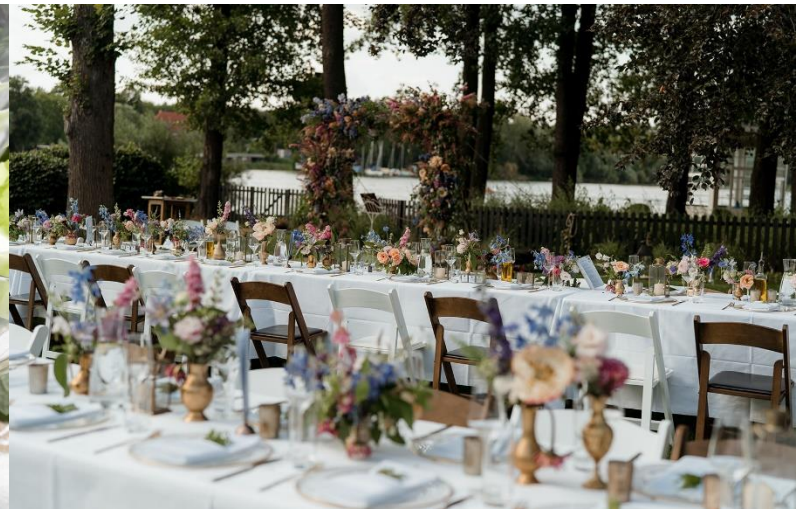
GUT ZU WISSEN

Die Mindesteinsatzzeit unseres Personals beträgt fünf Stunden. Die An- und Abfahrt unseres Personals im Stadtgebiet Berlin ist kostenlos. An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 25%.

TRANSPORT

Transport und Auf-/Abbau richten sich sehr nach Ihrem Veranstaltungsort. Wir becatern Sie nicht nur in Berlin, sondern gerne auch im Berliner Umland. Bitte beachten Sie, dass dabei zusätzliche Kosten anfallen.

Als Fullservice-Caterer bieten wir Ihnen auch Mobiliar, Licht, Ton- und Bühnentechnik, Kinderanimation, Zelte und Gästetransfer/-shuttle an.





BEISPIELKALKULATION (FÜR 50 PERSONEN)

SPEISEN

HOCHZEITS-GRILL SONJA & ALEXANDER
(Vorspeisen auf den Tischen, Hauptgänge vom Grill,
Desserts vom Buffet – siehe Seite 3)

*Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Speisenauswahl
nach Ihren Wünschen – auch ganz vegetarisch oder vegan.*

GETRÄNKEPAUSCHALE (OPTIONAL)

FLORIS Brut zum Empfang
FLORIS Chardonnay/ Merlot, Provence, Frankreich
Berliner Pilsener & alkoholfreies Bier
Mineralwasser (laut und leise), Orangensaft
Kaffee und Tee
(Getränkepauschale gilt für 4 Veranstaltungsstunden ohne Begrenzung)

EQUIPMENT

Tableware (Besteck, Geschirr, Glas, Serviette)
Grill, Buffettische, Service- und Küchenequipment

PERSONAL

Servicepersonal, Serviceleitung, Küchenpersonal

TRANSPORT

Transport und Auf-/Abbau innerhalb Berlins

PREIS PRO PERSON

Preis auf Anfrage

*Die Pauschale gilt für 4 Veranstaltungsstunden. Die Pauschale kann nicht
gesplittet werden. Preisänderungen behalten wir uns vor. Es gelten die
Allgemeinen Geschäftsbedingungen von FLORIS Catering GmbH.*





HOCHZEITSPROBEESEN? EXKLUSIV FÜR SIE - GERNE!

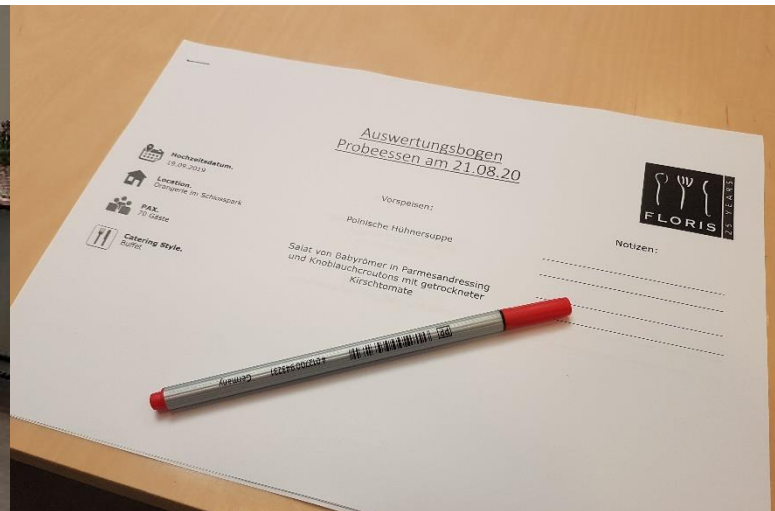
Lassen Sie sich bei einem **Probeessen** von unseren Speisen begeistern, genießen Sie dazu ausgewählte Weine, eine eigens für Sie zusammengestellte Geschirrauswahl sowie nach Wunsch auch Vorschläge zur Dekoration und Präsentation. Begleitet wird das Tasting von unserem Service- und Küchenpersonal, so dass Sie sich einen umfassenden Eindruck von FLORIS Catering machen können.

Unseren Köchen können Sie bei der Zubereitung Ihrer ausgewählten Speisen auf die Finger schauen, die Speisen werden exklusiv für Sie vor Ihren Augen frisch zubereitet.

In unserem einzigartigen Showroom in **FLORIS Factory** in Berlin-Neukölln bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich von den Vorzügen unserer Küche begeistern zu lassen und beim Schlemmen mit Ihrem persönlichen kulinarischen Berater die Details Ihrer Hochzeit genaustens abzusprechen.

Alles wird exklusiv für Sie mit großem Aufwand, Liebe und Sorgfalt hergerichtet, sodass Sie sich schon beim Probeessen bei uns im 7. Himmel fühlen.

Dafür erheben wir eine Aufwandspauschale – Preis auf Anfrage.





ÜBER FLORIS CATERING

Green Catering - Nachhaltigkeit im Catering

GREEN CATERING!

FLORIS steht für nachhaltiges, sozial-verantwortliches und faires Catering.

Ob Umweltschutz, gesellschaftliche und wirtschaftliche Verantwortung oder nachhaltige Unternehmensführung. Seit über 10 Jahren engagiert sich FLORIS für diese Themen und ist in vielen Punkten federführend auf diesem Gebiet. Wir lieben leichte und gesunde Gerichte aus Zutaten, die wir von qualifizierten Metzgereien sowie Obst- und Gemüsebauern aus der Region beziehen. Doch nachhaltiges Catering ist viel mehr, als nur regionale und saisonale Produkte anzubieten. Da uns Menschen und Umwelt nicht egal sind, übernehmen wir VERANTWORTUNG!

Unser Ziel ist es, dieses Handeln stetig weiterzuführen, Nachhaltigkeit zu leben und die Prozesse bei FLORIS regelmäßig in diesem Sinne zu überprüfen und sich zu verbessern.

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 emissionsneutrale Services 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.

Weitere Informationen unter: <https://www.floris-catering.de/green-catering>





ÜBER FLORIS CATERING

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 kulinarischen Berater erreichen Sie von Montag bis Freitag in der Zeit von 09:00 – 17:30 Uhr unter der 030 – 618 14 60 oder per Mail an anfrage@floris-catering.de

FLORIS Catering GmbH

Boschweg 7 | 12057 Berlin

T +49 30 6181460 | F +49 306181472

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

