



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS

Buffets Herbst/Winter 2024





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY

FOOD





BUFFETS

Lunch Herbst/Winter I (vegetarisch/vegan)

Vorspeisen

Salat von der Steckrübe in Schnittlauchvinaigrette mit geschlagenem Honig, gezupftem Ziegenkäse und gerösteter Walnuss (vegetarisch)
Salat von gebackenem Kürbis und Kichererbsen in Apfel-Thymian-Dressing mit getrockneten Tomaten (vegan)
Eichblattsalat und Radicchio mit Kartoffel-Dressing und Kräutercroutons (vegan)
Brotkorb | Brotauswahl (vegan)

Hauptspeisen

Gebratene Spinatmaultaschen mit geschmorten Aprikosen-Wirsing in Petersilienrahm (vegetarisch)
Vegane Bratwurst von der Jackfrucht mit Zwiebeljus, Kümmel-Sauerkraut und veganem Kartoffel-Speck-Püree (vegan)

Desserts

Birnentarte mit Schokoladen-Zimtschaum und Kirschcoulis (vegetarisch)
Veganes Lebkuchenmousse mit kandierter Kumquat (vegan)





BUFFETS

Lunch Herbst/Winter II (vegetarisch/vegan)

Vorspeisen

Salat von Fenchel und Chicorée in Orangendressing mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)
Kartoffel-Pilz-Salat in Estragon-Senf-Marinade und knackigem Frisée (vegan)
Roter Baby Mangold mit gebratenen Pilzen und einem Walnussdressing (vegan)
Brotkorb | Brotauswahl (vegan)

Hauptspeisen

Gebackene Kürbisspalten mit Chili und Ahornsirup und Ziegenkäse-gnocchi mit Walnuss-Petersilien-Pesto (vegetarisch)
Bällchen aus grünen Sojabohnen & Kichererbsen mit winterlichem Pfannengemüse und Bööberli-Creme (Koriandercreme) (vegan)

Desserts

Tarte von Zwetschgen mit Zimt-Vanille-Sauce (vegetarisch)
Milchmädchen-Orangen-Creme auf Schokoladen-Müsli-Crunch und Beerencoulis (vegetarisch)





BUFFETS

Lunch Herbst/Winter III (Fleisch/vegetarisch)

Vorspeisen

Salat von bunten Linsen und winterlichen Wurzelgemüse mit veganem Speck (vegan)
Salat von gelben Karotten und Spitzkohl in veganer Kräutermayonnaise (vegan)
Blutampfer mit Ceviche vom Blumenkohl & Birne (vegan)
Brotkorb | Brotauswahl (vegan)

Hauptspeisen

Mit Backpflaumen gefüllter Schweinerücken in Steinpilzrahm mit geschmortem Wirsing und Semmelknödel
Gebackener Blumenkohl in Käserahmauce mit Spinatspätzle und Röstzwiebeln (vegetarisch)

Desserts

Blutorangenschaum mit Schokoladensauce und weißen Schoko-Crunch-Perlen (vegetarisch)
Mousse vom Brandenburger Apfel im Brandteig mit Vanille-Sauce und Himbeerkrokant





BUFFETS

Dinner Herbst/Winter I

Vorspeisen

Cole Slaw vom Rotkohl mit rosa gebratenem Rinderrücken
Salat von der gebackenen gelben Bete in Wasabischmand
und krossem Grünkohl (vegetarisch)
Feld- und Frisee Salat mit Quittendressing und
Pumpnickelcrunch (vegan)
Kartoffelsalat in Estragon-Senf- Dressing mit gebratenen
Champignons (vegan)

Hauptgänge

Sanft geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus mit glasierten
Karotten und Kartoffelgratin
Winterkabeljau mit Kräuterkruste, gerahmten Spitzkohl
und Rote Bete Gnocchi
Gebackene Kürbisspalten mit Chili und Ahorn, Kartoffel-Selleriepüree
und Portweinschalotten (vegetarisch)

Desserts

Nougatmousse mit eingelegten Orangen und
Haselnusskrokant (vegetarisch)
Topfenmousse mit Zimtpflaumen (vegetarisch)
Birnenkompott mit Vanillesauce und Butterstreuseln (vegetarisch)





BUFFETS

Dinner Herbst/Winter II

Vorspeisen

Mousse vom Spreewälder Kürbis mit Rehschinken und Wildkräutern
Salat von gebackenem Blumenkohl in Petersilien-Eier-Dressing
mit Nussbrotchip (vegetarisch)
Bunter Linsensalat mit Staudensellerie und
Apfel-Thymian-Marinade (vegan)
Junger Spinat mit getrockneten kleinen Tomaten und
veganem Feta (vegan)

Hauptgänge

Saftiger Schweinerücken vom Thüringer Landuro in Pflaumenjus
mit glasiertem Spitzkohl und gratinierten Kartoffeln
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce,
glasierten gelben Karotten und Meersalzkartoffeln
Gnocchi von Ziegenkäse mit geschmolzenen Tomaten und Spinat in
Gorgonzola mit gerösteten Walnüssen (vegetarisch)

Desserts

Mascarpone- Zimt-Creme mit Kirschen (vegetarisch)
Trifle von Haferkeksen, Kaffeemousse und Pflaumenragout
Birnentarte mit Vanillesauce (vegetarisch)





BUFFETS

Dinner Herbst/Winter III (vegetarisch & vegan)

Vorspeisen

Salat von gebackenem Kürbis und Kichererbsen in Grapefruit-Chili-Dressing (vegan)
Orangen-Fenchel-Salat mit veganem Räucherlachs, Algenkaviar und Wildkräutern (vegan)
Getrüffeltes Schwarzwurzelmousse mit jungem Frisée und gerösteten Haselnüssen (vegan)
Feldsalat mit Kartoffel-Kräuter-Dressing und veganem Speckcrunch (vegan)

Hauptgänge

Glasierte Rote Bete Gnocchi mit gebratenem Blumenkohl, roten Zwiebeln und veganem Feta (vegan)
Gebackener Spitzkohl in Kümmel-Agaven-Thymian-Glasur mit Karotten-Kartoffel-Püree (vegan)
Semmelknödel mit Parmesan gratiniert und gebratenen Pilzen in Steinpilzrahm (vegetarisch)

Desserts

Kokosnussmousse mit Passionsfrucht-Coulis und Honigkresse (vegan)
Kirsch-Vanille-Mousse mit Salz-Karamell-Sauce (vegan)
Brownie mit Rumfrüchten (vegetarisch)





BUFFETS

Flying-Bufferet Herbst/Winter I

Vorspeisen

Kaninchenrücken im Kräutermantel auf Wildkräutersalat und Brombeervinaigrette
Gebratene Garnele auf Tomaten Brotsalat und Petersilienpesto
Carpaccio von der Gelben Bete mit gebratenen Pilzen und Chilikresse (vegan)

Suppe

Leichte Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Trüffelcroutons (vegetarisch)

Hauptgänge

Kotelette vom Weidelamm auf Bohnenragout und Süßkartoffelstampf
Gebratener Winterkabeljau im Koriandermantel auf Kartoffel-Lauch-Fondue
Kürbisrisotto mit glasierten Zucchini und Kürbiskernen (vegetarisch)

Dessert

Apfelcrumble mit Zimtespuma (vegetarisch)
Nougatmousse mit Gewürzorange





BUFFETS

Flying-Bufferet Herbst/Winter II

Vorspeisen

Tranchen vom Rote Bete Lachs auf gelber Bete mit Meerrettichvinaigrette
Mini Burger von der Landente mit Rotkohlsalat und Pflaumen-Chili-Sauce
Kartoffel-Lauch-Terrine mit getrüffeltem Pilzsalat (vegetarisch)

Suppe

Kürbissuppe mit Rehboulette am Spieß

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke mit Bohnencassoulet und Süßkartoffelpüree
Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Ragout mit kleinen Kartoffel Kräutergnocchis in getrockneten Tomaten-Oliven-Nage (vegetarisch)

Dessert

Crumble von Rumkirschen mit Vanille (vegetarisch)
Trifle von Spekulatius, weißem Schokoschaum und Espresso-Gelee





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

