



FLORIS CATERING –  
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

# FLORIS

## Buffets Frühling/Sommer 2024





HANDMADE  
LOCAL  
BEST QUALITY

# SUMMER BUFFETS



# BUFFETS

## Lunch Frühling & Sommer I (vegetarisch/vegan)

### Vorspeisen

Salat von Sommermais und gerösteter Paprika, jungem Lauch und Kräuterdressing (vegetarisch)  
Salat von Gurken, Paprika, Weintrauben und veganem Feta in Zitronen-Olivenöl-Dressing (vegan)  
Salatherzen mit gerösteten Sonnenblumenkernen, getrockneten Kirschtomaten und Balsamicodressing (vegan)  
Brotkorb | Brotauswahl (vegan)

### Hauptspeisen

Cannelloni mit Spinat & Frischkäse gefüllt dazu Tomatensugo mit sonnengereiften Tomaten und Staudensellerie (vegetarisch)  
Gebackene bunte Ofenkarotten mit Meersalzkartoffeln und Gremolata-Soja-Joghurt (vegan)

### Desserts

Buttermilchbällchen auf Vanilleschmand (vegetarisch)  
Veganes Himbeermousse mit Schokoladensauce und Haselnuss-Crunch (vegan)





# BUFFETS

## Lunch Frühling & Sommer II (vegetarisch/vegan)

### Vorspeisen

Salat von Kichererbsen in Koriander-Minz-Marinade mit Tomaten und getrockneten Aprikosen (vegan)  
Bunte Salatblätter der Saison mit eingelegten Artischocken und Kräuterdressing (vegan)  
Grünkernsalat mit Blattpetersilie, Apfelessig, Olivenöl, Schluppen, bunten Tomaten & Paprika (vegan)  
Brotkorb | Brotauswahl (vegan)

### Hauptspeisen

Süßkartoffelgnocchi mit Ragout von buntem Paprika und Zucchini (vegan)  
Veganes Musakka von Meersalzkartoffeln, Auberginen, weißen Bohnen und getrockneten Tomaten überbacken mit Kräutersauce (vegan)

### Desserts

Kleine Aprikosentarte mit Schokoladenschaum und Beerensauce (vegetarisch)  
Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce und weißen Schokoperlen (vegetarisch)





# BUFFETS

## Lunch Frühling & Sommer III (Fleisch/vegetarisch)

### Vorspeisen

Pflücksalat mit Kirschtomaten, Hirtenkäse und Balsamicodressing (**vegetarisch**)  
Gebackene Auberginenscheiben mit Orangenhumus (**vegan**)  
Brotkorb | Brotauswahl (**vegan**)  
Salat von Wassermelone und Paprika mit luftgetrocknetem Schinken

### Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi mit geröstetem Blumenkohl und Rucolapesto (**vegetarisch**)  
Gebackene Hähnchenschenkel (ohne Knochen) in einer Joghurt-Estragon-Sauce mit Zucchini & Kirschtomate, dazu Zitronenreis

### Desserts

Rhabarber-Apfel-Küchlein mit Himbeercrunch und Vanillesahne (**vegetarisch**)  
Mascarponeschaum mit Sauerkirschcoulis und Schokostick





# BUFFETS

## Dinner Frühling & Sommer I

### Vorspeisen

Geeiste Spreewälder Gurkensuppe aus dem Granitor mit Knoblauch-Dill-Schaum (vegetarisch)  
Salat von Buchweizen und Frisée mit bunten Tomaten, roten Zwiebeln und Bärlauchpesto (vegan)  
Bunte Brotecke mit pikanter Bohnen-Zitronencreme (vegan)  
Knackige Römersalatherzen mit Limetten-Honig-Dressing, knusprigen Speckwürfeln vom Havelländer Apfelschwein und Fetakäse  
Pulpcarpaccio auf Salat von Belugalinsen mit Zitronen-Olivenöl und Lachskaviar

### Hauptgänge

Smashed Potatoes auf pikanter Tomaten-Oliven-Salsa, gratiniert mit Manchego (vegetarisch)  
Live tranchierter Schichtbraten von der Schweineschulter mit FLORIS Gewürzmarinade, dazu eingelegtes Brandenburger Gemüse, Fladenbrot und Baconnaisse  
Lachsfilet auf der Haut serviert mit Zucchini-Möhren-Gemüse und Salbeignocchi

### Desserts

Limetten-Hund  
Butterkeks-Kondensmilch-Kuchen mit Limette  
Anis-Quark mit Melonenragout  
Götterspeise von Erdbeeren & Prosecco mit einem Holunderblütenschaum





# BUFFETS

## Dinner Frühling & Sommer II

### Vorspeisen

Junger Kopfsalat mit Sanddorn-Dressing, Zopfkäse und Oliven-Knoblauchbrot vom märkischen Landbäcker (vegetarisch)  
Bunte Brotecke mit Paprika-Feta-Creme (vegetarisch)  
Antipasti vom gegrillten Brandenburger Gemüse in Apfelessig und Kräutern (vegan)  
Salat von grünen Bohnen, Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Kassler in Schnittlauchvinaigrette  
Salat von Brandenburger Kartoffeln und Radiesern mit geräucherter Forelle

### Hauptgänge

Bunte Pfanne von Spreewaldgemüse und Weizenreis mit Aromen von Zitronengras und Chili (vegetarisch)  
Zitronen-Kräuterhähnchen auf pikantem Tomatensogu und Fusilioni  
Gebratener Havelzander an Senfgemüse und Kapernbutter-Kartoffeln

### Desserts

Prasselkuchen auf Erdbeerschaum (vegetarisch)  
Buttermilch-Rhabarber-Muffins (vegetarisch)  
Andalö-Spritz aus dem Granitor (vegetarisch)





# BUFFETS

## Dinner Frühling & Sommer III (vegetarisch & vegan)

### Vorspeisen

Gegrillte Römersalatherzen mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Räucherpaprika-Croutons und Gurken-Joghurt-Dressing (vegetarisch)  
Mangold-Linsen-Salat mit Schafskäse und Granatapfel (vegetarisch)  
Berliner Bohnen-Buletten an Kartoffelsalat mit grobem Senf und frischem Dill (vegan)  
Veganer Käse-Wurst-Salat mit Spreewälder Gurken und FLORIS Gartenkräutern aus dem Hochbeet (vegan)  
Brotvariationen vom Berliner Bäcker mit Meersalzbutter

### Hauptgänge

Gebratene Ziegenkäse-Semmelknödel an Tomaten-Spinat-Ragout (vegetarisch)  
Gegrilltes vom Räuchertofu und Pasaniapilz auf cremierten Gartengurken-Kräutergemüse und gebackenen bunten Karotten (vegetarisch)

Gemüse-Paella mit Zuckerschoten, Bohnen, bunten Karotten und Rübchen (vegan)

### Desserts

Raffaello im Glas (vegetarisch)  
Milchcreme, blanchierte Mandel und Kokoschips  
Tamarinde-Martini mit Wodka aus dem Granitor (vegan)  
Prosecco-Creme mit Orangen-Aperol-Gelée

CO2-Hinweis: Bei einem vegetarischen Buffet entstehen im Vergleich zu einem veganen Buffet 23% mehr CO2-Emissionen. Bei einem Mischbuffet (inkl. Fleisch) entstehen im Vergleich zu einem veganen Buffet 67% mehr CO2-Emissionen.  
(Quelle: KlimAktiv-PRO-Rechner für Unternehmen)







# BUFFETS

## Flying-Bufferet Frühling & Sommer I

### Vorspeisen

Zweierlei vom Blumenkohl (weißes Mousse, gerösteter bunter Blumenkohl) mit Petersiliengremolata und Nussbrotchip (vegetarisch)  
Glasierte Wachtelbrust auf Salat von Pilzen aus der Spandauer Pilzmanufaktur mit Daikonkresse  
Graupensushi mit gebeiztem Lachs, Avocado und krosser Alge mit Sesammayonnaise

### Suppe

Schaum von grünem Spargel mit zweierlei Chorizo

### Hauptgänge

Gebratene Gemüseteigtaschen in Gurken-Soja-Koriander-Sesamöl-Sud (vegan)  
Confierte Spanferkelbäckchen auf Spitzkohl-Kümmel-Creme und Selleriestroh  
Gebratenes Steinbuttfilet auf sautiertem Spinat und Beurre Rouge

### Dessert

Granité von Espresso, Kahlua und Vanillesahne (vegetarisch)  
Schokoladen-Oliven-Mousse mit Maracujaschaum und Himbeercrunch (vegetarisch)





# BUFFETS

## Flying-Bufferet Frühling & Sommer II

### Vorspeisen

Bunte Gemüsesülze mit Spreewaldremoulade und krossen Kartoffelchips (vegan)  
Crepinette vom Kaninchenrücken und getrockneten Tomaten auf Spinatsalat und Pinienkern dressing  
Geräucherter Saibling auf Gurkenpappardelle in Wasabijoghurt und Forellenkaviar

### Suppe

Kräuterconsomme mit halb geschlagener Sahne und Karottenstroh (vegetarisch)

### Hauptgänge

Seespargeltempura auf Zitrus-Cous-Cous und leichtem Süßholzschaum (vegetarisch)  
Tranchen vom Kalbs-Flank-Steak auf geräuchertem Süßkartoffelpüree und gelber Paprikanage  
Stremel Zander auf Quinoa-Radicchio-Risotto und Dilleemulsion

### Dessert

Granité von Erdbeeren und Vodka mit Cheesecake-Schaum (vegetarisch)  
Mascarpone Törtchen mit Cold-Brew-Gelee und Himbeeren





# BUFFETS

## Buffet Imbiss I

Kleines Fladenbrot belegt mit Rucola, Tomaten und gezupften Schafskäse (vegetarisch)  
Kleines Fladenbrot mit luftgetrockneten Schinken und Parmesancreme  
Kartoffel-Sauerrahm-Mousse im Glas mit Estragon und kleiner Berliner Boulette  
Kräuterschaumsuppe mit Pumpernickelcroutons (vegetarisch)  
Gebackene Aubergine mit Grillaromen auf Süßkartoffel-Ingwer-Püree und geblähtem Junglauch (vegetarisch)  
Vanillequark mit marinierten Früchten (vegetarisch)

## Buffet Imbiss II

Seelensandwich mit Obazda und Röstzwiebeln gefüllt (vegetarisch)  
Seelensandwich mit Zwiebelmettwurst und Gewürzgurken gefüllt  
Tomaten-Laugen-Salat mit Frühlingslauch, Rettich und Gewürzgurkendressing (vegan)  
Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Paprikawürfeln (vegan)  
Herzhafter Frühlingskuchen mit jungen Erbsen, Feldknollen und körnigem Zitronen-Frischkäse (vegetarisch)  
Himbeer-Limetten-Mousse mit Minzpesto (vegetarisch)  
Sauerrahmschaum mit marinierten Beeren (vegetarisch)

Informationen über die Allergene halten wir für Sie bereit.  
Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlichen MwSt. & Personal,  
Equipment und Transport.  
Mindestbestellmenge ab 50 Personen





## 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

