



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS STREET FOOD MARKET 2024





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY

STREET FOOD MARKET

DINH DU



FOOD

Street Food Market

Peru

Bunte gebackene Kartoffeln der Grenaile-, lila und roten Süßkartoffeln, Huancaína-Dip von Schafskäse, Walnuss, gelber Chili, Ocopa-Dip von Schafskäse, Walnuss und schwarzer Minze (vegetarisch)

Marokko

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

Mexiko

Burrito mit Chili con Carne, schwarzem Bohnenpüree, Reis, Schmand und Eisberg-Koriander-Salat

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

Holland

Matjesfilet im Brötchen mit Zwiebeln und Gewürzgurken

Nordseekrabben im Brötchen mit niederländischer Cocktailsoße

Korea

Bowl vom koreanischem BBQ Schweinebauch, geräuchertem Tofu, Kimchi, Römersalat und Sushireis mit Sojadressing

Italien

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





FOOD

Deutschland

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

Afrika

Baba Chor - Aschefleisch von der Lammkeule mit frischen Kräutern und Bananenblättern eingeschlagen und im Erdloch gegart, serviert im Pitabrot mit rotem Zwiebelsalat und milder Chili-Knoblauch-Soße

USA

Hamburger und Hotdogs frisch vom Grill mit knackigem Salat, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Jalapeños, dazu Ketchup, dänische Remoulade, Senf und Cheddarcreme

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)

Alle Preise gelten ab 50 Personen zzgl. der gesetzlichen MwSt. & Personal, Equipment und Transport.

Eine Speisenübersicht stellen wir auf dem Buffet bereit (auf Wunsch Einzelbeschriftung). Allergene & Zusatzstoffe sind abrufbar.





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

