



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

Street Food Market 2025 by FLORIS Catering





HANDMADE
LOCAL
BEST QUALITY

STREET FOOD MARKET





FOOD

Street Food Market

Ungarn

Langos mit Sauerrahm, Käse und Rucola (vegetarisch)

Langos mit Sauerrahm, Käse und Speck

Spanien

Serrano Schinken live von der Keule geschnitten (glutenfrei)

Pimientos de Padron (vegan,glutenfrei)

Empanada Spinat (vegetarisch)

Schweiz

Racelettekäse-Baguette

Wahlweise mit: Tomaten, Champignons, Cornichons, Kräutern, Knoblauch, Salami

Marokko

Shakshuka – orientalischer Gemüseintopf mit Ei und Fladenbrot

Wahlweise mit: Ziegenkäse-Feta oder veganem Feta





FOOD

Mexiko

Tacos al Pastor (vegan)

Mariniertes Sojafleisch im Maistortilla, Ananas-Chutney, Zwiebeln, Koriander und Habanero-Salsa

Tacos al Pastor

Mariniertes Schweinefleisch im Maistortilla, Ananas-Chutney, Zwiebeln, Koriander und Habanero-Salsa

Holland

Frikandel mit Mayo, Ketchup und Zwiebelwürfeln
Rundvleeskroket (Rindfleischkroketten)

Japan

Okonomiyaki Edo Style (vegetarisch)

mit Lauchzwiebeln, japanischer Mayonnaise, Okonomiyakisauce, Koriander und Chili

Okonomiyaki Osaka Style

mit Bacon, Frühlingszwiebeln, japanischer Mayonnaise, Okonomiyakisauce, Koriander und Bonitoflocken

Italien

Pasta aus dem Parmesanlaib mit halbgetrockneten Cherrytomaten und Rauke (vegetarisch)





FOOD

Deutschland

Goldenes verlorenes Ei in Sauce aus gelber Würzpaste, dazu in Himbeeressig marinierte Randen und Kartoffel-Crunch (**vegetarisch**, **glutenfrei**)

Afrika

Erdnusseintopf mit Mangold und Reis, wahlweise mit Tofu (**vegan**) oder Lamm (**glutenfrei**)

USA

Smashed Burger

Brioche | Rind | Cheddar | Zwiebel | Gewürzgurke | Eisbergsalat

Vegetarischer Smashed Burger

Brioche | Bohnen-Pilz-Patty | Cheddar | Zwiebel | Gewürzgurke | Eisbergsalat

Frankreich

Macarons live gefüllt mit...

Schokoladen-Ganache, Himbeer-Buttercreme, Pistaziencreme

Karamell-Meersalzcreme





FOOD

Hawaii

Gegrillte Ananas mit Hawaiianischen Kokospudding und Karamell-Rumsauce ([vegetarisch](#), [glutenfrei](#))

Österreich

Germknödel mit Pflaumenfüllung im Vanillebett mit gemahlenem Mohn ([vegetarisch](#))





FOOD

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

Mindestbestellmenge ab 50 Personen

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)

Bei der Produktion unserer Speisen verwenden wir handmade Premiumgewürze in kontrollierter Qualität sowie nachhaltig und lokal in Berlin produzierte Mikro-Salate und Mikro-Kräuter.

Die Gewürze von Soulspace werden im Einklang mit der Natur, mit besonderem Augenmerk auf der Kombination von regenerativer Landwirtschaft und traditionellen Anbaumethoden hergestellt.

Die Salate und Kräuter werden von Microgreens im Einklang mit der Natur ohne Chemiezusätze produziert und enthalten teilweise bis zu 40 mal mehr Nährstoffe als das ausgewachsene Gemüse.



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

