



# FLORIS Catering

## Fingerfood-Katalog 2022





## SNACK & DRINK

Diese Snacks werden in Schalen zum Selfservice gereicht.

Schwarze und grüne Mamouth Oliven (ohne Kern) (Vegan)

FLORIS Nussmischung - ein Mix aus Erdnüssen, Krikri Jakarta, Wasabi grün, Reiscrackern, BBQ und Kakinotane (Vegetarisch)

FLORIS Coffee Power Mix - eine Mischung aus gesalzenen Erdnüssen, geschälten Mandeln, Kaffeebohnen im Schokomantel, getrockneten Weinbeeren, getrockneten Sauerkirschen (Vegetarisch)

Gemischte Auswahl an Grissini-Stangen, z. B. Olivenöl, Rosmarin, Sesam (Vegetarisch)

Knusprige Gemüsechips - ein Mix aus Süßkartoffel, Kürbis, Taro, Karotte, Brechbohne (Vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte





## FINGERFOOD VEGAN

Salat von BIO-Pilzen im Spicycup mit Gartenkresse und Frischkäsedip



Grüne Erbse mit veganem Schinken und Erbsenkresse im Tartelette



Focaccia-Crostini mit weißer Bohnen-Tofu-Creme und getrockneten Tomaten

Ratatouille-Salat in der Knusperwaffel



Polentacube mit Olivencreme

Praline von Kräuterfrischkäse im Pumpernickel-Mantel und Orangensenf



Lassi von Soja-Yoghurt und BIO-Senfgurken mit Rote Bete-Hafermilchschaum, kalt (Sommer)

Suppe von BIO-Kürbis und Kokos mit Chili und Kürbiskernöl (Herbst/ Winter)

Salat von BIO-Linsen in Thymian-Apfel-Dressing und Lauchstroh



Salat von Brandenburger Kartoffeln mit frischen Kräutern und BIO-Gewürzgurken



Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte





## FINGERFOOD VEGETARISCH

Gratinierte BIO-Polenta mit getrockneter Tomate und Spicy green

Praline von Ziegenkäse im Pumpernickel-Rosmarin-Mantel mit Aprikosenchutney

Tartelette von Tomate und Mozzarella mit Microbasilikum

Quiche von Blauschimmelkäse und Birnen

Estragoncreme mit Parmesanhippe und Sakurakresse

BIO-Karotten-Anis-Creme im Kräutertartelette mit frittierter Petersilie

Buttermilch-Rote-Bete-Suppe mit Schnittlauchöl, kalt (Sommer)

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Lauchschaum, warm (Winter)

Salat von BIO-Gurken in Dilljoghurt und Algenkaviar

Orangenhummus mit gegrillter Zucchini und geröstetem BIO-Brotchip

Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte



## FINGERFOOD AUS DEM WASSER

Geräucherter Ostseeheilbutt auf Blini mit Kümmelmayonnaise und BIO-Sauerkrautstroh



Quiche von Flusskrebsen und jungen Lauch



Currywurst vom Zander mit BIO-Gartenkresse und Knusperkartoffel



Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs auf Blini mit Wasabischmand und Tobiko

Gebackenes Sandwich von der Garnelle mit Safranmayonnaise



Weiße-Tomaten-Sauerrahm-Kaltschale mit Forellenkaviar, kalt (Sommer)



Kräuterveloute mit gebackener Zanderpraline (Winter)



Mousse von der geräucherten Forelle mit Wildkräutersalat und Meerrettichdressing

Wasabi BIO-Gurkensalat mit marinierten Flusskrebsschwänzen

Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte





## FINGERFOOD FLEISCH & GEFLÜGEL

Original Berliner Boulette mit Bautzner Senf



Spieß von der Maispoularde mit Kräutercrunch und Pimentodip

Spieß vom Weiderind im Sesammantel mit Teriyakidip

Gebackenes Sandwich vom Hühnchen mit Kräutern und Tomate



Quiche von Speck und Zwiebeln mit Kräuterdip



Creme von weißen Bohnen mit Chorizochip und Chilikresse

Melonen-Kaltschale mit Schinkenchip, kalt (Sommer)

Schaum von grünen Erbsen mit zweierlei Speck (Winter)



Salat von roten BIO-Linsen mit geräucherter Entenbrust

Berliner Kartoffelsalat mit BIO-Gewürzgurken, frischen Kräutern und Speckchip



Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte





## SWEET-STYLE

Cupcake Birne-Nuss mit zarter Nougatcreme

Cupcake Schoko-Kirsch nach Schwarzwälder Art

Cupcake Schoko mit fruchtiger Himbeere

New York Cheese Cake-Häppchen

Mini Mandel-Tartelette mit Zartbitterganache und Passionsfruchtgelee

Trifle von Brownie, Birnenmousse und Butter-Karamellsauce

Trifle vom Berliner Pfannkuchen mit Vanillequark und Erdbeersauce (Sommer)

Creme Brûlée von weißer Schokolade mit Himbeere (Sommer)

Mousse von Brandenburger Apfel und Calvados mit Vollmilchschokoladensauce (Winter)  
(Vegan möglich)

Mandelmousse mit Aromen von der Tonkabohne und Feigensauce (Winter)  
(Vegan möglich)

Gurken-Limetten-Joghurtcreme mit Holunderblütengelee (Sommer)

Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte





## DIE FLORIS CATERING KÜCHE

### FLORIS steht für eine moderne, bodenständige Küche

Wir lieben leichte und gesunde Gerichte aus Zutaten, die wir von regionalen und zertifizierten Lieferanten beziehen. Unsere Ansprüche an Frische und Nachhaltigkeit fangen bereits bei der sorgfältigen Auswahl unserer Lieferanten und Partner an. Nur so können wir Ihnen unser gleichbleibend hohes Küchenniveau garantieren.



Local Food

### Ganz nach Ihrem Geschmack

Unser höchstes Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste glücklich zu machen. Daher kreieren unsere Köche täglich liebevoll zubereitete Speisen, die genau auf die Anforderungen Ihres Events abgestimmt sind: unkompliziert als Fingerfood, abwechslungsreich als Buffet oder raffiniert im Menü. Dabei gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie auch gerne zu vegetarischen und anderen Besonderheiten.

### Nachhaltigkeit

Für uns ist die Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema. Deshalb arbeiten wir daran, in unserer Produktion und beim Ausrichten von Events ökologisches Bewusstsein zu zeigen. Unser "Green Catering" Konzept ist nicht nur in unserem Unternehmen von Bedeutung - Sie können einen Beitrag leisten und Ihre Veranstaltung klimaneutral und möglichst ökologisch gestalten. Gerne beraten wir Sie zu Ihrem "Green Catering" Event.





## ZUM GUTEN SCHLUSS

### Sonstige Informationen

Die Mindestabnahme liegt bei 50 Stück pro Sorte, ausgenommen abweichende Angaben.

Die Fingerfood-Speisen werden dem Anlass entsprechend auf diversen Platten oder auf Tabletts angerichtet.

Die Bereitstellung von FLORIS Cocktailservietten ist kostenlos.

Die kulinarischen Köstlichkeiten auf unseren Buffets sind mit kleinen Speisenschildern (auf Wunsch auch mehrsprachig) ausgestattet. Einen Überblick über das Speisenangebot inkl. der Allergene Kennzeichnung erhalten Sie durch einen Aufsteller.

### Ihr 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 030 – 618 14 60 oder per Mail an [anfrage@floris-catering.de](mailto:anfrage@floris-catering.de).

(Gültigkeit der Pauschale bis zur Vorlage einer neuen Version)

