

FLORIS

CATERING & TRAITEUR



FOODBOOK

FOODBOOK

Heeft u binnenkort een bruiloft, verjaardag, bedrijfsfeest, jubileum, receptie, meeting of gewoon een feestje? Dan kunt u dit Foodbook gebruiken om uw onvergetelijke moment samen te stellen. Wij verzorgen graag de gehele catering voor u van A tot Z. Daarnaast zijn de producten die FLORIS Catering & Traiteur gebruikt zoveel, waar mogelijk, biologisch en duurzaam verantwoord.

LUNCH



Onze lunches zijn verkrijgbaar in verschillende varianten. Altijd bereid met de meeste verse ingrediënten en een flinke dosis passie. De broodjes worden dagvers geleverd door de lokale bakker. Onderstaand hebben wij een aantal suggesties voor u weergegeven. Het is uiteraard altijd mogelijk om andere ideeën te overleggen. Er zijn namelijk ook uitgebreide mogelijkheden voor mensen die een speciaal dieet volgen of vegetarisch zijn.

- LUXE ZACHTE BOLLEN MET DIVERS BELEG
- LUXE KROKANTE BOLLEN MET DIVERS BELEG
- GOOISCHE LUNCHPROEVERIJ

Vier luxe broodjes op spies belegd met gegrilde beenham, gerookte zalm, caprése en belegen kaas. Eventueel met huisgemaakte soep.

“vers brood
van onze lokale
bakker...”

HAPJES



Onze hapjes zijn verkrijgbaar in diverse varianten. Ideaal tijdens een borrel, feestavond of bijvoorbeeld receptie. Onze hapjes worden bereid met de meeste verse ingrediënten en hebben een trendy look. Onderstaand hebben wij een aantal suggesties voor u weergegeven. Het is uiteraard altijd mogelijk om andere ideeën te overleggen. Er zijn namelijk ook uitgebreide mogelijkheden voor mensen die een speciaal dieet volgen of vegetarisch zijn.

KNABBELSETS (voor op tafel)

Oosterse cassaves, smokehouse almonds, exotische groentechips

“vergeet ook onze
fantastische wijnen
niet...”

TAPASHAPJES

SCHAAL MET OLIJVEN, TAPENADE, ALIOLI,
MANCHEGOKAAS, AUTHENTIEK OLIJVENBROOD

POLLO AL CHILI – KIPPENPPOOTJES UIT DE OVEN
MET KNOFLOOK-CHILI OLIE

JAMON SERRANO RELLENOS – ROLLETJES SERRANOHAM MET BIES-
LOOK-ROOMKAAS

CHAMPINONES AL AJILLO – IN KRUIDIGE MARINADE
AFGEBLUST MET WITTE WIJN

TOMATES RELLENOS – SPAANSE KERSTOMATEN GEVULD MET FRISSE TO-
NIJNSALADE

GAMBAS PIL Y PIL – GROTE GEPELDE GAMBA'S IN
KNOFLOOKOLIE MET PEPERTJES

HAPJES



AMUSEHAPJES

SCHAAL MET CROSTINI'S, SERRANOHAM, TOMATENTAPENADE, ARTISJOKTAPENADE, VERSE KRUIDENKAAS, GEVULDE SWEET PEPPERS, VERS GEBAKKEN MEERGRANEN BROOD

WRAPHAPJES GEVULD MET ROOMKAAS, BIESLOOK, RODE UI EN WILD GEROOKTE ZALM

SOEPSHOOTER TOMATEN-MASCARPONESOEP

GLAASJE BEENHAMMOUSSE MET GROENE ASPERGES

MINI COCKTAIL VAN GARNAALTJES MET EEN ZACHTE BOURBONSAUS

JAPANSE YAKITORI'S MET EEN SESAM KIKOMAN MARINADE

WERELDHAPJES

SCHAAL MET OLD AMSTERDAM KAASBLOKJES, OLIJVENTAPENADE, HUMUS, ALIOLI, RUCOLA PESTO, CHORIZO, TURKS –EN BREEKBROOD

SPAANSE OLIJF-TOMAAT SPIESJES

AMSTERDAMSE CROSTINI MET OSSENWORST, VELDSLAA, EN GROVE MOSTERDDIP

JAPANSE SUSHIROL VAN KRAB, AVOCADO EN BOSUI

CARIBBISCHE KIPSPIESJES MET ANANAS-CHILI SALSA

FRANSE BLINI'S MET BIESLOOK CRÈME FRAICHE EN GEROOKTE ZALM

“Ook de drankjes
kan FLORIS
Catering & Traiteur
zorgen...”

HAPJES



“FLORIS
Catering & Traiteur
verhuurt ook servies
en glaswerk...”

BITES

PUNTZAKJE MET GAMBA EN BASILICUMDIP

LOLLY CAPRÉSE VAN TOMAAT, MOZZARELLA EN BASILICUM

BONBON VAN CARPACCIO MET TRUFFEL-MASCARPONE

GLAASJE VAN BEENHAMMOUSSE EN GROENE ASPERGES

LOLLY VAN OSSENWORST MET KROKANTE UITJES

LOLLY VAN MANCHEGOKAAS MET ZONGEDROOGDE TOMAAT

ZALMKUBUS MET ZWART ZEEZOUT EN SAFFRAANDIP

KROKANTE ORIËNTAL TORPEDO GARNAAL

INDIAAS SATEETJE MET CITROENCURRY

JAPANSE YAKITORISPIESJES MET KIKOMAN MARINADE

MINI GOOISCH RUNDERBURGERTJE MET TRUFFELMAYONAISE

MINI PITABROODJES MET DIVERSE VULLING



HIGH TEA



Wij verzorgen ook complete High Tea's op locatie. De high tea bestaat uit 3 gangen van voedzame, hartige gerechtjes en zoete lekkernijen geserveerd met verschillende theesoorten en vruchtendranken. Een ware verwennerij!

De High Tea bestaat uit:

FINGER SANDWICHES MET GEROOKTE ZALM, BEENHAM, CAPRÉSE

MINI SAUCIJZENBROODJES

MINI KRENTENBOLLETJES OUDE KAAS EN NATUREL

SCONES MET MARMELADE EN SLAGROOM

PETIT FOURS

FRIANDISES

SLAGROOMSOEZJES

MINI MUFFINS

CHOCOLADETRUFFELS

VERSCHILLENDE SOORTEN THEE

KOFFIE

VRUCHTENSAPPEN

“Zoveel mogelijk
biologische
ingrediënten”

BUFFET



Onze buffetten zijn verkrijgbaar in diverse varianten. Altijd bereid met de meest verse ingrediënten en een flinke dosis passie. Onderstaand hebben wij een aantal suggesties voor u weergegeven. Het is uiteraard altijd mogelijk om andere ideeën te overleggen. Er zijn namelijk ook uitgebreide mogelijkheden voor mensen die een speciaal dieet volgen of vegetarisch zijn.



FRANS BUFFET

SPAANS BUFFET

ITALIAANS BUFFET

HOLLANDS BUFFET

OOSTERS BUFFET

“Altijd bereid
met de meest verse
ingrediënten”



BBQ



Samen met de zon komen ook de bbq's weer tevoorschijn. Gezellig met vrienden, collega's, de hele familie, het bedrijf of ter gelegenheid van een verjaardag, bedrijfsfeest, bruiloft of gewoon zomaar. Met onze professionele koks en exclusieve bbq's maken wij de lekkerste bbq gerechten voor u klaar.

Alle onderstaande gerechten worden geserveerd op kleine bordjes en/of glaasjes.

GEGRILDE GAMBASPIEZEN MET CAYUN

VISPAKKETJE MET KRUIDEN, CITROEN EN SPAANSE PEPERTJES

GEGRILDE KIPSPIEZEN

AMBACHTELIJKE 100% RUNDERHAMBURGERS

GEGRILDE AUBERGINES EN COURGETTES

POFAARDAPPEL MET BIESLOOK-CRÈME FRAICHE

GLAASJE SALADE MÈSCLUN

GLAASJE ITALIAANSE PASTASALADE MET COPPA DI PARMA

GLAASJE TONIJNSALADE MET RUCOLA EN ZONTOMAATJES

GLAASJE CAPRÈSE SALADE

DIVERSE SOORTEN VERS GEBAKKEN BROOD EN BOTERS

ASSORTIMENT SAUZEN (SATÉ, COCKTAIL, KERRIE, KNOFLOOK)

BEN & JERRY'S ICE CREAM

**“Een professionele
kok staat voor u
achter de barbecue”**

SIT-DOWN DINER



Onze diner's zijn verkrijgbaar in diverse varianten. Ook voor aanvullende wensen kunt u bij ons terecht. Onderstaand een suggestiemenu door onze professionele koks samengesteld.

VOOR

SASHIMI VAN TONIJN EN ZALM OP EEN BEDJE VAN WAKAME

TRADITIONELE SALADE CAPRÉSE MET VERSE POMMODORI'S,
BUFFELMOZZARELLA EN BASILICUM

VITELLO TONATO MET TONIJNMAYONAISE, KAPPERTJES EN
KNOFLOOKBRUSCETTA

HOOFD

ROSÉ GEBAKKEN OSSENHAAS OP EEN STAMPOTJE VAN RUCOLA MET
GROENE ASPERGES EN EEN J'US VAN RODE WIJN EN THIJM

OP DE HUID GEBAKKEN FORELFILET MET DOPERWTENCRÈME, BIMBI EN
BEURRE BLANC AFGETOPT MET SHISO PURPER

MEDITERAANSE QUICHE VAN RICOTTA, SPINAZIE EN ZONTOMAATJES OP EEN
BEDJE VAN RUCOLA EN KRUIDENROOM

NA

DRIELUIK VAN HEERLIJKHEDEN, TRADITIONELE CRÈME BRULÉE, PURE
CHOCOMOUSSE MET MANGOPURÉE, VERS SEIZOENSGEBONDEN FRUIT



“Ook voor de
bijpassende wijnen
kunt u bij ons terecht”

WALKING DINER



Een walking diner bestaat uit diverse makkelijk te eten kleine gerechtjes die in kleine porties geserveerd worden. Hierbij hoeven de gasten niet persé aan tafels plaats te nemen en is alles daarom erg flexibel. Het walking diner kan hierdoor ook goed buiten plaatsvinden of bij slecht weer toch weer naar binnen verplaatst worden.

“Een flexibel diner dat goed buiten en binnen kan”

4 gangen

SALAD SHAKER 'FRENCH CONNECTION'

GOOISCH BURGERTJE VAN 100% RUNDVLEES MET TRUFFEL-MAYONAISE

PUNTZAK HUISGEMAAKTE FRIETEN MET PARMEZAAN

ICE CREAM

5 gangen

SUSHI VAN FILET AMERICAIN VAN TONIJS MET BOSUI

TARTAAR VAN KALF MET KLASSIEK GARNITUUR

SOEPSHOOTER VAN DE CHEF

GETRANCHEERDE OSSENHAAS OP RUCOLASTAMPPOTJE MET GROENE ASPERGES

MOUSE VAN WITTE CONFITURE MET INFUSIE VAN ORANGCELLO

6 gangen

CALIFORNIAN 'INSIDE OUT' ROL MET KRAB EN AVOCADO

BONBONS VAN CARPACCIO MET TRUFFEL-MASCARPONE

SOEPSHOOTER VAN DE CHEF

OP DE HUID GEBAKKEN MULFILET MET BIMBI EN EEN J'US VAN CITROENTHEE

MINI WOKJE VAN KIP-TERIYAKI MET OOSTERSE GROENTEN

ITALIAN PANNA COTTA MET COULIS VAN BERGAARDBEITJES

WIJNEN



Wijnen

In combinatie met uw heerlijke hapjes en gerechten kunnen wij een passend wijnarrangement voor u verzorgen. Wij werken met vaste wijnleveranciers samen die ons kunnen voorzien van de meest heerlijke en exclusieve wijnen. Onderstaand vindt u onze smaakvolle huiswijnen. Heeft u specifieke wensen dan houden wij hier graag rekening mee.

Central Valley, Sol de Andes, Merlot, Chili

De filosofie van Sol de Andes is het produceren van toegankelijke kwaliteitswijnen. De wijngaarden liggen aan de voet van de Andes, met name in Maule valley, waar ook de bodega is gevestigd. Een totale aanplant van 150 ha op verschillende plekken met voor elk druivenras de beste condities. Alle druiven worden handmatig geoogst en de druiven worden op een zo natuurlijk mogelijke wijze verbouwd, wat ook prima mogelijk is door het perfecte klimaat (droog en koele nachten). De wijn is gemaakt van 95% Merlot en 5% Carmenère. Een klein deel van de wijn heeft na bereiding 6 maanden op Amerikaans eikenhout gerijpt. Rood-paars van kleur. Intense, rijpe fruitaroma's (aardbei en kersen) in geur en smaak. Volle, zachte smaakbeleving met een lichte houttoets. Lange afdronk. Veelzijdig inzetbaar.

Tres Cantos Verdejo/Viura, Garciarevalo, Rueda, Spanje

Rueda is niet voor iedereen een bekend wijngebied, maar er komen wel heel interessante witte wijnen vandaan. Het gebied wordt wel eens het "Sancerre van Spanje" genoemd, door de fris-aromatische stijl van de wijnen die er vandaan komen. Garciarevalo is een middelgroot wijnbedrijf (60 ha). Zij maken prachtige witte Rueda wijnen, die uitblinken in kwaliteit tegen een redelijke prijs. Gemaakt van Verdejo (50%) en Viura (50%). Strogeel van kleur met een groene reflectie. Jong en levendig met aroma's van ananas, citrus en ietsje kruidig (dille), typerend voor Verdejo. Zacht en fris in de mond. Heerlijk als aperitief en bijvoorbeeld bij salades, asperges en geitenkaas. Jong drinken. Serveertemperatuur 8-10 graden.

Labastide, St. Joseph Rose, Pays d'Oc, Frankrijk

In het zuiden van Frankrijk, in de Carcassonne worden de druiven van deze wijn machinaal geoogst wanneer de druiven op z'n rijp zijn. Alle steeltjes worden verwijderd om elke andere smaak te voorkomen. De hele druiven worden in kuipen verzameld, waarna het gistingsproces kan gaan beginnen. Na 8 uur wordt het sap verwijderd en is er een heerlijke fruitige kleur ontstaan. Als de wijn eenmaal gebotteld is, ontstaat er een tongstrelende rose met een frisse en fruitige bleekroze kleur, gemaakt van 80% Cinsault en 20% Grenache, met veelzeggende tonen van frambozen, geurige bloemetjes en ietsje thijm, heerlijk als aperitief.

**“Glaswerk en servies
kunnen wij ook voor
u verzorgen”**

DRANKEN



Tijdens uw evenement kunnen wij ook de dranken verzorgen, wel zo gemakkelijk.

Denk hierbij aan een standaardarrangement van plat en bruisend water, tapbier, frisdranken en sappen geserveerd door onze vakbekwame mensen.

Speciale dranken op aanvraag.

PLAT/BRUISEND WATER

FRISDRANKEN (COLA, FANTA, SPRITE)

VRUCHTENSAPPEN (APPELSAP, SINAASAPPELSAP)

KOFFIE/THEE

TAPBIER

FLESBIER

BINNENLANDS GEDESTILEERD

BUITENLANDS GEDESTILEERD

**“FLORIS Catering & Traiteur
verzorgt vakbekwaam personeel
voor het serveren van de drankjes
en het eten”**

PERSONEEL



Personeel op uw evenement is door ons makkelijk te verzorgen. Wij werken met een pool vakbekwame eigen mensen voor zowel bediening als keuken. Daarnaast werken wij met een aantal vaste en gerenommeerde bureaus samen die ons hier verder in voorzien. Mocht u een bepaald thema tijdens uw evenement hanteren dan kunnen wij de kleding hier eventueel op aanpassen.

Voor actuele prijzen en informatie kunt u contact opnemen met ons. Dit kan ook via het offerteaanvraagformulier op www.floriscatering.nl

**“FLORIS Catering & Traiteur
verzorgt prachtige feesten
en events. Speciale wensen
zijn altijd bespreekbaar”**

FLORIS
CATERING & TRAITEUR