



FLORES  
CATERING

# HERZLICH WILKOMMEN

**SCHÖN, DASS SIE DEN WEG ZU UNS GEFUNDEN HABEN!**

ALS TRADITIONSREICHER CATERINGBETRIEB AUS LÖHNE BLICKEN WIR AUF ÜBER 120 JAHRE ERFAHRUNG IN DER ZUBEREITUNG VON KULINARISCHEN HIGHLIGHTS ZURÜCK. DOCH FÜR UNS IST CATERING WEIT MEHR ALS NUR ESSEN – ES IST UNSERE LEIDENSCHAFT, IHRE BESONDEREN MOMENTE MIT GESCHMACK, KREATIVITÄT UND HERZLICHKEIT ZU UNVERGESSLICHEN ERLEBNISSEN ZU MACHEN.

IN DIESER MAPPE FINDEN SIE UNSER UMFASSENDES CATERINGANGEBOT, DAS FÜR JEDEN ANLASS UND GESCHMACK ETWAS BEREITHÄLT. OB PRIVATE FEIERN, HOCHZEITEN, FIRMENVERANSTALTUNGEN ODER BESONDERE THEMENBUFFETS – UNSER ZIEL IST ES, IHRE WÜNSCHE UND VORSTELLUNGEN PERFEKT UMZUSETZEN.

WIR LEGEN BESONDEREN WERT AUF QUALITÄT, REGIONALITÄT UND VIELFALT. UNSERE GERICHTE WERDEN FRISCH UND MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL ZUBEREITET – DENN WIR WISSEN, DASS GUTES ESSEN VERBINDET UND ERINNERUNGEN SCHAFFT. LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN, ENTDECKEN SIE UNSERE BUFFETS, MENÜS UND SPECIALS UND SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WENN SIE FRAGEN ODER INDIVIDUELLE WÜNSCHE HABEN. GEMEINSAM FINDEN WIR DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE UND IHRE GÄSTE KULINARISCH ZU  
BEGEISTERN!

*Familie Sturm  
& das Team von Flores Catering*



# UNSERE CATERINGKARTE

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN KULINARISCHEN  
HIGHLIGHTS BEGEISTERN



# VORSPEISEN

## MIT FLEISCH

MELONE MIT KOCHSCHINKEN	5,50 € P. P.
ROASTBEEF (ROSÉ GEBRATEN) MIT FLORES' REMOULADENSAUCE	8,60 € P. P.
ENTENBRUSTSCHEIBEN (ROSÉ GEBRATEN) MIT CUMBERLANDSAUCE	8,00 € P. P.
CARPACCIO VON RINDERFILET MIT PARMESAN	12,90 € P. P.
VITELLO TONNATO VOM KALBSFILET MIT THUNFISCH-DIP	12,90 € P. P.
SCHINKENRÖLLCHEN MIT MEERRETTICH-FRISCHKÄSE	7,30 € P. P.

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

RAUHLACHSSCHEIBEN MIT FRISCHKÄSE	8,00 € P. P.
GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT ZITRONENSCHMAND	8,00 € P. P.
MATJESRÖLLCHEN AUF APFELSCHNITZEN MIT PREISELBEERSAHNE	8,00 € P. P.
LACHSTATAR MIT AVOCADO UND LIMETTEN-DRESSING	9,50 € P. P.
GARNELENSALAT IM GLAS	8,00 € P. P.
GEBRATENE GARNELEN AUF LINSENSALAT	8,20 € P. P.
FORELLEN-MOUSSE MIT SCHNITTLAUCH UND BAUERNBROT-CHIPS	6,80 € P. P.
RÄUCHERFISCHPLATTE MIT SAHNEMEERRETTICH	8,50 € P. P.
KRABBENCOCKTAIL MIT GEWÜRZGURKEN UND DILL-MAYONNAISE	8,00 € P. P.

## VEGETARISCHE UND VEGANE LECKERBISSEN

BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL	6,00 € P. P.
ROTE BEETE CARPACCIO AN HONIG-GRATINIERTEM SCHAFSKÄSE	8,00 € P. P.
FEIGEN-SALAT MIT ZIEGENKÄSE AUF WALNUSSBROT	7,50 € P. P.
VARIATION VON ANTI PASTI (EINGELEGTES GEMÜSE)	8,50 € P. P.
HUMMUS MIT GEMÜSE-STICKS	5,50 € P. P.
ZWIEBELKUCHEN MIT SAUERRAHM-DIP	6,80 € P. P.
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM	



# SALATE

## FRISCHE VIELFALT

GEMISCHTE SALATPLATTE JE NACH SAISON MIT DRESSING NACH WAHL <sup>1</sup>	4,80 € P. P.
GRIECHISCHER BAUERN Salat	6,30 € P. P.
TOMATEN MIT MOZZARELLA	4,50 € P. P.
MANGO-AVOCADO-SALAT MIT CHILI-LIMETTEN-DRESSING	5,50 € P. P.
GLASNUDELSALAT MIT ERDNUSS-DRESSING	4,80 € P. P.
RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN UND BIRNEN (VEGETARISCH)	5,30 € P. P.
WALDORFSALAT MIT SELLERIE, APFEL UND WALNÜSSEN	5,50 € P. P.

## HEIMISCHE KLASSIKER

KLASSISCHER GURKEN Salat (EINGELEGT MIT ZWIEBELN)	2,80 € P. P.
KAROTTENSALAT	2,80 € P. P.
BOHNENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND KRÄUTERN	2,80 € P. P.

## CREMIGE FAVORITEN

MAKKARONI-SALAT MAILÄNDER ART	4,50 € P. P.
SAHNE-KARTOFFEL Salat MIT SCHINKENRÖLLCHEN	5,50 € P. P.
KLASSISCHER KARTOFFEL Salat	3,80 € P. P.
COLESLAW Salat	3,50 € P. P.

## UNSERE DRESSINGS

FRENCHDRESSING
COCKTAILDRESSING
JOGHURT-ZITRONE
WEITERE AUF WUNSCH

1 DRESSING IM PREIS <sup>1</sup> ENHALTEN  
JEDES WEITERE + 0,40 € P. P.



# HAUPTSPEISEN

## HAUPTGERICHTE MIT SCHWEIN

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT PFEFFERSAUCE ODER RAHMSAUCE	13,00 € P. P.
SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRÜCHTEN, BUTTERSAUCE UND KÄSE ÜBERBACKEN	13,50 € P. P.
SPIESS VOM SCHWEINEFILET MIT PAPRIKASAUCE	13,80 € P. P.
GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN „ZÜRICHER ART“ MIT EINEM HAUCH WEISSWEIN	11,00 € P. P.
PFEFFERRAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEIN	11,30 € P. P.
SCHWEINEFILET MIT SENF-KRUSTE	10,50 € P. P.
KLASSISCHE LASAGNE	10,50 € P. P.
KRUSTENBRATEN MIT SAUCE	11,20 € P. P.
FLORES' CURRYWURST	11,80 € P. P.
SCHWEINERÜCKENBRATEN MIT APFEL-ZWIEBEL-FÜLLUNG UND CALVADOSSAUCE	12,90 € P. P.
SCHWEINEFILET IN BLÄTTERTEIG MIT CHAMPIGNONFARCE	13,90 € P. P.
KLASSISCHE SCHWEINESCHNITZEL	11,50 € P. P.
SCHNITZEL „FLORES ART“ (MIT KÄSE, SCHINKEN UND KRÄUTERPANADE)	11,90 € P. P.
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	12,50 € P. P.
BIERBRATEN VOM SCHWEIN, DUNKLE BIERSAUCE	11,90 € P. P.
KLASSISCHER KASSELERBRATEN AUF SAUERKRAUT	11,50 € P. P.

## HAUPTGERICHTE MIT RIND

FLORES' KLASSISCHER RINDERBRATEN MIT SAUCE	10,80 € P. P.
RINDERROULADEN GEFÜLLT MIT SPECK UND ZWIEBELN	14,90 € P. P.
RINDERGULASCH MIT CHAMPIGNONS	13,50 € P. P.
TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE	13,90 € P. P.
ROASTBEEF IN KRÄUTERKRUSTE	14,50 € P. P.
RINDERFILETMEDAILLONS	21,90 € P. P.
BOEUF STROGANOFF - FEINES RINDERGESCHNETZELTES IN RAHMSAUCE	15,90 € P. P.
RINDERSCHMORBRATEN "BURGUNDER ART" - GESCHMORT IN ROTWEINSAUCE	15,50 € P. P.
ROASTBEEF "KALTE VARIANTE" - DAZU REMOULADE ODER MEERRETTICHCREME	15,50 € P. P.
SAUERBRATEN VOM RIND NACH RHEINISCHER ART (MIT ROSINENSAUCE)	14,50 € P. P.



# HAUPTSPEISEN

## HAUPTGERICHTE MIT GEFLÜGEL

HÜHNERBRUST IM KNUSPERMANTEL MIT CURRY-FRUCHTSAUCE	11,50 € P. P.
HÜHNERBRUST IM KNUSPERMANTEL MIT RAHMSAUCE	11,80 € P. P.
NATUR GEBRATENE HÜHNERBRUST AUF WOKGEMÜSE MIT SOJASAUCE	13,90 € P. P.
PUTENGESCHNETZELTES IN CURRY-OBSTSAUCE	12,30 € P. P.
PUTENGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	12,50 € P. P.
PUTENROULADEN MIT BROCCOLIFARCE GEFÜLLT, DAZU RAHMSAUCE	12,90 € P. P.
HÄHNCHENSCHENKEL IN HONIG-SENF-MARINADE	12,80 € P. P.
PUTENBRATEN MIT KRÄUTERFÜLLUNG UND GEFLÜGELSAUCE	12,50 € P. P.
HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT LEICHTER ESTRAGONSAUCE	11,90 € P. P.
ASIA-HÄHNCHEN SÜSS-SAUER MIT ANANAS UND GEMÜSE	11,50 € P. P.
PUTENSTEAKS NATURGEBRATEN MIT FEINER KRÄUTERBUTTER	11,90 € P. P.
KNUSPRIGE ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE	15,90 € P. P.

## FISCHGERICHTE

POCHIERTER LACHS MIT WEISSWEINSAUCE	15,00 € P. P.
LACHS MIT SPINAT UND PARMESAN GRATINIERT, DAZU BUTTERSAUCE	16,50 € P. P.
GEBRATENES ZANDERFILET MIT ORANGENSAUCE	16,00 € P. P.
LACHS MIT HONIG-GLASUR	15,00 € P. P.
GEBRATENES LACHSFILET MIT DILLSAUCE	15,50 € P. P.
GARNELENPFANNE „FLORES STYLE“ MIT KNOBLAUCH UND KIRSCHTOMATEN	16,90 € P. P.
FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“ (MIT BUTTER UND ZITRONE)	14,90 € P. P.
LACHS-LASAGNE MIT SPINAT UND RICOTTA	13,90 € P. P.
MATJESFILET „HAUSFRAUENART“ (MIT ÄPFELN, ZWIEBELN, SAHNE)	13,50 € P. P.
SEELACHSFILET AUF MEDITERRANEM GEMÜSE, DAZU BASILIKUMSCHAUM	14,50 € P. P.



# HAUPTSPEISEN

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

FEINES CURRY VON KARTOFFELN & MÖHRENWÜRFEL	10,50 € P. P.
QUINOA-SALAT MIT FETA	9,50 € P. P.
NUDELPFANNE MIT PESTO UND GEMÜSE	9,50 € P. P.
LASAGNE AL FORNO MIT GEMÜSE	9,50 € P. P.
GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN MIT REIS, KICHERERBSEN UND SCHAFSKÄSE	11,90 € P. P.
MEDITERRANES OFENGEMÜSE MIT ROSMARINKARTOFFELN	10,90 € P. P.
KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN MIT RAHMSPINAT	11,90 € P. P.
GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER UND PARMESAN	12,50 € P. P.
FALAFELBÄLLCHEN MIT JOGHURT-MINZ-DIP UND COUSCOUS-SALAT	11,90 € P. P.
GEMÜSESCHNITZEL AUF TOMATENRAGOUT	11,50 € P. P.
ZUCCHINI-PUFFER MIT KRÄUTERDIP	12,50 € P. P.
RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI MIT TOMATENSUGO	11,50 € P. P.

## VEGANE HAUPTGERICHTE

PENNE ALL'ARRABBIATA MIT FLORES' NUDELN	12,00 € P. P.
VEGANE BOLOGNESE MIT VOLLKORNNUDELN ODER FLORES' NUDELN	12,50 € P. P.
MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE MIT KICHERERBSEN	10,80 € P. P.
KÜRBIS-GNOCCHI MIT SALBEI & GERÖSTETEN WALNÜSSEN (SAISONAL)	13,00 € P. P.
SOJA-GESCHNETZELTES IN PILZ-RAHM	9,50 € P. P.
CREMIGES KOKOS-LINSEN-CURRY MIT SÜSSKARTOFFELN	10,50 € P. P.
VEGANES GULASCH AUF SOJABASIS MIT CHAMPIGNONS	10,00 € P. P.
HERZHAFZES JACKFRUIT-GULASCH	13,00 € P. P.
BULGUR-GEMÜSEPFANNE MIT MINZE UND GRANATAPFELKERNEN	10,90 € P. P.
GEFÜLLTE ZUCCHINI-BOOTE MIT QUINOA UND GEMÜSE	11,90 € P. P.





# BEILAGEN

## KARTOFFELBEILAGEN

PETERSILIEN-KARTOFFELN	3,50 € P. P.
LYONER-KARTOFFELN (MIT ZWIEBELN)	4,00 € P. P.
KROKETTEN	3,50 € P. P.
RÖSTITALER	3,50 € P. P.
KARTOFFELGRATIN	4,50 € P. P.
SCHUPFNUDELN	3,90 € P. P.
BOUILLON-KARTOFFELN	4,50 € P. P.
SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT KOKOSMILCH	4,30 € P. P.

## REISVARIATIONEN

PARBOILED REIS	2,60 € P. P.
WILDREIS	2,80 € P. P.
BASMATI-KOKOSREIS	3,50 € P. P.
TOMATENREIS MIT KRÄUTERN	3,30 € P. P.

## NUDELGENUSS

FLORES' HANDGEMACHTE NUDELN	3,50 € P. P.
BANDNUDELN	3,00 € P. P.
SPAGHETTI	2,90 € P. P.
BUTTERSPÄTZLE	3,00 € P. P.



# BEILAGEN

## GEMÜSEAUSSWAHL

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE MIT ROSMARIN	3,50 € P. P.
OFENGEMÜSE MIT KRÄUTERÖL	4,00 € P. P.
BUTTERKAROTTEN MIT HONIG UND THYMIAN	3,50 € P. P.
BROKKOLI-MANDEL-GEMÜSE MIT SESAM	3,50 € P. P.
RATATOUILLE-GEMÜSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN	4,50 € P. P.
KLEINE, BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL	3,90 € P. P.
GROSSE, BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL	4,50 € P. P.
+ MIT HOLLANDAISE	0,50 € P. P.

## KORN, BOHNE & CO

LINSEN-COUSCOUS MIT KORIANDER	2,60 € P. P.
WEISSE BOHNEN IN TOMATENSAUCE	2,80 € P. P.
KICHERERBSEN MIT KREUZKÜMMEL UND MINZE	3,50 € P. P.
BULGUR MIT PAPRIKA UND FRÜHLINGSZWIEBELN	3,30 € P. P.

## RUSTIKALE SCHMANKERL

RAHMWIRSING MIT MUSKAT	3,50 € P. P.
BAYRISCHER KRAUTSALAT MIT KÜMMEL	3,00 € P. P.
BREZENKNÖDEL MIT KÄSE UND LAUCH	2,90 € P. P.
DEFTIGER KARTOFFELSTAMPF MIT RÖSTZWIEBELN	3,00 € P. P.



# FINGERFOOD

HÄPPCHENWEISE GENUSS – FÜR EINEN LEICHTEN START INS EVENT  
PERFEKT FÜR EMPFÄNGE & DEN KLEINEN HUNGER

## KNUSPRIGE KLASSIKER

GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT SPINAT ODER KÄSEFÜLLUNG	4,00 € P. P.
FLORES' HANDGEMACHTE ZWIEBELRINGE	4,50 € P. P.
MOZZARELLA-STICKS	3,50 € P. P.
GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG	4,00 € P. P.
BLÄTTERTEIG-STANGEN MIT SESAM UND KÄSE	4,00 € P. P.
HALLOUMI-STICKS MIT CHILI-HONIG-GLASUR	4,00 € P. P.
FALAFEL-BITES	4,00 € P. P.

## FRISCHE HÄPPCHEN & RÖLLCHEN

BRUSCHETTA MIT TOMATEN, ZWIEBELN, OLIVENÖL	4,00 € P. P.
MINI-WRAPPS MIT FRISCHKÄSECREME	4,00 € P. P.
MINI-WRAPPS MIT GUACAMOLE ODER HUMMUS	4,00 € P. P.
TEIGHÜTCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG	3,50 € P. P.
VEGANE SOMMERROLLEN MIT ERDNUSS-DIP	4,50 € P. P.
ROTE-BETE-WRAPPS MIT ZIEGENKÄSE UND WALNÜSSEN	5,00 € P. P.
MINI-CAPRESE-WRAPPS MIT BASILIKUM-PESTO	4,00 € P. P.
MINI-GEMÜSE-ROLLEN	4,00 € P. P.
CARPACCIO-HÄPPCHEN VON ROTER BETE AUF PUMPERNICKEL	4,50 € P. P.



# FINGERFOOD

HÄPPCHENWEISE GENUSS – FÜR EINEN LEICHTEN START INS EVENT  
PERFEKT FÜR EMPFÄNGE & DEN KLEINEN HUNGER

## BUNTE KREATIONEN

GEMÜSESPIESSE MIT GEMÜSE DER SAISON	3,50 € P. P.
OBSTSPIESSE MIT KÄSE	3,50 € P. P.
WASSERMELONE-FETA-SALAT	4,00 € P. P.
ROTE-BETE-FETA-SALAT	4,00 € P. P.
GEGRILLTE GARNELENSPIESSE MIT KNOBLAUCH-DIP	4,50 € P. P.
ZUCCHINI-FETA-PÄCKCHEN	3,50 € P. P.
GEFÜLLTE PAPRIKASCHIFFCHEN MIT FRISCHKÄSE UND KRÄUTERN	3,50 € P. P.
EDAMAME MIT MEERSALZ	3,50 € P. P.

## HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN

MINI-WRAPPS MIT HÄHNCHENBRUST	4,50 € P. P.
MINI-REIBEKUCHEN MIT RAUHLACHS UND SAURER SAHNE	5,00 € P. P.
MINI-WRAPPS MIT KRÄUTERCREME UND LACHS	4,50 € P. P.
MINI-FRIKADELLEN MIT SENF-DIP	4,50 € P. P.
MINI-TACOS MIT PULLED CHICKEN UND GUACAMOLE	5,00 € P. P.
DATTEL-WALNUSS-PRALINEN	3,50 € P. P.
FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN	4,00 € P. P.

## CANAPÉS

UNSERE MIT LIEBE BELEGTEN CANAPÉS IN VERSCHIEDENSTEN VARIATIONEN	4,50 € P. P.
---	--------------



# DESSERT

## SÜSSE CREMES & PUDDINGS

SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESAUCE	3,50 € P. P.
HERRENCREME (MIT ALKOHOL)	3,80 € P. P.
VANILLEPUDDING MIT ERDBEERMARK	3,50 € P. P.
ZITRONENCREME	3,50 € P. P.
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE	3,50 € P. P.
CHIA-PUDDING MIT KOKOSMILCH UND HIMBEEREN (VEGAN)	4,00 € P. P.
KARAMELLPUDDING	3,90 € P. P.
ERDBEER-QUARKCREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN (SAISONABHÄNGIG)	3,80 € P. P.
KOKOSCREME MIT MANGO-TOPPING	4,00 € P. P.
VANILLE-KAFFEE-CREME MIT SCHOKORASPELN	4,00 € P. P.

## ELEGANTE HIGHLIGHTS

PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK	4,00 € P. P.
KOKOS-PANNA COTTA MIT ANANAS	3,50 € P. P.
BAYRISCH CREME VANILLE	4,50 € P. P.
BAYRISCH CREME DARK CHOCOLATE	4,50 € P. P.
BAYRISCH CREME WHITE CHOCOLATE	4,50 € P. P.
CRÈME BRÛLÉE	4,80 € P. P.
SCHICHTDESSERT "DUNKLE SCHOKOLADE UND HIMBEERE"	4,50 € P. P.
VANILLE-PISTAZIEN-CREME IM GLAS	4,40 € P. P.



# DESSERT

## FRUCHTIGE VERSUCHUNGEN

APFEL-JOGHURT-CRUNCH MIT MÜSLI	3,50 € P. P.
OBSTSALAT MIT FRISCHEM OBST DER SAISON (VEGAN)	5,50 € P. P.
RAFFAELLO-CREME MIT HIMBEEREN	4,00 € P. P.
MASCARPONE-WEINTRAUBEN DESSERT MIT COOKIE CRUMBLE	4,50 € P. P.
VEGANES MANGO-CREME-DESSERT MIT KOKOS-CRUNCH	4,30 € P. P.
ERDBEER-MASCARPONE-DESSERT MIT AMARETTINI	4,00 € P. P.

## DESSERT-KLASSIKER

KLASSISCHES TIRAMISU (WAHLWEISE MIT AMARETTO)	5,80 € P. P.
ERDBEER-TIRAMISU	5,50 € P. P.
PUMPERNICKEL-TIRAMISU MIT KAFFEE-LIKÖR	5,80 € P. P.
MILCHREIS MIT ZIMT UND ZUCKER ODER KIRSCHEN	3,80 € P. P.
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS	4,50 € P. P.
APFELKÜCHLE MIT VANILLESAUCE (APFELSCHIBEN IM TEIGMANTEL)	4,20 € P. P.
OFENSCHLUPFER (BROTAUFLAUF MIT ÄPFELN UND ROSINEN)	4,20 € P. P.
MOUSSE AU CHOCOLAT (KLASSISCH)	4,20 € P. P.
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	4,80 € P. P.
KIRSCHMICHEL (AUFLAUF MIT EINGELEGTE KIRSCHEN)	4,20 € P. P.



# BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

UNSERE SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLTEN  
BUFFETVORSCHLÄGE – VIELSEITIG, KÖSTLICH UND  
PERFEKT FÜR JEDEN ANLASS.

# TEUTOTASTE BUFFET

OSTWESTFÄLISCHER GESCHMACK MIT FLORES

## VORSPEISEN

FLIPPISCHER FLAMMKUCHEN

OSTWESTFÄLISCHER FISCHSALAT IN EINEM LEICHTEN JOGHURTDRESSING

GEFÜLLTE EIER MIT SENF-CREME

## HAUPTSPEISEN

HÜHNERBRUST IN ROGGENBIER-SOSSE

SCHWEINEFILET IN SENF-KRÄUTERKRUSTE

WARMER LINSENSALAT WESTFÄLISCHER ART MIT GERÄUCHERTEM AAL

## BEILAGEN

OSTWESTFÄLISCHER GRÜNKOHL (SAISONABHÄNGIG)

PUMPERNICKEL-KNÖDEL MIT PILZSAUCE AN GLASIERTEN KAROTTEN

FRISCHER RÜBSTIELSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

## DESSERT

APFELKÜCHLEIN MIT EINEM HAUCH VON ZIMT

PUMPERNICKEL-TIRAMISU KAFFEE-LIKÖR-MOUSSE

PREIS PRO PERSON

38,00 €





# SUMMERLICIOUS SPREAD

KÖSTLICHE SOMMERNÄCHTE MIT FLORES

## VORSPEISEN

FRISCHER MELONE-FETA-SALAT MIT EINEM HAUCH MINZE  
SHRIMPS-COCKTAIL MIT AVOCADO UND FRÜCHTEN

## HAUPTSPEISEN

PICCATA VOM KALB MIT TOMATENSAUCE  
PUTENBRUST AUF MEDITERRANEM GEMÜSE  
QUINOA-PFANNE MIT FETA UND TOMATEN (VEGETARISCH)

## BEILAGEN

FLORES' HANDGEMACHTE NUDELN  
ROSMARINKARTOFFELN  
BUNTES MÖHRENGEMÜSE

## DESSERT

ZITRONENCREME



PREIS PRO PERSON  
32,00 €



# HAPPILY EVER AFTERTASTE

HEIRATEN MIT FLORES

## VORSPEISEN

GEMISCHTE ANTI-PASTI-PLATTE  
FEIGEN-SALAT MIT ZIEGENKÄSE UND WALNÜSSEN  
ROTE-BETE-CARPACCIO MIT PARMESAN

## HAUPTSPEISEN

ROSÉ GEBRATENES ROASTBEEF  
GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
LACHSFILET MIT ZITRONENBUTTER  
GEMÜSECURRY MIT KOKOSMILCH

## BEILAGEN

BRATKARTOFFELN  
SPÄTZLE  
GEMISCHTE GEMÜSEAUSWAHL

## DESSERT

OBSTSALAT IN KLEINEN GLÄSERN  
HOCHZEITSTORTE IM GLAS



PREIS PRO PERSON  
49,00 €



# STARS & STRIPES

DAS AMERICAN BBQ BUFFET

## VORSPEISEN

COLESLAW - KLASSISCHER AMERIKANISCHER KRAUTSALAT  
CAESAR SALAD  
MINI-CORNBREAD MUFFINS - KLEINE MAISBROT-MUFFINS MIT BUTTER

## HAUPTSPEISEN

SLOW COOKED PULLED PORK - ZARTES SCHWEINEFLEISCH MIT BBQ-SAUCE  
BBQ SPARE RIBS - GEGRILLTE RIPPCHEN MIT HAUSGEMACHTER BBQ-GLASUR  
MAC & CHEESE - CREMIGE MAKKARONI MIT WÜRZIGER KÄSESAUCE

## BEILAGEN

CORN ON THE COB - MAISKOLBEN-RÄDER MIT KRÄUTERBUTTER  
AMERICAN POTATO SALAD  
LOADED POTATO WEDGES MIT CHEDDAR & FRÜHLINGSZWIEBELN

## DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE MIT BEERENSAUCE  
APPLE CRUMBLE - APFELCRUMBLE MIT STREUSELN



PREIS PRO PERSON  
41,00 €





# PLANT-BASED ELEGANCE

VEGAN & VEGGIE CATERING

## VORSPEISEN

CARPACCIO VON ROTER BETE MIT WALNÜSSEN & ZITRUS-VINAIGRETTE  
GERÖSTETER BLUMENKOHL-SALAT MIT SESAM-DRESSING

## HAUPTSPEISEN

OFENGERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL-SCHEIBEN MIT PESTO & KÜRBISKERNEN  
DEFTIGES JACKFRUIT-GULASCH

## BEILAGEN

BANDNUDELN  
CREMIGES POLENTA-PÜREE MIT TRÜFFELÖL  
WILDREIS MIT ZITRONENABRIEB & KRÄUTERN

## DESSERT

CHIA-PUDDING MIT MANGO-PÜREE & KOKOSFLOCKEN  
VEGANE PANNA COTTA MIT FRUCHT-TOPPING



PREIS PRO PERSON  
33,00 €





# FÜR UNSERE KLEINEN KUNDEN

KINDGERECHT, BUNT UND LECKER – UNSERE  
BUFFETVORSCHLÄGE FÜR KLEINE FEINSCHMECKER.



# HOGWARTS- PARTY-BUFFET

FÜR KLEINE UND GROBE GASTGEBER

## VORSPEISEN

- 🌟 HOGWARTS-KÄSE-BESEN - KNUSPRIGE KÄSESNACKS MIT SALZSTANGEN FÜR DEN MAGISCHEN START
- 🔮 DUMBLEDORES ZAUBERSTÄBE - BUNTE GEMÜSESTICKS, BEGLEITET VON EINEM CREMIGEN DIP

## HAUPTSPEISEN

- 🔥 HAGRIDS MINI-HÄHNCHENKEULEN - ZARTE, KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULEN
- 🌟 HEXENKESSEL-NUDELN - BUNTE PASTA IN EINER CREMIGEN, GEHEIMEN GEMÜSESOSSE

## BEILAGEN

- ⚡ VERWANDLUNGS-REIS - EIN ZUSAMMENSPIEL AUS SCHWARZ-WEISSEM REIS
- 🧙♂️ GEHEIMNIS-KARTOFFELN - KNUSPRIGE ROSMARIN-KARTOFFELN  
SERVIERT MIT EINEM GEHEIMEN DIP, DEN NUR DIE WEISEN KENNEN

## DESSERT

- 🍪 BUTTERBIER-CREME - KARAMELLIGE PUDDINGCREME MIT SAHNEHAUBE

5 KINDER FÜR  
99,00 €

JEDES WEITERE ZZGL. 18,00 €



# MÄRCHEN- ZAUBER-BUFFET

FÜR KLEINE UND GROBE GASTGEBER

## VORSPEISEN

-  REGENBOGEN-SPIESSE – FRISCHE OBSTSPIESSE IN ALLEN FARBEN DES REGENBOGENS
-  EINHORN-WÖLKCHEN – LUFTIGE KÄSE-SCHAUMCREME MIT CRACKERN ZUM DIPPEN

## HAUPTSPEISEN

-  ZAUBER-PIZZA – KLEINE MINI-PIZZEN FÜR MAGISCHEN GENUSS
-  FEEN-PASTA – NUDELN MIT PINKER SAUCE, DIE KLEINE FEENHERZEN HÖHER SCHLAGEN LÄSST

## BEILAGEN

-  GLITZER-GEMÜSESTICKS – KNACKIGES GEMÜSE MIT GLITZER-JOGHURT-DIP
-  GOLDENE KARTOFFELTALER – KNUSPRIGE, KLEINE RÖSTINCHEN

## DESSERT

-  MAGISCHER WACKELPUDDING – GÖTTERSPEISEN-TRILOGIE

5 KINDER FÜR  
99,00 €

JEDES WEITERE ZZGL. 18,00 €





# EINE SORTE, ENDLOS GENUSS

PARTYBUFFETS, DIE KEINER SATT HAT -  
VON DEM ABER ALLE SATT WERDEN





# ALL YOU CAN RIPS

UNSERE BELIEBTEN SCHMORRIPPCHEN ALS BUFFET

## VORSPEISEN

BUNTER BAUERN Salat - KNACKIGES GEMÜSE, KÄSE & FEINES DRESSING  
NUDELSALAT IM GLAS - CREMIG, WÜRZIG UND PERFEKT PORTIONIERT

## HAUPTSPEISEN

FLORES' SCHMOR-RIPPCHEN SATT  
BUTTERZART GESCHMORT, SERVIERT MIT HERZHAFTER SAUCE

## BEILAGEN

SCHWENKKARTOFFELN - GOLDBRAUN, KROSS & AROMATISCH  
SPECKBOHNEN IN KRÄUTERBUTTER - HERZHAFT & WÜRZIG

## DESSERT

BAYRISCH CREME DARK CHOCOLATE - CREMIG & SCHOKOLADIG



PREIS PRO PERSON  
33,90 €

*Ein Fest für echte Genießer*





# DAS GROSSE SCHNITZEL-ESSEN

HIER GEHT ES NUR UM SCHNITZEL

## SCHNITZELAUSWAHL

SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLASSISCH, GOLDBRAUN GEBACKEN  
HÄHNCHENSCHNITZEL - ZART UND KNUSPRIG

## SAUCEN

PAPRIKASAUCE - AROMATISCH MIT EINER FEINEN WÜRZE  
RAHMSAUCE - HERRLICH CREMIG UND VOLLMUNDIG

## BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN - CREMIG, WÜRZIG UND GOLDBRAUN ÜBERBACKEN  
BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL - KNACKIG UND FARBENFROH

 VORSPEISE & DESSERT GEFÄLLIG?

 UNSERE EMPFEHLUNG (ZZGL. 9,50 € P. P.):

- GEMISCHTE SALATPLATTE
- MELONE MIT KOCHSCHINKEN
- KLASSISCHES TIRAMISU - EIN SÜSSER ABSCHLUSS ZUM DAHINSCHMELZEN



PREIS PRO PERSON  
15,00 €

*Perfekt für gesellige Runden & Feierlichkeiten*



# SCHNITZEL-ESSEN DELUXE

DAS SCHNITZELBUFFET MIT DEM GEWISSEN ETWAS

## HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL NACH „ELSÄSSER ART“ – MIT SPECK UND ZWIEBELN ÜBERBACKEN

SCHNITZEL „CAMEMBERT“ – MIT ZART SCHMELZENDEM CAMEMBERT UND PREISELBEEREN

## SAUCEN

SAUCE NACH „CUMBERLAND ART“ – FRUCHTIG-WÜRZIG MIT FEINER BEERENNOTE

KÄSE-LAUCH-SAUCE – CREMIG, AROMATISCH UND HERRLICH WÜRZIG

## BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN – GOLDBRAUN GEBACKEN

BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL – KNACKIG, FRISCH UND VOLLER FARBE

 VORSPEISE & DESSERT GEWÜNSCHT? KEIN PROBLEM!

 UNSERE EMPFEHLUNG (ZZGL. 13,00 € P. P.):

- RAUHLACHSSCHEIBEN MIT FRISCHKÄSE
- KLASSISCHER GURKENSALAT
- BAYRISCH CREME DARK CHOCOLATE – DER PERFEKTE SÜSSE ABSCHLUSS

PREIS PRO PERSON  
18,00 €

*Ideal für gesellige Runden, Firmenfeiern & Genießer-Events!*



# IT'S SPARGEL O'CLOCK

FRISCH, SAISONAL UND VOLLER GESCHMACK



## DER STAR DES BUFFETS

FRISCHER SPARGEL - ZART, AROMATISCH UND PERFECT GEGART  
DAZU FEINER KOCHSCHINKEN UND CREMIGE SAUCE HOLLANDAISE

## PASSENDE BEILAGEN

KLASSISCHE SALZKARTOFFELN - DER TRADITIONELLE BEGLEITER  
BÄRLAUCHRISOTTO - WÜRZIG UND HERRLICH CREMIG

## SÜSSER ABSCHLUSS

ZITRONENCREME - LEICHT, FRISCH UND PERFECT ZUM ABRUNDEN

AUF WUNSCH AUCH MIT KLEINEN SCHNITZELCHEN  
(HÄHNCHEN- ODER SCHWEINESCHNITZEL) - ZZGL. 4,50 € P. P

PREIS PRO PERSON  
24,50 €

 *Ideal für Frühlingsteste, Familienfeiern & Firmen-Events!*





# FÜR DEN KLEINEN GENUSS

KLEIN, LEICHT ABER VOLLER GESCHMACK





# PICNICK BUFFET

FÜR DEN KALTEN GENUSS NEBENBEI

## KALTE FAVORITEN

MINI-FRIKADELLEN - SAFTIG GEWÜRZT UND HAUSGEMACHT

GEFÜLLTE TEIGHÜTCHEN - KNUSPRIGER GENUSS MIT FEINER FÜLLUNG

MINI-SCHNITZELCHEN - ZARTE SCHWEINE- ODER HÄHNCHENSCHNITZEL

LACHSRÖLLCHEN - FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT CREMIGER FÜLLUNG

## SALATE

KLEINE SALATAUSWAHL IM GLAS:

NUDELSALAT - KLASSIKER MIT FRISCHEN KRÄUTERN & WÜRZIGEM DRESSING

KARTOFFELSALAT - HAUSGEMACHT, WAHLWEISE CREMIG ODER MIT ESSIG & ÖL

GURKENSALAT - FRISCH, KNACKIG UND LEICHT ABGESCHMECKT

## ZUM SNACKEN

KNACKIGE CORNICHONS - PERFEKT ALS HERZHAFT BEGLEITUNG

GEMÜSESTICKS MIT HUMMUS - FRISCH, BUNT & LECKER



PREIS PRO PERSON  
13,00 €





# PICNICK BUFFET 2

FÜR DEN KALTEN GENUSS NEBENBEI

## KALTE FAVORITEN

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE – MIT FRISCHEM BASILIKUM UND HAUSGEMACHTEM PESTO

GEFLÜGELSALAT "FLORES ART" – MIT ANANAS, TRAUBEN UND EINEM HAUCH CURRY

CANAPÉS MIT VERSCHIEDENEN BELAGVARIATIONEN

MINI-REIBEKUCHEN MIT RAUHLACHS UND SAURER SAHNE

## SALATE

KLEINE SALATAUSWAHL IM GLAS:

- NUDELSALAT
- KARTOFFELSALAT
- GEMISCHTER SALAT

## ZUM SNACKEN

KLEINE CORNICHONS

GEMÜSESTICKS MIT HUMMUS



PREIS PRO PERSON  
14,00 €





# FÜR NOCH MEHR INSPIRATION

HIER KOMMEN DIE BUFFET-KREATIONEN UNSERER  
MITARBEITER AUS BÜRO & KÜCHE





# CARINA'S FAVORITEN

DIE LIEBLINGE UNSERER CATERINGKARTE

## VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

LACHSTATAR MIT AVOCADO IM GLAS

## HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT RAHMSAUCE

NUDELPFANNE MIT PESTO UND GEMÜSE

## BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN

GROSSE, BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL MIT HOLLANDAISE

## DESSERT

PANA COTTA MIT HIMBEERMARK

MASCARPONE-WEINTRAUBEN DESSERT MIT COOKIE CRUMBLE



PREIS PRO PERSON  
25,00 €





# JAN-NICLAS' FAVORITEN

“DES JUNIOR-CHEFS SEIN LIEBLINGSESSEN”

## VORSPEISEN

ROASTBEEF MIT FLORES' REMOULADENSAUCE

BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL

HUMMUS MIT GEMÜSESTICKS

## HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT PFEFFERSAUCE

KRUSTENBRATEN MIT SAUCE

## BEILAGEN

KLASSISCHER GURKENSALAT

RÖSTITALER

GROSSE, BUNTE GEMÜSEAUSSWAHL MIT HOLLANDAISE

BULGUR MIT PAPRIKA UND FRÜHLINGSZWIEBELN

## DESSERT

HERRENCREME (MIT ALKOHOL)

BAYRISCH CREME DARK CHOCOLATE



PREIS PRO PERSON  
28,00 €





# HANSI'S FAVORITEN

KÖSTLICHE ZUSAMMENSTELLUNG AUS UNSERER KARTE

## VORSPEISEN

RAUHLACHSSCHEIBEN MIT FRISCHKÄSE

BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL

ROTE BEETE CARPACCIO AN HONIG-GRATINIERTEM SCHAFSKÄSE

## HAUPTSPEISEN

ROASTBEEF IN KRÄUTERKRUSTE

PUTENROULADEN MIT BROCCOLIFARCE GEFÜLLT, DAZU RAHMSAUCE

## BEILAGEN

BOUILLON-KARTOFFELN

WILDREIS

## DESSERT

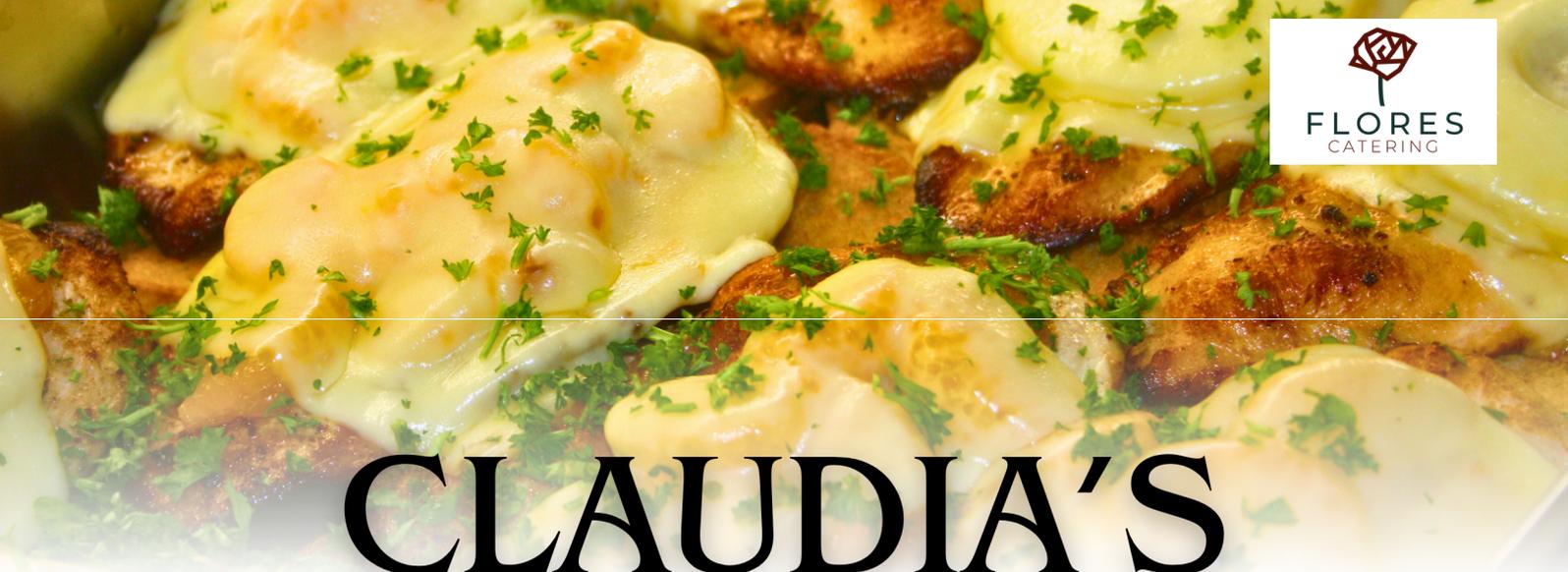
TIRAMISU

ZITRONENCREME



PREIS PRO PERSON  
29,00 €





# CLAUDIA'S FAVORITEN

KÖSTLICHE ZUSAMMENSTELLUNG AUS UNSERER KARTE

## VORSPEISEN

ENTENBRUSTSCHEIBEN (ROSÉ GEBRATEN) MIT CUMBERLANDSAUCE  
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN  
GARNELENCOCKTAIL IM GLAS  
FORELLENMOUSEE MIT SCHNITTLAUCH UND BAUERNBROT-CHIPS  
ROTE BEETE CARPACCIO AN HONIG-GRATINIERTEM SCHAFSKÄSE

## HAUPTSPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRÜCHTEN, BUTTERSauce UND KÄSE ÜBERBACKEN  
ROASTBEEF IN KRÄUTERKRUSTE  
HÄHNCHENSCHENKEL IN HONIG-SENF-MARINADE

## BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN  
BASMATI-KOKOSREIS  
FLORES' HANDGEMACHTE NUDELN

## DESSERT

BAYRISCH CREME WHITE CHOCOLATE  
RAFAELLO-CREME MIT HIMBEEREN



PREIS PRO PERSON  
39,00 €





# PETER'S FAVORITEN

DER KÜCHENCHEF HAT GEWÄHLT - WENN ES "ETWAS" MEHR SEIN DARF

## VORSPEISEN

ENTENBRUSTSCHEIBEN ROSÉ GEBRATEN MIT CUMBERLAND SAUCE  
GEBRATENE GARNELEN AUF LINSENSALAT  
ROTE-BETE-CARPACCIO AN HONIG-GRATINIERTEM SCHAFSKÄSE

## HAUPTSPEISEN

KRUSTENBRATEN MIT SAUCE  
RINDERROULADEN  
HÜHNERBRUST IM KNUSPERMANTEL MIT CURRY-FRUCHTSAUCE  
LASAGNE  
LACHS MIT SPINAT UND PARMESAN GRATINIERT DAZU BUTTERSauce  
FEINES CURRY VON KARTOFFELN & MÖHRENWÜRFEL

## BEILAGEN

BOULLIONKARTOFFELN  
WILDREIS  
BANDNUDELN  
GROSSE. BUNTE GEMÜSEAUSWAHL MIT HOLLANDAISE

## SALATE

GLASNUDELSALAT  
KLASSISCHER GURKENSALAT

## DESSERT

HERRENCREME MIT RUM ODER AMARETTO  
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESauce  
KOKOS-PANA-COTTA MIT ANANAS



PREIS PRO PERSON  
48,00 €





# SVEN'S FAVORITEN

KÖSTLICHE ZUSAMMENSTELLUNG AUS UNSERER KARTE

## VORSPEISEN

VITELLO TONNATO  
GEMISCHTE SALATPLATTE MIT FRENCH DRESSING  
MOZZARELLA-STICKS  
BRUSCHETTA MIT TOMATEN, ZWIEBELN, OLIVENÖL  
FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN

## HAUPTSPEISEN

GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN "ZÜRICHER ART"  
FLORES' CURRYWURST  
TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE  
HÜHNERBRUST IM KNUSPERMANTEL MIT RAHMSAUCE

## BEILAGEN

KLASSISCHER KARTOFFELSALAT  
COLESLAW SALAT  
KARTOFFELGRATIN

## DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE  
KOKOS PANNA COTTA MIT ANANAS



PREIS PRO PERSON  
32,00 €