

angebot



flo's
TRADITIONAL
FINE FOOD

"flo's traditional fine food präsentiert eine zeitlose verbindung zwischen tradition und innovation. mit einem fokus auf hochwertige zutaten und einem tiefen respekt für traditionelle rezepte, entstehen kulinarische meisterwerke, die die sinne verzaubern.

unsere produkte werden sorgfältig von hand in unserem atelier in schlieren (zh) hergestellt, wo jede zutat mit liebe verarbeitet wird.

durch die feine kunst der reinterpretation traditioneller rezepte bieten wir unseren kunden ein einzigartiges kulinarisches erlebnis, das tradition und innovation harmonisch vereint.

bei flo's traditional fine food ist jedes produkt eine hommage an die vergangenheit, gepaart mit einem blick in die zukunft, wo nachhaltigkeit und kulinarischer exzellenz hand in hand gehen.

willkommen in einer welt, in der die essenz der tradition lebendig bleibt und durch unsere produkte in neuem glanz erstrahlt."



authentisch gut
modern in scene gesetzt

flo's traditional fine food

by piotita gmbh food & design

wiesenstrasse 12c | 8952 Schlieren

welcome@flos-finefood.ch | www.flos-finefood.ch





fine food bun bites

mind. bestellmenge 1 platte pro sorte

1 platte = 15 stk.

vegi platte CHF 53.50

fleisch & fisch platte CHF 58.50

- kräuterfrischkäse & rosapfeffer, gurke
- ofengemüse & kresse, nüsse
- champignon & estragon, aprikose
- spinat & feta, feige
- getr. tomaten-mozzarella & kräuterpesto
- brie & rosapfeffer, orangen-konfitüre, nüsse
- ei & paprika-auberginenmousse, kresse
- eiersalat & randenbrunoise, petersilien
- lachs- & avocadotartare, meerrettich
- thonmousse & rucola, radieschen
- bauernfleischkäse & schwarzer senf
- winzerschinken & selleriesalat
- bündnerfleisch & frischkäse
- bresaola & zitronentartare
- salami & grana padano-käse
- poulet & curry-joghurtsauce
- poulet-chili & tomatensauce, oliven
- rindfleischburger & gemüse, tomatensauce



mach deinen anlass einzigartig

weitere
infos
s. 10



fine food in a cup

mind. bestellmenge 1 platte pro sorte

1 platte = 15 stk.

vegi platte CHF 52.50

fleisch & fisch platte CHF 58.50

- randenhummus & gemüsebrunoise, sprossen
- quinoa & gemüse, salat
- kichererbsen & griechischer salat
- orangensalat & rucola, kräuterparmesan
- beluga-linsen & ofengemüse, gurken
- gemüse ratatouille & parmesanschaum
- kartoffelsalat & gemüse mediterranischer-art
- mozzarella & rosmarin-aprikose, vollkorncrumble
- randen & zaziki, sesamcrumble
- poulet-chili ceasar-salat & croutons
- lattich & knusperspeck, röstzwiebeln, vollkorncrumble
- crevetten cocktail & avocadomousse



produktion

wir legen höchsten wert auf erstklassige qualität. nur produkte, die unseren hohen qualitätsstandards entsprechen, finden ihren weg in den verkauf. wir produzieren einen grossen teil der produkte mit viel leidenschaft in unserem atelier in schlieren zürich.





fine food toasties

mind. bestellmenge 1 platte pro flavour
 1 platte = 20 stk. besteht aus 2 Sorten à 10 toasties
 platte CHF 76.50

white flavours

- gorgonzola, mascarpone, birne
- bierrettich, truthahnbrust, orange

red flavours

- friskäse, rosapfeffer, himbeeren
- ei, randen, peperoncino

green flavours

- spinat, feta, feigen
- erbsen, crevetten, kräuter

yellow flavours

- ricotta, peperoni, zitrone
- pouletcurry, joghurt, mais



neu

im sortiment



verpackung

unsere finefood häppchen werden in umweltfreundlichen apéro-boxen und servierfertige tablettis geliefert.





fine food quiche

mind. bestellmenge 1 platte pro sorte
1 platte = 15 stk. CHF 43.50

- rezente käsemischung
- aromatische zwiebeln & bauernspeck
- raffiniertes blattspinat
- würziges gemüse-ratatouille



fine food greek crunch

mind. bestellmenge 1 platte assortiert
1 platte = 20 stk. CHF 43.50

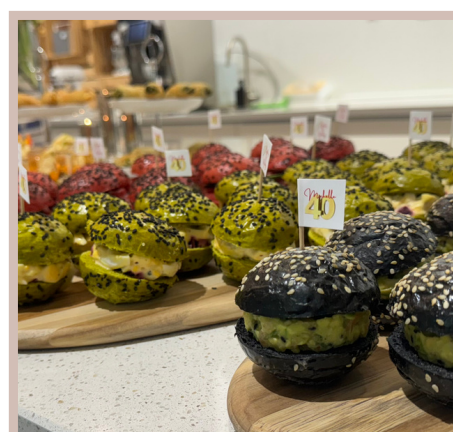
filoteig gefüllt mit:

- blattspinat
- fetacreme



mach deinen anlass einzigartig

weitere
infos
s. 10





fine food italian cup cake

mind. bestellmenge 1 platte pro sorte
1 platte = 15 stk. CHF 78.50

vanille:

- tiramisù
- beeren-mix
- zwetschgen-zimt

schokolade:

- aprikose
- birne

haselnuss:

- truffes
- rüebli
- himbeer



fine food sweets in a cup

mind. bestellmenge 1 platte pro sorte
1 platte = 15 stk. CHF 56.50

joghurtschaum:

- zwetschgen, zimt
- beeren, hibiskusblüten

schokoladenmousse:

- himbeeren, melisse
- kirschen, schokosplitt

cheesecake:

- beeren, hibiskusblüten
- karamel, crumble

tiramisù:

- schokolade
- haselnuss-gianduja





fine food amalfi breeze

mind. bestellmenge 1 platte gemischt mit beide sorten
1 platte = 20 stk. CHF 43.50

- bignet (windbeutel) gefüllt mit orangencreme
- sfogliatelle gefüllt mit zitronenvanillecreme



fine food berlin pearls

mind. bestellmenge 1 platte gemischt mit drei sorten
1 platte = 15 stk. CHF 26.50

- erdbeeren, gewürze , hibiskus coulis
- blaubeeren, zitrone, vanille coulis
- schokolade, rahm, tonka ganache



fine food cake cubes

mind. bestellmenge 1 platte gemischt mit zwei sorten
1 platte = 22 stk. CHF 42.50

- vanille, orange & himbeer cake
- schokolade & baumnüsse brownie





hausgemachter iced tea

mind. bestellmenge pro sorte 10
CHF 4.90/becher 0.3 l

- hibiskus & holunder
- pfefferminz & ingwer
- kräutertee & blütenhonig (ohne zuckerzusatz)
- fruchtetea & apfelmmost (ohne zuckerzusatz)



alkoholische und alkoholfreie getränke

wir bevorzugen regionale produzenten, wenn möglich in
bio- oder demeter qualität, ohne chemische
behandlungsmittel und synthetische zusatzstoffe.

aktuelle und saisonale auswahl auf anfrage.



dein event

gastgeber zu sein ist unsere leidenschaft. unser atelier
eignet sich perfekt, um gemeinsam in einer gruppe ein
paar stunden zu geniessen. lassen sie sich von unseren
mood-apéro themen überraschen oder von unserer
traditional-menu reise durch die vergangenheit
bezaubern.



dienstleistungen



lassen sie uns über den gewünschten rahmen, das motto und die grösse ihres events sprechen. gerne erfüllen wir auch ausgefallene wünsche. wenn sie möchten, richten wir die tische oder das buffet am veranstaltungsort ein und übernehmen den service, damit sie und ihre gäste den anlass voll und ganz geniessen können. selbstverständlich sorgen wir nach dem essen in kürzester zeit wieder für ordnung.

wir würden uns freuen, sie mit unseren produkten beliefern zu dürfen und stehen für fragen natürlich gerne zur verfügung.



service vor ort

mind. 2 mitarbeiter pro event CHF 70.00/h/person

lieferung

- region limmattal CHF 30.00
- stadt zürich CHF 60.00
- kanton zürich CHF 80.00
- ausserhalb kanton zürich nach absprache
- kostenlose lieferung kanton zürich ab bestellwert von CHF 1'500.00



flo's traditional fine food

by piotita gmbh food & design
wiesenstrasse 12c | 8952 Schlieren
welcome@flos-finefood.ch | www.flos-finefood.ch



dienstleistungen



mach deinen anlass einzigartig

mind. bestellmenge 20 stk./produkt

- food printing CHF 0.80/stk.
- fahne mit druck nach thema CHF 0.40/stk.
- giveaways mit druck einzelverpackt CHF 2.90/stk.



blumen

fragen sie an, wir haben das passende für sie

beispiel:

- grosses blumenbouquet im glas CHF 95.00
- kleines blumenbouquet im glas CHF 15.00
- set 2 grosse blumenbouquet im glas CHF 170.00
- set 2 grosse & 10 kleine blumenbouquet im glas CHF 270.00



wir würden uns freuen, sie mit unseren
produkten beliefern zu dürfen und
stehen für fragen natürlich gerne zur
verfügung.



flo's traditional fine food

by piotita gmbh food & design

wiesenstrasse 12c | 8952 Schlieren

welcome@flos-finefood.ch | www.flos-finefood.ch

privat-anlässe



in unserem atelier finden sie einen ort, an dem ihre ideen und projekte in einer atmosphäre gedeihen, die kreativität und individualität fördert. unsere sorgfältig gestalteten räumlichkeiten wurden architektonisch so konzipiert, dass sie ideal für kurse, workshops und exklusive events genutzt werden können.

perfekt für folgende anlässe oder events:

- businesslunch
- firmenevent
- teamworkshop
- jubiläum
- geburtstag
- familienfest
- freundetreff

angebot:

- tea & coffee time
- casual brunch
- fingerfood
- apéro
- apéro rich
- flying menu

mood:

- urban chic
- green garden
- mediterranes flair
- klassisch elegant

flo's traditional fine food

by piotita gmbh food & design

wiesenstrasse 12c | 8952 Schlieren

welcome@flos-finefood.ch | www.flos-finefood.ch

exklusive
anlässe in
unserem
atelier

unkompliziert und
überraschend
stilvoll für hohe
ansprüche

wir freuen uns auf
ihre anfrage

