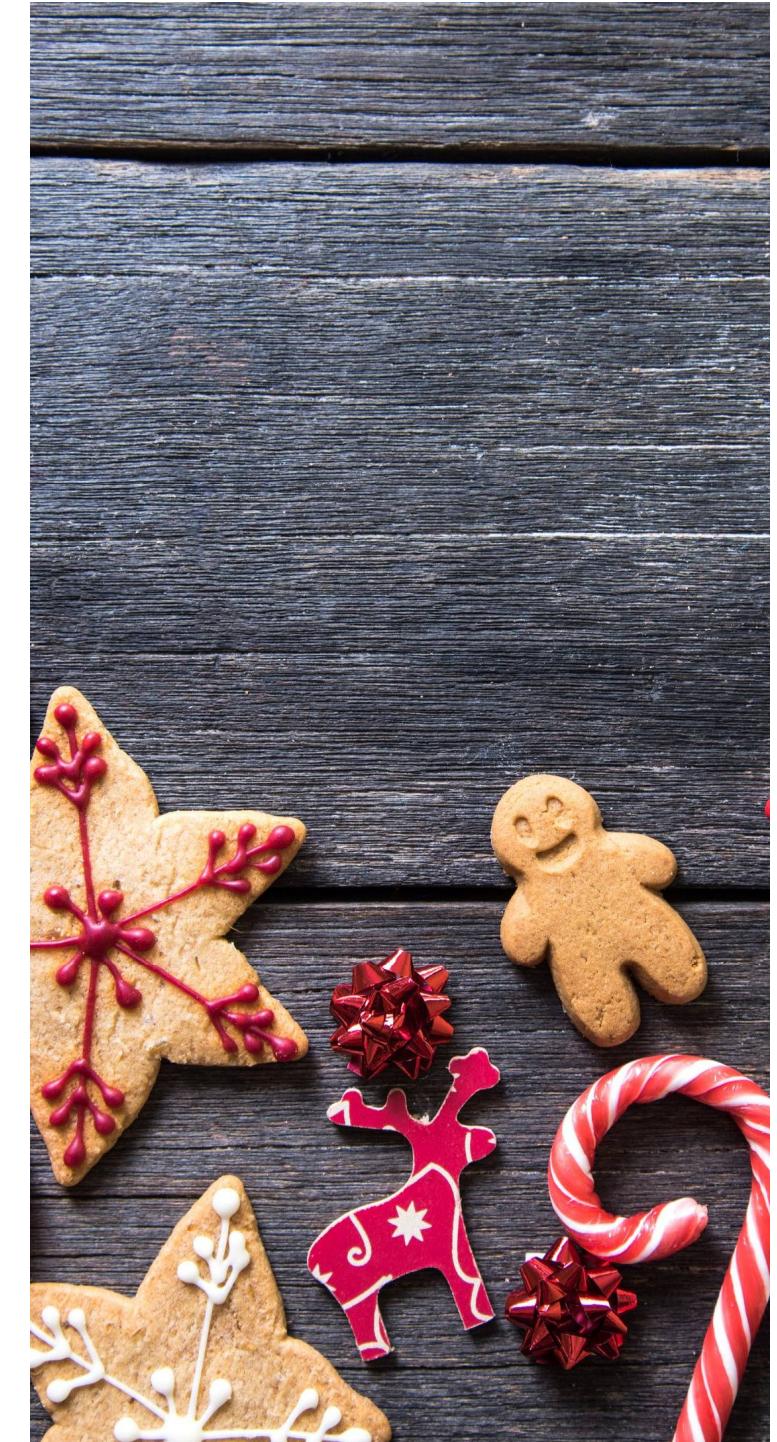




Weihnachtliche Genüsse 2017

-Inhalt-
Fingerfood
Buffet
Menü
Give Aways





Über unsere Küche

FLORIS steht für eine moderne, bodenständige Küche

Wir lieben leichte und gesunde Gerichte aus Zutaten, die wir von qualifizierten Metzgereien sowie Obst- und Gemüsebauern aus der Region beziehen. Unsere hohen 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.

Flexibel und nah am Puls der Zeit

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 zu vegetarischen und anderen Besonderheiten.

Mit Liebe zum Produkt

Doch FLORIS ist weit mehr als ein erfahrener Caterer: Seit einigen Jahren stellen wir eigene Feinkostprodukte her, die das Beste der FLORIS Küche zu Ihnen nach Hause bringen. Unsere aromatisierten Öle und Salze sowie süßen und herzhaften Leckereien sind frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern oder sonstigen Fertigzutaten. Auch hier setzt sich unsere Liebe zum frischen Naturprodukt fort.





Weihnachtliches Fingerfood

Vorschlag 1

Herhaft

Frischkäseträffel im Pumpernickel-Crunch mit gebackener Tomate und spicy green
Canapè mit hausgebeiztem Estragon-Anis-Lachs, Meerrettichcrème
Muskatkürbiscube mit einer Tranche geräucherter Entenbrust und Aprikosen-Chutney
Ziegenkäsequiche mit gerösteten Walnüssen und Thymian
Crostini mit luftgetrocknetem Schinken und Backpflaume

Süß

Limettentartelette mit Himbeergel
Nougat-Mousse au chocolat mit Gewürzorange im Gläschen

Vorschlag 2

Herhaft

Spieß vom Schweinefilet im gerösteten Mandelcrunch mit Rum-Rosinenrelish
Kleines französisches Quichetartelette mit Roquefort-Birne
Kalbsfrikadelle mit Blaubeersenf
Ziegenkäsepraline mit Aprikosenchutney
Kürbismousse im Glas mit gepufften Kürbiskernen und jungen Sprossen

Süß

Espresso-Crème Brûlée in der Mokkatasse serviert
Lebkuchenmousse mit Kirschen aus dem Zimtsud im Gläschen





Weihnachtliche Buffets

Vorschlag 1

Vorspeisen

Rote Bete Salat mit Trauben und Cassis-Vinaigrette

Variation von Blattsalaten mit süß-sauer mariniertem Kürbis und Kürbiskernen

Hauptgänge

Berliner Schweinebraten in Schwarzbier und Anis geschmort mit Orangenkarotten und Ofenkartoffeln

Quiche von Wintergemüsen und Schafskäse mit Kerbeldip

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce (warm)

Weihnachtliches Tiramisu

Vorschlag 2

Vorspeisen

Bunter Wintersalat mit geschmorten roten Zwiebeln, gezupftem Ziegenfrischkäse in Granatapfelvinaigrette

Winterlicher Cous Cous Salat mit arabischen Aromen, eingekochten Rosinen und geräucherter Entenbrust

Suppe

Schwarzwurzelcreme mit kandierten Walnüssen

Hauptgänge

In Orangenthymianjas geschmorte Entenkeule auf Apfelsrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

Gnocchis und Ofenkürbis in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan

Dessert

Kokos Panna Cotta mit Ananas-Limetten-Salat

Zimtbirnenragout mit Schokoladencrumble

Unsere Buffets sind mit einem hochwertigem griechischem Olivenöl & aromatisierten FLORIS Salzen sowie einer gemischten Brotauswahl ausgestattet.





Weihnachtliche Buffets

Vorschlag 3

Vorspeisen

Bunter Linsensalat mit getrockneten Tomaten und Rehschinken in Orangenmarinade

Mousse von Blauschimmelkäse mit eingelegten Portweinfeigen und Wildkräutern

Fenchel-Orangen-Salat mit Rilette von der geräucherten Forelle und Ketakaviar

Suppe

Maronensuppe mit ZimtcROUTONS

Hauptgänge

Zweierlei von der Ente auf geschnittenen Grün- und Traubenrotkohl mit Petersilien-Kräuter-Knödeln

Saltimbocca von der Pouladenbrust auf gebratenen Pilzen und Haselnuss-Schupfnudeln

Kürbisravioli im Kräutersud mit geschnittenem Radicchio und gehobeltem Ziegenkäse

Dessert

Winterlicher Obstsalat mit Minzpesto

Schokoladentarte mit Brombeerlack

Trifle von Schokolade, Kirschen und Quarkschaum

Unsere Buffets sind mit einem hochwertigem griechischem Olivenöl & aromatisierten FLORIS Salzen sowie einer gemischten Brotauswahl ausgestattet.





Weihnachtliche Menüs

Vorschlag 1

Suppe

Kartoffel-Trüffel-Creme mit Lauch-Espuma und Pancetta-Chip

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Vanillekarotten und Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenküchlein mit Orangenschaum und marinierten Beeren

Vorschlag 2

Suppe

Kräuter-Zitronengras-Schaumsuppe mit gezupfter Entenkeule und Koriander

Hauptgang

Zweierlei vom Rind (Filet und Backenragout)
mit gerösteten Kräuterseitlingen und Wasserkressestampf

Dessert

Schokoladentarte mit Himbeergel und Limettensorbet

Zum den Menüs reichen wir hochwertiges Olivenöl aus Griechenland und zweierlei hausgemachte aromatisierte FLORIS Salze sowie eine Brotauswahl auf den Tischen.





Weihnachtliche Menüs

Vorschlag 3

Gänsemenü

Suppe

Gänse-Maronen-Suppe mit Rehschinken und Walnussbrot-Croûtons

Hauptgang

Zweierlei von der Gans (1/3 Brust 1/3 Keule)
auf geschmortem Trauben-Rotkohl mit gebratenem Petersilien-Knödel-Würfel

Dessert

Dekonstruierter Apfelkuchen mit Zimtschaum

Zum Menü reichen wir hochwertiges Olivenöl aus Griechenland und zweierlei hausgemachte aromatisierte FLORIS Salze, sowie eine Brotauswahl auf den Tischen.

Bitte erfragen Sie Alternativen für die Vegetarier bzw. Allergiker.





Give Aways für Ihre Gäste

Weihnachtszeit ist Zeit des Schenkens – bedanken Sie sich bei Ihren Gästen mit kleinen kulinarischen Give Aways aus unserer Feinkostküche. Unsere hausgemachten Produkte werden nachhaltig produziert und nur mit natürlichen Konservierungsstoffen versetzt.

Neben Marmeladen, Tapenaden, Ölen und Salzen ist unsere diesjährige Empfehlung für Ihr Weihnachts-Give Away: der FLORIS Glühweinsirup!

Dieser wird aus einem Sud verschiedener Gewürze & Zutaten, wie Orangen, Zitronen, Traubensaft, Kandis, Nelken, Pimentkörner, Sternanis, Zimt und Früchtetee hergestellt. In Kombination mit einem trockenem Rotwein, unserem FLORIS Merlot, erleben Sie einen einzigartigen Genuss.

Unsere regionalen Produkte werden in ansprechenden kleinen Flaschen & Gefäßen liebevoll verpackt.

Das Etikett gestalten wir gerne nach Ihren Wünschen und mit Ihrem Logo.

(Produktionsvorlauf: ca. 2 Wochen)





Zum guten Schluss

Ihr Ansprechpartner

Haben Sie eine Frage oder benötigen mehr Informationen?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per E-Mail oder bei einem persönlichem Treffen.

Unsere MitarbeiterInnen im Verkauf/ Sales sind für Sie von montags bis freitags von 09:00 - 18:00 h
telefonisch unter 030-61814 60 erreichbar oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:

anfrage@floris-catering.de

FLORIS Catering GmbH

Liegner Straße 15 | 10999 Berlin

T +49 30 6181460 | F +49 30 6181472

E anfrage@floris-catering.de | W www.floris-catering.de

