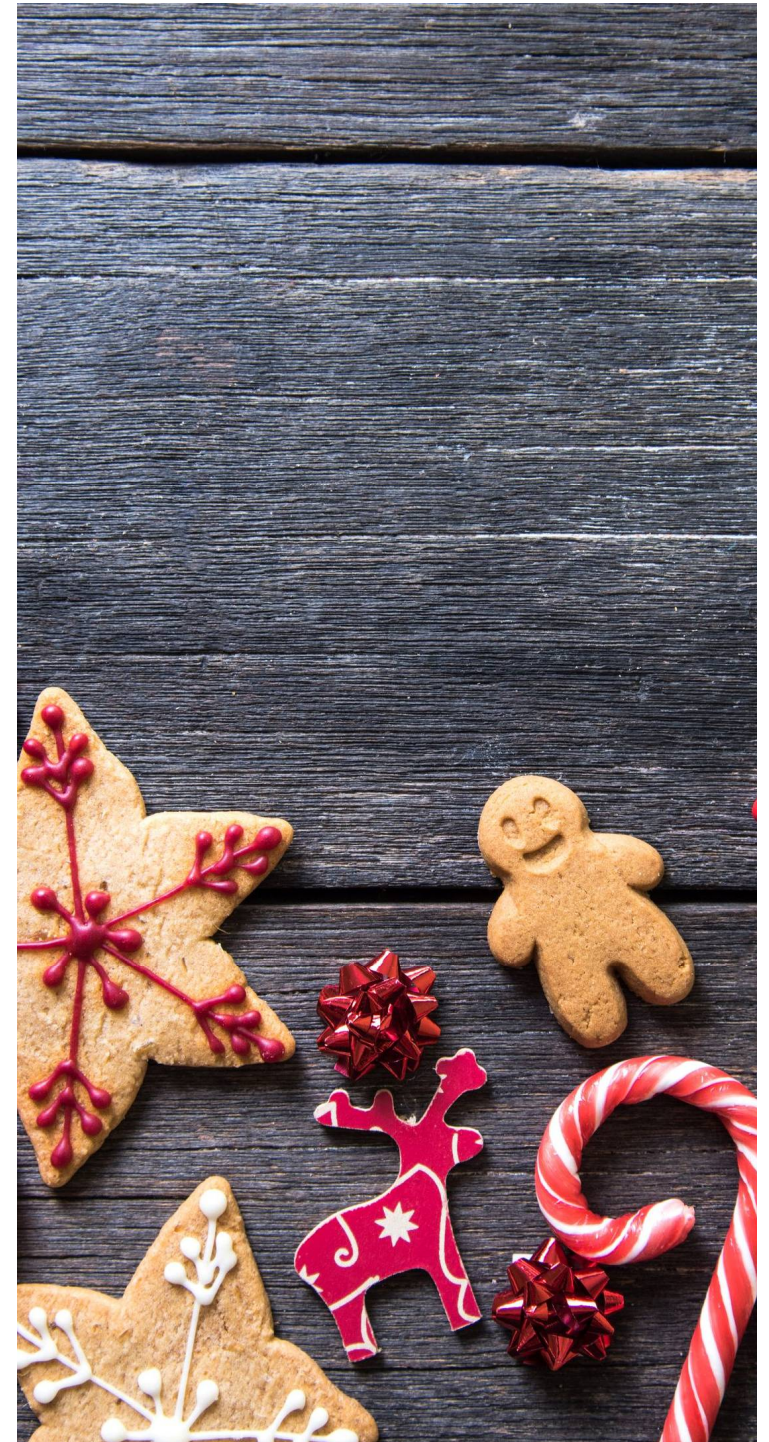




# Weihnachtliche Genüsse 2017

-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

#### **Herzhaft**

Frischkäsetrüffel im Pumpernikel-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

#### **Herzhaft**

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,  
eingelegten Rosinen und geräucherter Entenbrust

#### **Suppe**

Schwarzwurzelcreme mit kandierten Walnüssen

#### **Hauptgänge**

In Orangenthymianjus geschmorte Entenkeule auf Apfelrotkohl 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 Portweifeigen und Wildkräutern  
Fenchel-Orangen-Salat mit Rilette von der geräucherten Forelle und Ketakaviar

#### **Suppe**

Maronensuppe mit Zimtcroustons

#### **Hauptgänge**

Zweierlei von der Ente auf geschmorten Grün- und Traubenrotkohl mit Petersilien-Kräuter-Knödeln  
Saltimbocca von der Poulardenbrust auf gebratenen Pilzen und Haselnuss-Schupfnudeln  
Kübisravioli im Kräutersud mit geschmortem 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](mailto:anfrage@floris-catering.de)

### FLORIS Catering GmbH

Liegnitzer Straße 15 | 10999 Berlin

T +49 30 6181460 | F +49 30 6181472

E [anfrage@floris-catering.de](mailto:anfrage@floris-catering.de) | W [www.floris-catering.de](http://www.floris-catering.de)

