



FLORIS CATERING –
GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

FLORIS X-MAS Speisen 2024





MERRY
CHRISTMAS!

XMAS FOOD



FOOD

Menü X-MAS I

Vorspeise

Avocado-Gurkenschaum mit einem Saiblings-Apfel-Tartar und Pepper Drops

Hauptgang

Rosa Hirschrücken im Kaffee-Schokoladenmantel mit einer Jus aus schwarzen Johannisbeeren auf karamellisiertem Kürbispüree, Zwerg-Orangen, Flower-Sprouts und Kartoffel-Baumkuchen

Dessert

Schokoladen-Maronen-Mousse an marinierten Kapstachelbeeren, Sauerkirsch-Pistazien-Crumble und Salty-Karamell-Espuma (vegetarisch)

Menü X-MAS II

Suppe

Cremesuppe von der Gans mit Gin und einem Maronen-Apfeltatar

Hauptgang

Zimtspieß von der Entenbrust mit lauwarmen Portwein-Schalotten-Jus, Rotkohl-Birnensalat, knusprige Schwarzwurzeln und Nussbutter-Pastinaken-Selleriepüree

Dessert

Vanillekipferlterrine im Baumkuchenmantel mit Sternanis-Orangen und Vodka-Holunderblütenschaum (vegetarisch)





FOOD

Menü X-MAS - Vegan

Suppe

Blumenkohl-Apfelsuppe mit Zimtnüssen und Räuchertofu-Croûtons (vegan)

Hauptgang

Selleriebraten mit Pilzen und Cranberries gefüllt an einer Gemüse-Pfeffer-Jus mit karamellisierter Friesenpalme und gebratener Kartoffel-Nuss-Roulade (vegan)

Dessert

Schokoladen-Nuss-Törtchen mit flüssigem Schokoladenkern an fruchtigem Blutorangensorbet und Himbeer-Hibiskustee-Salsa (vegan)





FOOD

Buffet X-MAS I

Vorspeisen

Hirschcarpaccio mit gerösteten Haselnüssen, Dijon-Senf-Vinaigrette und wilden Heidelbeeren
Pikante Schwarzwurzel Creme brûlée mit Petersilie und Wacholder-Nussschinken
Grünkohlsalat mit Liebesapfel-Crunch und Avocado (vegan)

Suppe

Erdapfel-Mandelcremesuppe mit Orangenöl und Kräuterbrösel (vegetarisch)

Hauptgang mit Livecookinganteil

Pulled Duck „Döner“ - gezupfte Entenkeule mit Rotkohlsalat, gebratene Pilze mit Granatapfelkernen und Schalottensauce in einem Fladenbrot

Hauptgänge

In Glühwein geschmorte Rinderroulade an getrüffeltem Orangen-Spitzkohl und Kartoffel-Nuss-Pancakes
Veganer Linsenbraten mit einer Sellerie-Birnen-Sauce, geschmortem Rotkohl und Rosmarin-Drillingen (vegan)

Desserts

Mousse von Ingwer und Frischkäse mit Spekulatiuscrumble (vegetarisch)
Orangen-Mandarinen-Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel (vegetarisch)
Eierpunsch Granitée mit Kaffee-Schokoladen-Crumble (vegetarisch)





FOOD

Buffet X-MAS II

Vorspeisen

Tatar vom Ofen-Rotkohl mit Büffel-Mozzarella-Perlen und Walnussauce
(vegetarisch)

Pikante Eclairs mit Rapunzelsalat, Rote Bete und Ziegenfrischkäse gefüllt
(vegetarisch)

In Granatapfel marinierter Rucola auf geröstetem Wurzelgemüse und
Knäckebröckchen (vegan)

Suppe

Pastinaken-Riesling-Schaumsuppe mit Zimt-Croutons (vegetarisch)

Hauptgänge

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit winterlichen Aromen von Sternanis und
Zimt an Cranberry-Honig-Karotten und Kartoffel-Maronen-Quark-Muffins

Veganer Strudel vom Kartoffelkloß, Grünkohl und veganem Speck auf glasierten
Kürbisspalten mit Hagebutte und Senf (vegan)

Desserts

Pochierte Mini-Birne in Schokoladensauce mit Nusscrunch (vegan)

Warme Quark-Eierkuchen mit Rum-Rosinen und
Orangenkompott (vegetarisch)





FOOD

Buffet X-MAS III

Vorspeisen

Gebackene Süßkartoffelscheiben mit karamellisiertem Ziegenkäse, Zitronenthymian und Spicy Brokkoli (vegetarisch)
Feldkarotten-Wirsingsalat mit Speckcroutons und Haselnuss-Kaviar
Bonbon vom Fasan auf Linsen und Kürbis mit krauser Petersilie
Kaki-Caprese mit Mozzarella, geschmorten Tomaten und Walnuss-Basilikum-Pesto (vegetarisch)

Suppe

Gänsecremesuppe mit Berliner Gin und Mandelbällchen

Hauptgang

Knusprige Entenkeule im Honig-Nussbutter-Lack mit Sauerkirsch-Rotkohl und Kartoffel-Quark-Pierogi
Winterkabeljau mit Hopfen-Rahmkraut und tomatisierten Röstkartoffeln
Veganer Pilzgulasch mit geräuchertem KOFU (Tofu aus Kichererbsen) an geschmorter Rosenkohl-Getreidepfanne (vegan)

Desserts

Panettone Trifles mit Mascarpone Creme und Marsala Pflaumenkompott (vegetarisch)
Kirsch-Götterspeise mit Amaretto-Sahne und Crunchy Pistazie (vegetarisch)





FOOD

Fingerfood X-MAS

Herzhaftes

Zucchini-Kürbis-Cupcake mit Ziegenkäsehaube und karamellisierten Kürbiskernen (vegetarisch)

Lollipop vom Räucherlachs mit Manchego auf Apfel-Kräuterragout

Hirsch-Carpaccio mit Glühweifeige und Hartkäse aus Deutschland und knusprigen Kapern

Praline von konfierten Karotten auf Röstbrottaler (vegetarisch)

Krokette von Blauschimmelkäse und Walnüssen mit einem Paprika-Nektarinen-Chutney (vegetarisch)

Enten-Terrine mit Birne und Walnuss auf einem Wirsingbett

Rosenkohl-Tartelette mit Portwein-Zwiebeln und Muskatcreme (vegetarisch)

Süßes

Marzipan-Mascarpone Törtchen mit Rotweingel und Pistaziencrunch (vegetarisch)

Mousse vom Brandenburger Bratapfel und Rum-Beeren mit Zimt-Karamell (vegetarisch)

Crunchy Spekulatius mit Persipan, Fruchtgelee und Nougatcreme (à la Dominostein) (vegetarisch)

Mindestbestellmenge: 50 Stück / Sorte

Informationen über die Allergene halten wir für Sie bereit.
Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlichen MwSt. & Personal, Equipment und Transport.





FOODWASTE

So lecker – und trotzdem noch etwas übrig? Trotz passgenauer Kalkulation lassen sich Lebensmittelreste nicht immer vermeiden. Für diesen Fall bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten an:

Restlos genießen dank FLORIS' nachhaltiger Restebox

Setzen Sie mit Ihrer Veranstaltung ein sichtbares Zeichen und leisten Sie gemeinsam mit uns einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Greifen Sie zu. Nehmen Sie sich eine unserer kompostierbaren Food-Boxen aus Bambus, packen Sie die Reste ein und genießen einfach zu Hause weiter.

Lebensmittelreste spenden

... denn geteilter Genuss ist doppelter Genuss!
FLORIS arbeitet unter anderem mit der Berliner Tafel e.V. und mit der Initiative Foodsharing e.V. zusammen. Eventuelle Restspeisen werden am Veranstaltungsort abgeholt und – gegen Spendenquittung – gespendet.

FLORIS IST
100%
CO₂-NEUTRAL



ABOUT US

**Individuell, zuverlässig, kreativ, flexibel und persönlich –
so muss Premium-Catering heute sein**

Unsere Küche

Es ist unsere Leidenschaft, Ihnen die Küche zu bieten, die zu Ihnen, Ihren Vorstellungen und Ihrer Veranstaltung passt: Leicht, gesund, modern, aber auch bodenständig. Und immer premium. Eben ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere Zutaten

Damit wir unseren – und Ihren – Ansprüchen gerecht werden, konzipieren wir jedes Menü und jedes Buffet individuell und bereiten es liebevoll und weitestgehend saisonal zu. Genauso wichtig sind für uns die sorgfältige Auswahl von Lieferanten und Partnern aus der Region, deren Zutaten wir beziehen.

Unser Green Catering

Seit nunmehr über 10 Jahren gestalten wir unser Unternehmen nachhaltig, sozial-verantwortlich und fair. Damit gehören wir zu den ersten Caterern Deutschlands mit einem „Green Catering“-Angebot. Wir sind stolz darauf!

FLORIS IST
100%
CO₂-NEUTRAL

