

Hauptstadtfloß  
*Lass Dich treiben*

# BARBEQUE

## KATALOG



# VORWORT



## BAUKASTENPRINZIP

Unser BBQ-Katalog besteht aus einem Baukastenprinzip, sodass Sie sich je nach Gelegenheit, Anspruch und Budget Ihre Wunschkombination zusammenstellen können. Die Beilagen gibt es zu allen BBQs dazu, innerhalb der BBQ-Kategorien können Sie Ihre persönliche Auswahl treffen. Wie viele Speisen je Kategorie Sie wählen können, steht in den jeweiligen Spalten. Außerdem ist es möglich, zusätzlich einzelne Speisen in beliebiger Anzahl dazu zu buchen, völlig unabhängig von Ihrer BBQ-Kategorie. Diese sogenannten Add-Ons finden Sie auf Seite 7.

Unser Bio-BBQ auf Seite 8 ist fest zusammengestellt, wir können ausschließlich bei diesen Artikeln eine Bio-Qualität garantieren. Die Beilagen gibt's natürlich auch dazu. Auf Seite 9 haben wir als Ergänzung eine Auswahl von Burgern und Pita-Taschen angehängt, für den kleinen Hunger oder auch als Ergänzung sowie auf Seite 10 eine Do-It-Yourself-Bowl-Station.

Auf Wunsch tauschen wir für einzelne vegane/vegetarische Gäste den Fleisch-Hauptgang in eine vegane/vegetarische Alternative aus. Bitte melden Sie uns dazu die Anzahl der vegetarischen/veganen Gäste.

## BBQ-ZEITRAUM

Wir bieten BBQs auf unseren Flößen zwischen Mitte April und Mitte Oktober an. Für die kälteren Tage haben wir einen extra Buffet-Katalog zusammengestellt und natürlich gibt es auch Fingerfood und eine größere Auswahl an Snacks in unserem Fingerfood und Snacks-Katalog, die wir Ihnen gern auf Anfrage zusenden.

## PREISE

Griller, Equipment, Geschirr und Besteck sind im Preis inbegriffen. Unsere Preise verstehen sich pro Person bei den Buffets und pro Portion bei den Add-Ons und Snacks. Kinder bis 6 Jahren speisen bei uns kostenfrei mit, für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Bei einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 2,50€ pro Person. Unsere Katalogpreise sind netto angegeben und verstehen sich zzgl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

# INHALTSVERZEICHNIS



BBQ BEILAGEN .....	4
BBQ KATEGORIE 1 .....	5
BBQ KATEGORIE 2 .....	6
BBQ KATEGORIE 3 .....	7
ADDONS .....	8
BIO BBQ .....	9
BURGER + MINI BURGER + PITA TASCHE .....	10



## BEILAGEN

**KLEINE KRÄUTERKARTOFFELN**   
Mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

**GRILLGEMÜSE**   
Bunter Mix aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Karotte

## DIPS

**SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup> 

**MANGO-CURRY-DIP** <sup>3,7,10,F</sup> 

**BBQ-SAUCE** <sup>10</sup>

**KETCHUP** <sup>10</sup>

**SENF** <sup>10</sup>

## SALAT-DRESSINGS

2 zur Auswahl

**HIMBEER-BALSAMICO** <sup>10</sup>   
Vinaigrette mit Himbeermark und Balsamicoessig

**CAESAR DRESSING** <sup>1,3,6,7</sup>   
Parmesan-Dressing

**FRENCH DRESSING** <sup>10</sup>   
Dijonsenf-Vinaigrette mit Ei und Balsamessig

**JOGHURT DRESSING** <sup>7</sup> 

## BROT

**BROTAUSWAHL** <sup>1,7,8</sup>   
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Butter

vegetarisch  vegan 



## VORSPEISEN 4 zur Auswahl

### BLATTSALATE <sup>8,10</sup>

Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, Sprossen, gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen

### COLESLAW SALAD <sup>3,7,K</sup>

Angemachter Krautsalat mit Schnittlauch

### KARTOFFELSALAT <sup>10,FG,K</sup>

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

### GURKENSALAT <sup>7</sup>

Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

### BAUERNSALAT

Mariniertes Gemüse mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais und Kidneybohnen

### COUSCOUS-SALAT <sup>1</sup>

Couscous mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone und Kräutern

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1</sup>

Angemacht mit Mini-Strauchtomaten, frischen Kräutern und feinem Olivenöl

## HAUPTSPEISEN 4 zur Auswahl

### THÜRINGER BRATWURST <sup>9,10,A,P</sup>

Frische Thüringer Bratwurst  
Auf Wunsch Tofu-Bratwurst <sup>1,6,9</sup>

### HÄHNCHENSPIESS <sup>9,10,G</sup>

Marinierte Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

### MARINIERTER HÄHNCHENKEULE „TANDOORI“ <sup>5,10</sup>

Indisch marinierte Hähnchenkeule, im Ofen gebacken

### SCHWEINENACKENSTEAK <sup>10</sup>

Mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Schwarzbier

### HALLOUMI <sup>7</sup>

Grillkäse

### 2 KLEINE NÜRNBERGER WÜRSTCHEN <sup>9,10</sup>

### MAISKOLBEN AM SPIESS

### COUSCOUS-BRATLING <sup>1,9</sup>

## DESSERTS 1 zur Auswahl

### BROWNIE <sup>1,3,6,7,8</sup>

Walnuss-Brownie mit Frischkäsetopping und Weintraube

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>1,7</sup>

Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

### ERDBEER-PANNA-COTTA <sup>7</sup>

Gekochte Sahne mit Vanille und frischen Erdbeeren

### ROTE GRÜTZE MIT VANILLE-SAUCE <sup>3,7,F</sup>

Rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce

vegetarisch vegan

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

28,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN 5 zur Auswahl

**SALAT VON GELBER UND ROTER BETE MIT FETA** <sup>7</sup>   
Marinierter Salat von Gelber und Roter Bete mit frischem Schnittlauch und Fetawürfeln

**KALBSBOULETTEN** <sup>1,3,7,10</sup>  
Zarte Kalbsbouletten mit Honig-Senf

**TOMATE-MOZZARELLA** <sup>7,8,A</sup>   
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

**ANTIPASTI**   
Gegrilltes Gemüse von Zucchini, Aubergine, Karotte, Champignons und Paprika

**PANZANELLA** <sup>1,8</sup>   
Tomaten-Brot-Salat mit Oliven, Pinienkernen und Basilikum

**SÜSSKARTOFFELSALAT** <sup>6</sup>   
Mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander und Chili

**KICHERERBSENSALAT** <sup>7</sup>   
mit Schalotten, Kirschtomaten, Gurke, Petersilie und Feta

## HAUPTSPEISEN 4 zur Auswahl

**GROBE BRATWURST** <sup>10,A</sup>  
Pikant gewürzte Bratwurst

**SALSICCIA MIT FENCHEL** <sup>A</sup>  
Italienische Bratwurst mit Fenchel

**KÖFTE-SPIESS** <sup>1,G</sup>  
Orientalische Hacksteaks, am Spieß gegrillt

**SPARERIBS** <sup>10,K,F</sup>  
Gegrillte Schweinerippchen, mariniert in BBQ-Sauce

**MERGUEZ** <sup>F,A</sup>  
Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

**RINDERHÜFTE**  
Hüftsteaks vom Rind in Aromaten eingelegt

**CHORIZO BRATWURST**  
Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

**KÄSE-BACON-SPIESS** <sup>7,K</sup>  
Zarte, magere Schweinefleischwürfel mit Grillkäse und Bacon in herzhafter Marinade

## DESSERTS 2 zur Auswahl

**KAFFEEMOUSSE** <sup>6,7</sup>   
Aromatische Kaffee-Mousse

**MINI-SCHOKO-MUFFIN** <sup>1,3,6,7,11,F</sup>   
Mini-Schoko-Muffin mit Frischkäse-Topping und Marshmallow

**WEISSES SCHOKOMOUSSE** <sup>6,7,F</sup>   
Mit gelber Grütze aus Stachelbeere, Kiwi, Pflirsich

**TONKABOHNEN-CREME** <sup>1,3,7,F</sup>   
Tonkabohnen-Creme mit Blaubeeren und Vanillestreusel

**OBSTPLATTE**   
Kühles, saisonales, geschnittenes Obst

**LUFTIGE WEISSE MOUSSE** <sup>6,7,F,A</sup>   
mit Lavendel und weißem Pflirsich

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**33,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN <sup>5</sup> zur Auswahl

### SPARGELSALAT <sup>10</sup>

Marinierter Spargelsalat mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und Sonnenblumenkernen

### ROASTBEEF ROSA <sup>7</sup>

Rosa geschobenes Roastbeef mit Rote-Bete-Creme, Kapernbeeren und Kresse

### VITELLO TONNATO <sup>3,4,10,FA</sup>

Niedrig gegartes Kalbfleisch auf Thunfischcreme mit Kapernäpfeln und geschrotetem Pfeffer

### GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS <sup>4,7,10,A</sup>

Mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Sauce

### WAKAME-SALAT MIT GARNELENSPIESS UND PAPAYA <sup>1,2,6,11,F</sup>

Wakame-Seealgen-Salat mit frischer Papaya, Sesam, süß-saurer Chilisauce, dazu Garnelenspieß

### CAESAR SALAD MIT MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1,3,6,7</sup>

Römerherzen mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

## HAUPTSPEISEN <sup>4</sup> zur Auswahl

### RED-PEPPA-SPIESS

Zarte Steakwürfel aus der Hüfte mit Red-Pepperdew in würziger Marinade

### RINDERFILET <sup>(100 g roh/Pers.)</sup>

Medallions vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

### ENTRECÔTE <sup>(100 g roh/Pers.)</sup>

Steak vom Rinder-Entrecôte

### LAMMCHOPS <sup>(150 g roh/Pers.)</sup>

mariniert mit Knoblauch und Rosmarin

### GARNELEN-SPIESS <sup>2</sup> <sup>(150 g roh/Pers.)</sup>

Süß-sauer marinierter Garnelenspieß mit Koriander und Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise

### LACHSFILET <sup>4</sup> <sup>(150 g roh/Pers.)</sup>

Lachsfilet in Folie mit Cherry-Tomaten, Lauch und Zitronenpfeffer

### SEETEUFELMEDAILLION <sup>4</sup>

mit Szechuan-Zitronengras-Marinade

## DESSERTS <sup>3</sup> zur Auswahl

### KÄSEAUSWAHL <sup>1,7,10</sup>

Verschiedene Käse aus Hart-, Roh- und Weichkäse mit Weintrauben, Grissini, Walnuss und Feigensenf

### TIRAMISU <sup>1,7</sup>

Luftige Mascarponecreme mit Löffelbiskuit und Kaffee

### CHEESECAKE IM GLAS <sup>1,7</sup>

Müsli-Keksboden mit Frischkäsecreme und Blaubeeren

vegetarisch 

vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

43,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

<b>MERGUEZ</b> <sup>FA</sup> Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	<b>2,50 €</b>	<b>GARNELEN-SPIESS</b> <sup>2</sup> Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander	<b>5,50 €</b>
<b>SALSICCIA MIT FENCHEL</b> <sup>A</sup> Italienische Bratwurst mit Fenchel	<b>2,80 €</b>	<b>RINDERHÜFTE</b> <sup>1,G</sup> Steak geschnitten aus der Rinderhüfte	<b>5,50 €</b>
<b>CHORIZO BRATWURST</b> Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	<b>2,80 €</b>	<b>ENTRECOTE VOM GRILL</b> (100 g roh/Pers.) Rindersteak aus der Zwischenrippe	<b>6,50 €</b>
<b>GROBE BRATWURST</b> <sup>10,A</sup> Pikant gewürzte Bratwurst	<b>2,80 €</b>	<b>RED-PEPPA-SPIESS</b> Zarte Steakwürfel aus der Rinderhüfte, mit Red-Pepperdew-Marinade	<b>7,00 €</b>
<b>KÖFTE SPIESS</b> <sup>1,G</sup> Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt	<b>3,00 €</b>	<b>LACHSFILET</b> Lachsfilet in der Folie mit Cherrytomaten, Lauch und Zitronenpfeffer	<b>7,00 €</b>
<b>HALBE GEGRILLTE AVOCADO</b> 	<b>3,00 €</b>	<b>SEETEUFELMEDAILLION</b> <sup>4</sup> mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	<b>7,50 €</b>
<b>KÄSE-BACON-SPIESS</b> <sup>7,K</sup> Zarte, magere Schweinefleischwürfel mit Grillkäse und Bacon in herzhafter Marinade	<b>4,00 €</b>	<b>RINDERFILET</b> (100 g roh/Pers.) Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt	<b>8,00 €</b>
<b>SPARE RIBS</b> <sup>10,K,F</sup> Schweine-Rippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt	<b>4,00 €</b>	<b>LAMMCHOPS</b> mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	<b>8,00 €</b>
<b>GEMÜSE-SPIESS</b> 	<b>4,50 €</b>		
<b>TEMPEH</b> <sup>1,6,9</sup> 	<b>4,50 €</b>		

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz



## VORSPEISEN

### BLATTSALATE <sup>8,10</sup>

Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, Sprossen, gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen

### COLESLAW SALAD <sup>3,7,K</sup>

Angemachter Krautsalat mit Schnittlauch

### KARTOFFELSALAT <sup>10,F,G,K</sup>

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

### GURKENSALAT <sup>7</sup>

Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

## HAUPTSPEISEN

### THÜRINGER BRATWURST <sup>9,10,A,P</sup>

Frische Thüringer Bratwurst  
Auf Wunsch Tofu-Bratwurst <sup>1,6,9</sup> 

### HALLOUMI <sup>7</sup>

Grillkäse

### MARINIERTER HÄHNCHENKEULE „TANDOORI“ <sup>5,10</sup>

Indisch marinierte Hähnchenkeule, im Ofen gebacken

### SCHWEINENACKENSTEAK <sup>10</sup>

Mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Schwarzbier

## DESSERTS

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>1,7</sup>

Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

46,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## BURGER

### KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER <sup>1,3,6,7,11</sup>

9,90 €

aus reinem Rinderhack (200g) mit  
Briochebrötchen

### SCHWARZER BURGER <sup>1,3,6,7,10,11</sup>

10,50 €

mit Orangen-Safran-Mayo, Blattspinat, Pulled  
Turkey (150g) und roten Zwiebeln

### PULLED PORK BURGER <sup>1,3,6,7,10,11</sup> (150g)

10,90 €

mit Krautsalat und Barbecuesauce im  
Briochebrötchen

### VEGETARISCHER BURGER <sup>1,3,6,7,9,11</sup>

9,50 €

mit Couscous Paddy, Feta und mariniertem  
Gemüse im Briochebrötchen

## MINI-BURGER (SNACKS)

### KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER MINI <sup>1,3,6,7,11</sup>

5,90 €

aus reinem Rinderhack (200g) mit  
Briochebrötchen

### PULLED PORK BURGER MINI <sup>1,3,6,7,10,11</sup> (150g)

6,90 €

mit Krautsalat und Barbecuesauce im  
Briochebrötchen

### VEGETARISCHER BURGER MINI <sup>1,3,6,7,9,11</sup>

5,90 €

mit Couscous Paddy, Feta und mariniertem  
Gemüse im Briochebrötchen

## PITA TASCHE DIY <sup>(2 halbe p.P.)</sup>

### PITA TASCHE <sup>1</sup>

8,50 €

Wahlweise mit:  
Blatt-oder Eisbergsalat  
Rot- oder Spitzkohlsalat  
Pulled Pork oder Turkey <sup>1,6,10,11</sup>  
Mangosauce oder Kräuterdip <sup>1,3,7</sup>  
Buntes Gemüse (wie Bauernsalat)

vegetarisch 

vegan 



Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut.  
Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste  
und frische Zutaten.

**Bio, Vegetarisch, Vegan, Koscher?**

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt.  
Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Internet: [www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)

**Hauptstadtfloß GmbH**  
Gustav-Holzmann-Straße 10  
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120  
Telefax: 030 568373399

E-Mail: [info@hauptstadtfloss.de](mailto:info@hauptstadtfloss.de)  
Internet: [www.hauptstadtfloss.de](http://www.hauptstadtfloss.de)

