

Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben

BUFFET

KATALOG



VORWORT



EINLEITUNG

Unser Buffet-Katalog bietet Ihnen eine große Auswahl an Buffets, sodass Sie sich je nach Gelegenheit, Anspruch und Budget etwas Passendes auswählen können. Es gibt ein Einstiegsbuffet für den kleinen Geldbeutel, drei unterschiedliche mediterrane Buffets, ein Berliner Buffet und ein Frühstücksbuffet.

Als Ergänzung, Snack oder eben für die Pasta-Fans bieten wir auch eine Pasta-Station an. Jedes Buffet hat von Hause aus eine Hauptgangskomponente, die vegetarisch/vegan ist, die für 10 Prozent der Gäste kalkuliert ist. Gern erhöhen wir nach Absprache mit Ihnen den vegetarischen/veganen Anteil in Ihrem Buffet.

BUFFET-ZEITRAUM

Wir bieten unsere Buffets auf unseren Flößen ganzjährig an. Für die wärmeren Tage haben wir einen extra BBQ-Katalog zusammengestellt und natürlich gibt es auch Fingerfood und eine größere Auswahl an Snacks in unserem Fingerfood und Snacks-Katalog, den wir Ihnen gern auf Anfrage zusenden.

PREISE

Equipment, Geschirr und Besteck sind im Preis inbegriffen. Unsere Preise verstehen sich pro Person bei den Buffets. 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



BUFFET 1 EINSTIEG	4
BUFFET 2	5
BUFFET 3	6
BUFFET 4	7
BERLINER BUFFET	8
PASTA-STATION	9
POKE-BOWL	10
FRÜHSTÜCKS-BUFFET	11



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

Auswahl von heimischen Blattsalaten mit Honig-Senf-Dressing, abgerundet mit gerösteten Nüssen, Kernen und Saaten

KARTOFFEL-GURKENSALAT ^{10,F,K,G}

mit Schnittlauch

ANTIPASTI

Variationen von gegrilltem Gemüse, Pilzen, Zwiebeln und eingelegten Oliven

BROT/BUTTER ^{1,7}

Kleine Brotstation mit rustikalem Bauernbaguette, Ciabatta und vitalem Mehrkornbaguette mit Butter

HAUPTSPEISEN

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ ^{7,9}

in Meerrettichsauce auf feinen Wurzeln und Petersilienkartoffeln

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTEAKS ^{1,3}

an Ratatouille-Gemüse und gefüllten Tortellini

GESCHMORTES PAPRIKARAGOUT

mit Grillkartoffeln und Avocado

DESSERTS

LIMETTEN-CREME ^{1,7}

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

OBSTPLATTE

Frisches, sommerliches, geschnittenes Obst auf Platte

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

28,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10} 
French-Dressing, Himbeer-Dressing, geröstete Nüsse

TOMATE-MOZZARELLA „CAPRESE“ ^{7,8.A} 
Büffelmozzarella, Strauchtomate, Basilikumpesto

ANTIPASTI 
Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons

MEDITERRANER PASTASALAT ¹ 
Getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Pinienkerne

BROT/BUTTER ^{1,7}
Kleine Brotstation mit rustikalem Bauernbaguette,
Ciabatta und vitalem Mehrkornbaguette mit Butter

HAUPTSPEISEN

MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN ^{7,9}
Tomate, Petersilienwurzel, Rosmarinkartoffeln

MAISHÄHNCHENBRUST „SUPREME“ ^{1,3,7,9}
an Ratatouille-Gemüse und gefüllten Tortellini

CHILI SIN CARNE ^{1,5,6,7,9,11} 
mit ofenfrischem Baguette & Cashew Creme

DESSERTS

PANNA COTTA VON DER KOKOSNUSS 
Ananasragout, Basilikum, Limette

WALNUS-BROWNIE ^{1,3,6,7,8} 
Frischkäse-Topping und Weintraube

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

29,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT ^{8,10} 
French-Dressing, Himbeer-Dressing, geröstete Nüsse

VITELLO TONNATO ^{3,4,10,FA}
Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern

CAESAR SALAD 
Croutons, Kirschtomaten, Parmesan-Dressing

COUSCOUS ¹ 
Paprika, Gurke, Petersilie, orientalische Gewürze

MARINIERTE BETE ⁷ 
Gelbe und Rote Bete, Karotten, Feta

BROT/BUTTER ^{1,7}
Kleine Brotstation mit rustikalem Bauernbaguette,
Ciabatta und vitalem Mehrkornbaguette mit Butter

HAUPTSPEISEN

PICCATA MILANESE ^{1,3,7,9}
Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle,
Tomaten-Gnocchi, Pilzragout

MEERBARBENFILET ^{14,7}
Spitzkohl (süß-sauer), Rieslingsauce, Duftreis

GESCHMORTES PAPRIKARAGOUT 
mit Grillkartoffeln und Avocado

DESSERTS

LIMETTEN-CREME ^{1,7} 
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis
& Vanille-Crumble

GELBE GRÜTZE ^{6,7,F} 
Weißes Schokoladen-Mousse, Stachelbeere, Kiwi, Pfirsich

OBSTPLATTE 
Kühles, saisonal, geschnittenes Obst

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

37,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT ^{8,10} 
French-Dressing, Himbeer-Dressing, geröstete Nüsse

SPARGELSALAT ¹⁰ 
Grüner und weißer Spargel, Quinoa, getrocknete Tomaten

ROASTBEEF ROSA
Rote-Bete-Creme, Kresse, Kapernbeeren

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS ^{4,7,10,A}
Meerrettichcreme, Honig-Dill-Senf-Sauce

WAKAME-SALAT ^{1,2,6,11,F}
Papaya, Garnele, Sesam

KAVIAR-LINSEN-SALAT ^{9,10}
Beluga Linsen, Geräucherte Entenbrust, Wurzelgemüse

BROT/BUTTER ^{1,7}
Kleine Brotstation mit rustikalem Bauernbaguette, Ciabatta und vitalem Mehrkornbaguette mit Butter

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES LACHSFILET ^{1,4,7,9}
Safrangemüse, Basmati-Wildreis, Sake

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ ^{7,9}
Bohnen-Cassoulet, Rosmarinkartoffeln

GEFÜLLTE ZUCCHINI ^{1,8} 
mit Dattel-Couscous und Tomaten-Sugo

DESSERTS

TONKABOHNEN-CREME ^{3,7,F} 
Blaubeeren, Vanillestreusel

PANNA COTTA ⁷ 
Erdbeer-Coulis

KÄSEAUSSWAHL 
Rohmilchkäse, Nüsse, Weintrauben, Feigensenf, Grissini

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

45,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT ^{10,F,K,G}

mit Essig-Öl, Radieschen und Petersilie

HAUSGEMACHTE BOULETTE ^{1,3,7,10}

mit Spreewaldgurken & Bautzener Senf

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS ^{4,7,10,A}

mit Preiselbeermeerrettich und Dill-Senf-Sauce

HAUPTSPEISEN

SAFTIGER KASSELERBRATEN ^{9,10,N,K}

auf Weinsauerkraut mit Petersilienkartoffeln und dunkler Bratensoße

ZARTE SCHWEINEMEDAILLONS ^{7,9}

auf Schmorzwiebeln mit Speck-Prinzessbohnen

SCHUPFNUDEL-GEMÜSEPFANNE ^{1,3}

mit buntem Paprika-Zucchini-Gemüse

DESSERTS

ROTE BEERENGRÜTZE ^{3,7,F}

mit Vanillesoße

LIMONENMOUSSE ^{1,7}

Luftige Zitrus-Creme mit Himbeermark

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

26,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



PASTA

Auswahl von veganer Hartweizen-Pasta und vegetarisch gefüllter Teigware

- Vollkorn-Penne-Nudeln ¹
- Tagliatelle ^{1,3}
- Ravioli Ricotta-Spinat ^{1,3,7}

SAUCEN

mit unseren hausgemachten Saucen

- Tomaten-Oliven-Sauce mit Bärlauch ⁹ 
- Klassische Bolognese mit Rindfleisch ⁹
- Birnen-Blauschimmel-Rahmsauce ^{7,9} 

EXTRAS

dazu servieren wir

- hausgemachtes Basilikum-Pesto ^{7,8,A}
- gehobelten Parmesankäse ⁷
- Olivenöl, grobes Salz und Pfeffer und geschroteten Chili

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

17,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



BASIS

3 zur Wahl

- Basmatireis
- Rote Linsen
- Vollkornreis
- Glasnudeln
- Asiatischen Nudeln
- Gemüse-Cous Cous ¹
- Chilispaghetti ¹

SALAT

2 zur Wahl

- Salatherzen
- Blattsalat
- Babyspinat
- Rucolasalat
- Mizunasalat

GEMÜSE

3 zur Wahl

- Avocado Würfel ^A
- Kürbiswürfel
- Süßkartoffelwürfel
- Edamame ⁶
- Gurken-Radieschen-Streifen
- Grüner Spargel
- Weiße Bohnen

MARINIERTES GEMÜSE

3 zur Wahl

- Wakamesalat ^{1,6,11,F}
- Karottensalat
- Rotkrautsalat
- Chinakohl
- Spitzkohl

OBSTTOPPING

2 zur Wahl

- Mango-Würfel
- Ananas-Würfel
- Granatapfelkerne
- Papaya-Würfel
- Chili-Aprikosen

FLEISCH/VEGI

2 zur Wahl

- Kokos-Hähnchenstreifen
- Filetstreifen vom Schwein
- Sate-Spieße vom Huhn ^{1,5,6,11,G,E}
- Gebackener Kokos-Tofu ⁶
- Tempeh-Würfel ⁶
- Kräuterseitlinge

SAUCEN

3 zur Wahl

- Hiosin-Mayonnaisen-Sauce ^{1,6,11,F}
- Limetten-Honig-Sauce
- Süße Sojasauce ^{1,6}
- Erdnusssauce ^{1,5,6}
- Sweet Chili mit Sesam ¹¹
- Mango-Kokos-Sauce

Dazu reichen wir Fladenbrot ^{1,6,7,11} mit bestem Olivenöl und Rote Bete-Humus ¹¹.

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

25,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





KALT

GUTE BROTAUSWAHL ^{1,3,7,11}

von Brötchen, Vollkornbrot, Baguette und Croissants

AUFSTRICHE ^{3,7,10}

Butter und pflanzlicher Brotaufstrich, Kräuter-Frischkäse, Eiersalat

SÜSSE AUFSTRICHE ⁸

zwei verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella

GESUND / VITAL ^{1,7}

Müslis, Joghurt, Milch, Vanillequark

OBSTSALAT

KLEINE ANTIPASTI-AUSWAHL

von Gemüse mit Basilikum

KALT

CAPRESE ^{7,8,A}

von Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

VERSCHIEDENE SORTEN KÄSE ^{7,8}

wie Bergkäse, Camembert, Blauschimmel und Schnittkäse garniert mit Oliven und Früchten

GUTE WURSTAUSWAHL ^{K,A,N}

aus gekochten und rohem Schinken

WARM

RÜHREI ³

mit frischen Kräutern

NÜRNBERGER WÜRSTCHEN ^{9,10}

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

23,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





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

Hauptstadtfloß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

E-Mail: info@hauptstadtfloss.de
Internet: www.hauptstadtfloss.de

