SPREE KÜCHE
CATERING & EVENTS

Winter Buffets

INHALT

SPREE-LIGHT 2

KLEINE SPREE 3

GROSSE SPREE 4

WINTERLICHER SPREEZAUBER 5

FESTESSEN 6

Die Winter-Buffets der Spreeküche für die Wintersaison 2020/2021.

1. November 2020 bis 27. Februar 2021
www.spreekueche.de

Spree-Light

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut, Grünkohl und kräftiger Orangen-Jus, dazu servieren wir knusprige Serviettenknödel und Kartoffelklöße

DESSERT

MOUSSE
von Spekulatius und Rumfrüchten mit Gebäck-Splitter

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

p. P. 24,50 €

Kleine Spree

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

KARTOFFELSALAT
mit roter Beete & Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE
und Krustenbrot mit feiner Fleur de Sel Butter

SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ
mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut, Grünkohl und kräftiger Orangen-Jus, dazu servieren wir knusprige Serviettenknödel und Kartoffelklöße

---

Veg. Alternative:
SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO
auf Pilzrahmragout und Kürbis

DESSERT

MOUSSE
von Spekulatius und Rumfrüchten
mit Gebäck-Splitter

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

p. P. 29,50 €

Große Spree

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

MARINIERTES WURZELGEMÜSE
von Kürbis, Rüben und Beten

WALDORFSALAT
mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE
und Krustenbrot mit feiner Fleur de Sel Butter

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE
mit Thymiancroutons

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut, Grünkohl und kräftiger Orangen-Jus, dazu servieren wir knusprige Serviettenknödel und Kartoffelklöße

---

ZANDERFILET
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit Hummerbisque und Basmati-Wildreis

---

Veg. Alternative:
GEFÜLLTE PFANNKUCHEN
mit Roter Bete und Rüben auf Wirsingbett, dazu Süßkartoffel

DESSERT

MOUSSE
von Spekulatius und Rumfrüchten mit Gebäck-Splitter

ZIMT PANNA COTTA
mit eingemachten Kumquats

p. P. 34,50 €

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

Winterlicher Spreezauber

VORSPEISEN

„CAESAR SALAD“
Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croutons

---

GEBACKENE AUBERGINE
mit einer leichten Knoblauchcreme

SALAT VON CHICOREE
mit eingelegten Rosinen, Äpfeln, Blutorangen und geräuchertem Lachs

---

ROTE BETE SALAT
mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

FRISCHES BAGUETTE
und Krustenbrot
mit feiner Fleur de Sel Butter

SUPPE

ENTENCONSOMMÉ
mit Gemüsejulienne

HAUPTGANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE
in Rotweinjus mit Prinzessbohnen und Wurzelgemüse, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

oder

WILDGULASCH AUS DER PRIGNITZ,
dazu Apfelrotkraut mit Buttercroutons und gefüllten Kartoffelklößen

mit

ZANDERFILET
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit Hummerbisque und Basmati-Wildreis

---

Veg. Alternative:
GEBACKENES KÜRBISSCHNITZEL

DESSERT

TONKABOHNENCREME
mit Bratapfelkompott

ZWETSCHGENRÖSTER
mit Vanille-Crumble

KÄSE-BRETT
mit Grissini, Weintrauben & Feigensenf

p. P. 44,50 €

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

Festessen

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

MARINIERTES WURZELGEMÜSE
von Kürbis, Rüben und Beten

BELUGA-LINSENSALAT
mit Wurzelgemüse und geräucherter Entenbrust

RÄUCHERFISCHPLATTE
mit Preiselbeermeerettich und Honig-Dill-Senf-Sauce

WALDORFSALAT
mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE
und Krustenbrot mit feiner Fleur de Sel Butter

SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ
mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut, Grünkohl und kräftiger Orangen-Jus, dazu servieren wir knusprige Serviettenknödel und Kartoffelklöße

---

LACHSFILET
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit Hummerbisque und Basmati-Wildreis

---

SCHAUFELBRATEN
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Veg. Alternative:
KARTOFFEL-GNOCCHI
mit Rotweinbirne, Gorgonzola und Nüssen

DESSERT

MOUSSE
von Spekulatius und Rumfrüchten mit Gebäck-Splitter

BRATAPFELKOMPOTT
mit Vanillesauce und Crumble

GLÜHWEIN-PANNA COTTA
mit eingemachten Kumquats

p. P. 48,50 €

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

SPREEKÜCHE CATERING BERLIN

Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut.
Wir, die Spreeküche Berlin, legen daher höchsten Wert auf beste und frische Zutaten.
Wir sind für die Umsetzung der Speisen Ihres Events in der Wintersaison verantwortlich.
Falls nichts Passendes für Sie dabei ist, sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir auch ein individuelles Angebot für Sie.

ANFRAGEN & BESTELLUNGEN

Spreeküche GmbH
Telefon 030-554941228
(Montag bis Freitag 09:00 - 17:00Uhr)

info@spreekueche.de
www.spreekueche.de