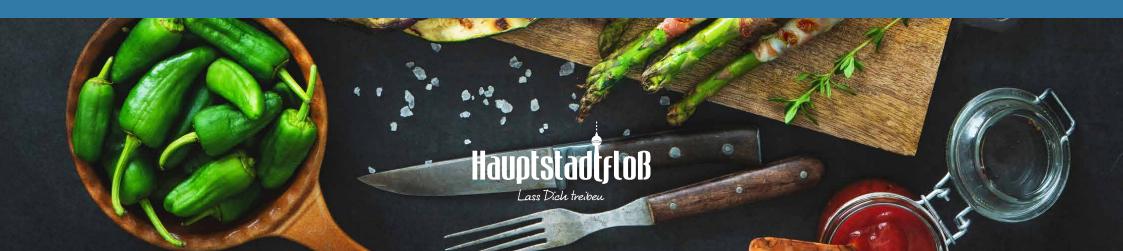


CATERING SAISONKATALOG



VORWORT



EINFÜHRUNG KATALOG

Wir möchten für Sie das Erlebnis Floßfahrt zu einem vollkommenen Genuss machen, daher bieten wir Ihnen in unserem Cateringkatalog eine große Auswahl hochwertiger Speisen an. Sei es ein feiner Happen für den kleinen Hunger zwischendurch, ein zünftiges BBQ-Buffet für die Betriebsfeier oder ein hochwertiges Buffet für Ihre Hochzeit, wir haben für jeden Anlass die passende Lösung.

Schauen Sie sich in aller Ruhe um. Falls Sie nicht das Richtige finden, stehen wir Ihnen gern für Nachfragen oder Änderungswünsche zur Verfügung.

PREISE

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich inkl. Equipment, Geschirr und Besteck und sind pro Person berechnet. Bei den BBQs ist außerdem ein Griller Bestandteil der Kalkulation.

Für die Buffets, BBQs und Stationen gibt es bei uns eine Kinderregelung: Kinder bis 6 Jahren werden nicht berechnet, für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Bei allen Angeboten gibt es eine Mindestbestellmenge für 15 Personen, sollte diese unterschritten werden berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 2,50 € pro Person.

INHALTSVERZEICHNIS



FINGERFOOD UND SNACKS	4
Unsere Empfehlung	
BBQ	7
BBQ 1	8
BBQ 2	9
BBQ 3Addons	10
Addons	11
BUFFET	
Buffet 11	3
Buffet 2	14
Buffet 3	15
Pasta-Station	16
Frühstücksbuffet	17
Impressum	18



UNSERE EMPFEHLUNG



LEICHTE SÄTTIGUNG

4 Komponenten

- WRAP AVOCADO & HÜHNCHEN gefüllt mit Blattspinat, Korinader, Tomate, Avocado und Huhn
- **QUICHE LORRAINE** mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
- **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN-SPIESS** Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
- KOKOS-PANNA-COTTA (2) Panna-Cotta von der Kokosnuss mit Ananas-Ragout & Basilikum-Limetten-Aromen



MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

- QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA 💋 mit Schmand und Schafskäsedecke
- 2. BELUGALINSENSALAT mit Ziegenkäsecreme und Croutons
- WRAP MIT GERÄUCHERTEM LACHS Wrap, gefüllt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate & Blattspinat
- KARTOFFELSALAT MIT KALBSFRIKADELLE
- LIMETTEN-CREME Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis & Vanille-Crumble
- WEISSES SCHOKOMOUSSE mit Gelber Grütze aus Stachelbeeren. Kiwi & Pfirsichen



GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

- WRAP MIT RATATOUILLE mit Frischkäse, Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika & Blattsalat
- 2. TABOULEH IM GLAS Couscous-Salat mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone & Kräutern
- SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP Marinierte Hühnerschenkel mit Chili, Honig & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip
- **QUICHE LORRAINE** mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
- **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN-SPIESS** Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
- WACHTEL Gegrillte Wachtelbrust auf Spitzkohl-Salat mit roter Zwiebel-Marmelade
- ERDBEER-PANNA-COTTA Panna-Cotta mit Erdbeeren & Coulis
 - KOKOS-PANNA-COTTA Panna-Cotta von der Kokosnuss mit Ananas-Ragout & Basilikum-Limetten-Aromen

14.70 € p.P. Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt. 21,50 € p.P. Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch 💋

vegan 🥏

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

29,00 € p.P.

BURGER + SNACKS + PITA TASCHE







BURGER

mit Briochebrötchen

KLASSISCHER HOMEMADE 10,50 € CHEESEBURGER 1, 3, 6, 7, 11 aus reinem Rindfleisch (180g)

PULLED TURKEY BURGER 1, 3, 6, 7, 10, 11 11,00€ mit Orangen-Safran-Mayo, Blattspinat, Pulled Turkey (150g) und roten Zwiebeln

PULLED PORK BURGER 1, 3, 6, 7, 10, 11 11,90 € mit Krautsalat, Blattsalaten, Pulled Pork (150g)

und Barbecuesauce im Briochebrötchen

VEGETARISCHER BURGER 1, 3, 6, 7, 9, 11 10,50 € mit Quinoa-Erbsen-Paddy, Feta und mariniertem

Gemüse im Briochebrötchen

LACHS BURGER 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11 11,50 €

Rustikales Bauernbaquette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter

WARME SNACKS

BERLINER CURRYWURST 1 mit Schrippe

FEURIGES CHILI CON CARNE 1,7 mit ofenfrischem Baguette & Crème fraîche

FEURIGES CHILI SIN CARNE 1, 5, 6, 7, 9, 11 mit ofenfrischem Baguette und wahlweise mit Creme fraiche

PITA TASCHE DIY (2 halbe p.P.)

BITTE WÄHLEN SIE PITA TASCHE 1

5,50 €

6,00€

6,00€

9,50 €

wahlweise mit:

- Blatt-oder Eisbergsalat
- Rot- oder Spitzkohlsalat
- Pulled Pork oder Turkey 1, 6, 10, 11
- Mangosauce oder Kräuterdip 10
- **Buntes Gemüse**





BARBEQUE 1







VORSPEISEN

BLATTSALATE 8, 10

Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, Sprossen, gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing

KARTOFFELSALAT 10, F, G, K



GURKENSALAT

Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

BAUERNSALAT (2)

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

BROTAUSWAHL 1, 6, 7,8

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

MANGO-CURRY-DIP 3,7,10,F

BBQ-SAUCE 10 KETCHUP/SENF 10

HAUPTSPEISEN

THÜRINGER BRATWURST 9, 10, A, P Frische Thüringer Bratwurst

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS 9,10,G

Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

PULLED BEEF

24-Stunden gegarter Rindernacken mit Gewürzkruste und hausgemachter BBQ-Sauce

HALLOUMI 7

Grillkäse aus Schafs- und Kuhmilch

BEILAGE: KLEINE KRÄUTERKARTOFFELN

Mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

BEILAGE: GRILLGEMÜSE

Bunter Mix aus Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Karotte

VEGETARISCH/VEGANE ALTERNATIVE ZUM TAUSCH:

- Tofu-Bratwurst
- Maiskolben am Spieß
- Quinoa-Erbsen-Bratling
- Halloumi/Süßkartoffel

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN-CREME 1,7 Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble







BARBEQUE 2







VORSPEISEN

BLATTSALATE 8, 10

Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, Sprossen, gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA "CAPRESE" 7,8,A Mozzarella, Strauchtomate, Basilikumpesto

ANTIPASTI (2)

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

COUSCOUS-SALAT

Couscous mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone und Kräutern

BROTAUSWAHL

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

MANGO-CURRY-DIP 3,7,10,F BBQ-SAUCE¹⁰

KETCHUP/SENF 10

HAUPTSPEISEN

SALSICCIA MIT FENCHEL^A Italienische Bratwurst mit Fenchel

MARINIERTE HÄHNCHENKEULE "TANDOORI" 5,10 Indisch marinierte Hähnchenkeule, im Ofen gebacken

GARNELEN-SPIESS²

Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß

FLANKSTEAK

Schön marmoriertes Flankesteaks vom Rind in Aromaten eingelegt

BEILAGE: KLEINE KRÄUTERKARTOFFELN

Mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

BEILAGE: GRILLGEMÜSE

Bunter Mix aus Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Karotte

VEGETARISCH/VEGANE ALTERNATIVE ZUM TAUSCH:

- Gegrillte Avocado
- Quinoa-Erbsen-Bratling
- Maiskolben am Spieß
- Halloumi/Süßkartoffel

DESSERTS

LUFTIGE WEISSE MOUSSE 6,7,F,A mit Lavendel und weißem Pfirsich

BROWNIE 1, 3, 6, 7, 8 Walnuss-Brownie mit Frischkäsetopping und Weintraube







BARBEQUE 3







VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT 6 (2)

Mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander und Chili

CAESAR SALAD 1, 3, 6, 7

Römerherzen mit Caesar Dressing Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO 3, 4, 10, F, A

Niedrig gegartes Kalbfleisch auf Thunfischcreme mit Kapernäpfeln und geschrotetem Pfeffer

1.2.6.11.F WAKAME-SALAT MIT GARNELENSPIESS UND PAPAYA

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

BROTAUSWAHL

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

MANGO-CURRY-DIP 3.7.10,F

BBQ-SAUCE¹⁰ KETCHUP/SENF 10

HAUPTSPEISEN

MERGUEZ F, A

Italienische Bratwurst mit Fenchel

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

LACHSFILET IN FOLIE 4

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medallions vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

BEILAGE: KLEINE KRÄUTERKARTOFFELN

Mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

BEILAGE: GRILLGEMÜSE

Bunter Mix aus Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Karotte

VEGETARISCH/VEGANE ALTERNATIVE ZUM TAUSCH:

- Halloumi
- Süßkartoffel
- gegrillte Avocado
- Marinierter Soja-Tempeh

DESSERTS

CHEESECAKE IM GLAS 1,7



Müsli-Keksboden mit Frischkäsecreme und Blaubeeren

KOKOS-PANNA-COTTA 💋



Panna-Cotta von der Kokosnuss mit Ananas-Ragout & Basilikum-Limetten-Aromen

OBSTPLATTE 💋



Kühles, saisonales, geschnittenes Obst

vegetarisch 💋











DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

MERGUEZ F,A Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	3,50 €	GARNELEN-SPIESS (100 g) ² Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander	6,00 €
SALSICCIA MIT FENCHEL ^A	3,00 €		
Italienische Bratwurst mit Fenchel		RINDERHÜFTE (100 g) 1,G	6,00 €
	3,00 €	Steak geschnitten aus der Rinderhüfte	
CHORIZO BRATWURST	3,00 €		
Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika		ENTRECOTE VOM GRILL (100 g) Rindersteak aus der Zwischenrippe	7,50 €
HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS 9, 10, G	3,50 €		
Marinierter Hähnchenspieß		RED-PEPPA-SPIESS	7,50 €
mit Paprika und roten Żwiebeln		Zarte Steakwürfel aus der Rinderhüfte,	
		mit Red-Pepperdew-Marinade	
KÖFTE SPIESS 1, G	4,00 €		
Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt		LACHSFILET (100 g)	7,50 €
		mit Zitronenpfeffer	
HALBE GEGRILLTE AVOCADO	3,50 €	·	
		SEETEUFELMEDAILLION 4	8,00 €
KÄSE-BACON-SPIESS 7, K	6,00 €	mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	
Zarte, magere Schweinefleischwürfel mit			
Grillkäse und Bacon in herzhafter Marinade		RINDERFILET (100 g)	9,00€
		Medaillon vom Rinderfilet	
SPARE RIBS 10, K, F	5,50 €	in Aromaten eingelegt	
Schweine-Rippchen in BBQ-Soße			
mariniert und gegrillt		LAMMCHOPS (140 g)	9,00 €
		mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	
GEMÜSE-SPIESS 🥏	4,50 €		
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon		KABELJAU-GEMÜSE-SPIESS ⁴	6,00 €
		würzig mariniert, mit einer Kirschtomate,	
TEMPEH 1, 6, 9	7,00 €	Zucchini und Minikartoffel	
marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce			

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 $A=Antioxidationsmittel\ |\ E=Emulgatoren\ |\ F=Farbstoffe\ |\ S=S\"{a}urungsmittel\ |\ G=Geschmacksverst\"{a}rker\ |\ K=Konservierungsstoffe\ |\ P=Phosphat\ |\ N=Nitritp\"{o}kelsalz$

Hauptstadtfloß

Lass Dich treiben

BUFFET



BUFFET 1







VORSPEISEN

KARTOFFEL-GURKENSALAT 10, F, K, G mit Essig-Öl, Radieschen und Frühlingszwiebeln

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

VEG. ALTERNATIVE:

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







BUFFET 2







VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8,20 (2)
French-Dressing, Himbeer-Dressing, geröstete Nüsse

TOMATE-MOZZARELLA "CAPRESE" 7,8,A OMOZZARELLA "CAPRESE" 7,8,A OMOZZARELA "CAPRESE" 7

ANTIPASTI Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons

BROT/BUTTER 1,7

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

HAUPTSPEISEN

MEDAILLONS VOM JUNGSCHWEIN 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

DESSERTS

PANNA COTTA VON DER KOKOSNUSS Ananasragout, Basilikum, Limette

WALNUSS-BROWNIE 1,3,6,7,8 Frischkäse-Topping und Weintraube





BUFFET 3







VORSPEISEN

VITELLO TONNATO 3, 4, 10, F, A Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern

CAESAR SALAD

Croutons, Kirschtomaten, Parmesan-Dressing

COUSCOUS¹

Paprika, Gurke, Petersilie, orientalische Gewürze

SALAT VON ROTER BETE UND APFEL MIT FETA 7

Marinierter Salat von Roter Bete mit frischem Schnittlauch und Fetawürfeln

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 1, 4, 7

Spitzkohl (süß-sauer), Rieslingsauce, Duftreis

VEG. ALTERNATIVE:

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 (2)



Kühles, saisonal, geschnittenes Obst





PASTA-STATION





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









FRÜHSTÜCKSBUFFET







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

Müsli, 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







SPREEKÜCHE CATERING UND HAUPTSTADTFLOSS





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?

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

