

Winter Buffets

INHALT

SPREE-LIGHT	2
KLEINE SPREE	3
GROSSE SPREE	4
WINTERLICHER SPREEZAUBER	5
FESTESSEN	6

Unsere Winter-Buffets der Firma Hauptstadtflöß im Rahmen des Hüttenzaubers Berlin auf dem Wasser für die Saison 2019/2020.

1. November 2019 bis 28. Februar 2020
www.huettenzauber-berlin.de
www.hauptstadtfloss.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



Hüttenzauber auf dem Hauptstadtfloss



Hüttenzauber Köpenick bei Mutter Lustig

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



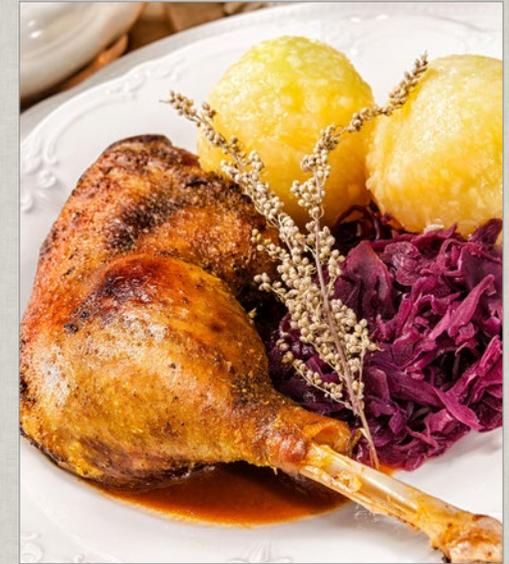
SUPPE

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 Pilzrahmagout 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 geräucherter 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

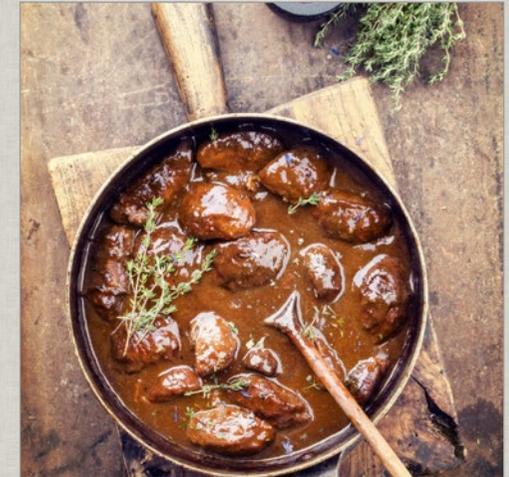
oder

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 Preiselbeermeerrettich 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.



SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

SPREKÜCHE 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 im Rahmen des Hüttenzaubers
Berlins und der Flotte Hauptstadtflöß auf dem Wasser verantwortlich.
Falls nichts Passendes für Sie dabei ist, sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir auch
ein individuelles Angebot für Sie.

ANFRAGEN & BESTELLUNGEN

Hauptstadtflöß GmbH
Telefon: 030 55494120 (Montag bis Freitag: 9.00 - 17.00 Uhr)
E-Mail: info@huettenzauber-berlin.de

www.huettenzauber-berlin.de
www.hauptstadtfloess.de