



Hauptstadtfloß  
*Lass Dich treiben*

# CATERING

OKTOBER – APRIL



# INHALTSVERZEICHNIS



|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>VORWORT</b>                 | <b>3</b> |
| <b>FINGERFOOD &amp; SNACKS</b> |          |
| Unsere Empfehlung              | 5        |
| Empfangshäppchen               | 6        |
| Burger + Snacks + Suppen       | 7        |
| <b>BUFFETS</b>                 |          |
| Buffet - light, rustikal       | 9        |
| Bolles - Herbstsause           | 10       |
| Spreerauschen                  | 11       |
| Herbst - Welle                 | 12       |
| Herbst auf der Spree           | 13       |
| Vegi und Vegan im Herbst       | 14       |
| Brunchbuffet                   | 15       |
| Poke-Bowl DIY                  | 16       |
| Impressum                      | 17       |

# VORWORT



## EINFÜHRUNG KATALOG

In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen „Spreeküche“ haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte werden von einem qualifizierten Küchenteam **frisch** gekocht und mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet. Unsere Speisen sind fast ausschließlich **selbstgemacht**. Müssen wir dennoch in Ausnahmefällen auf Convenienceprodukte zurückgreifen, achten wir stets auf deren Qualität. Dadurch bleibt der Geschmack unserer Speisen **individuell**, sodass wir uns von der breiten Masse abheben.

Da auf unseren Flößen nur begrenzt Platz vorhanden ist, sind alle Speisenangebote auf die speziellen Gegebenheiten der einzelnen Flöße und Schiffe angepasst. Natürlich beraten wir Sie gern individuell und passen unsere Vorschläge gemäß Ihren Vorstellungen an.

Vegetarische und vegane Speisen sind bei uns keine Fremdworte, daher enthält jedes Buffet entsprechende Speisen. Außerdem werden – wenn möglich – zum Beispiel bei Vorspeisen tierische Komponenten extra serviert, sodass das Grundgericht fleischfrei oder pflanzlich bleibt. Der Anteil veganer und vegetarischer Gerichte ist bei den Hauptgängen grundsätzlich für 10% Ihrer Gäste eingeplant, kann jedoch problemlos nach Ihren Wünschen verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an.

## PREISE

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der geltenden Mehrwertsteuer. Sie sind inklusive Equipment, Geschirr sowie Besteck und pro Person berechnet.

Für die Buffets 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 gilt eine Mindestbestellmenge für 15 Personen, sollte diese unterschritten werden berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50 € pro Person.

# FINGERFOOD UND SNACKS







## MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

1. **QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** <sup>1, 3, 7</sup>   
mit Schmand und Schafskäsedecke
2. **BELUGALINSENSALAT** <sup>1, 7, 9, 10</sup>   
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
3. **WRAP HÄHNCHENBRUST** <sup>1, 7, 9</sup>  
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>1, 3, 7, 10, G, K</sup>  
mit kleiner Kalbsfrikadelle
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1, 7</sup>   
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
6. **WALNUSS-BROWNIE** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
mit Frischkäse-Topping und Weintraube

**23,40 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

1. **WRAP MIT RATATOUILLE** <sup>1, 11</sup>   
mit Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika & Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** <sup>1, 8, 9</sup>   
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und Schafskäse <sup>7</sup>
3. **SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP** <sup>1, 5, 6</sup>  
Hühnerbein, ausgelöst, mariniert mit Chili, Honig & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip
4. **QUICHE LORRAINE** <sup>1, 3, 7</sup>  
mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
5. **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELE** <sup>1, 2, 5, 6, 11</sup>  
Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
6. **MAISPOULARDENBRUST** <sup>12</sup>  
Gegrillt, auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
7. **ERDBEER-TIRAMISU** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln
8. **SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3, 5, 7</sup>   
mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

**31,60 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

1. **WRAP VEGAN** <sup>1, 11</sup>   
weiße Bohnen, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** <sup>1, 8, 9</sup>   
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, gerösteten Mandeln
3. **ROTE-BETE FALAFEL** <sup>1, 11</sup>   
mit Tahini-Dip
4. **TORTILLA-RÖLLCHEN** <sup>1, 12, A</sup>   
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
5. **VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT** <sup>1, 5, 6, 11</sup>   
Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch
6. **VEGANE PANNA COTTA** <sup>6, 8</sup>   
mit Passionsfrucht-Mango-Salat und Zitronenmelisse

**22,80 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch  vegan 



## EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ

### PUMPERNICKEL-PRALINE <sup>1,7</sup>

mit Ziegenkäse und getrockneter Kirschtomate

3,10 €

### GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN <sup>7,8</sup>

mit Schafskäse und Cashewkernen

3,10 €

### ROTE BETE FALAFEL <sup>1,11</sup>

mit Tahini-Dip

3,40 €

### TORTILLA-RÖLLCHEN <sup>1,12,A</sup>

mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous

3,60 €

### GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME <sup>1,7</sup>

auf Pumpernickel-Taler und Kerbel

3,40 €

### MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

3,80 €

### ANANAS-CAKE-BALL <sup>1,3,7,8</sup>

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

3,80 €

## GLAS / PLATTE

### SÜSSKARTOFFELSALAT <sup>6</sup>

mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander

4,00 €

### HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl

Kichererbsen-Curry-Creme und

gegrillte Paprika <sup>1,9,10,11</sup> 

Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen <sup>1,7</sup>

Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs <sup>1,4,7</sup>

3,60 €

3,80 €

3,80 €

### QUICHE TOMATE-MOZZARELLA <sup>1,3,7</sup>

mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum

3,80 €

### CRÊPES ROULADE <sup>1,3,4,7</sup>

mit Rauchlachs und Dill-Creme

4,00 €

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

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

4,00 €

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



## DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei

Mindestbestellung 15 Stück

**KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER** <sup>1, 3, 6, 7, 11</sup> **13,50 €**

aus saftigem Rindfleisch (180g) mit Cheddar, roter Zwiebel, Tomate, Gurke und Salat

**PULLED BEEF BURGER** <sup>1, 3, 6, 7, 10, 11</sup> **14,50 €**

Pulled Beef (140g) mit Krautsalat, Blattsalaten und Barbequesauce

**RED OAT BURGER** <sup>1, 6, 9, 11</sup> **12,90 €**

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

**PULLED LACHS BURGER** <sup>1, 3, 4, 7</sup> **14,90 €**

marinierter nordischer Lachs, gezupft mit Bergpfeffer (120g), dazu Parmesansauce, Babyspinat und Grillgemüse

## SNACKS

Mindestbestellung 20 Stück

**GROSSE BERLINER CURRYWURST (150g)** <sup>1, 9</sup> **8,00 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

**PLANT-BASED CURRYWURST (120g)** <sup>1, 6, 9, F</sup> **10,50 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

**FEURIGES CHILI CON CARNE (350g)** <sup>1</sup> **8,50 €**

würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

**FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g)** <sup>1, 6</sup> **9,50 €**

würziges Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

## SUPPEN

200ml pro Portion und Baguette

**SÜSSKARTOFFELSUPPE** <sup>1</sup> **5,50 €**

mit Kokosaromen und Kaffir-Limette

**KESSELGULASCHSUPPE** <sup>1, 7, 9</sup> **6,00 €**

mit Sauerrahm und Schnittlauch

**BERLINER KARTOFFELSUPPE** <sup>1, 7, 9</sup> **6,00 €**

mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

**KÜRBIS-VELOUTE** <sup>1, 9</sup> **5,50 €**

mit Croutons und steirischem Kürbiskernöl

**„FÜR DIE KLEINEN“** <sup>1, 9</sup> **8,50 €**

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce

(nur buchbar in Kombination mit einem Buffet ab fünf Kindern)

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



Hauptstadtfloß  
*Lass Dich treiben*

# BUFFET

## KATALOG







## VORSPEISEN

**KARTOFFELSALAT BERLINER ART** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

**GURKENSSALAT** <sup>10</sup>   
mit roten Zwiebeln und Dill

**KLEINE BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 11</sup>   
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Salzbutter und Kräuter-Hummus

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**QUINOA-BOULETTE** <sup>9</sup>   
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

**ROTE GRÜTZE** <sup>6</sup>   
mit veganer Vanillesauce

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
mit Aprikosen und Cookie-Crunch

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

**27,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### ROTE-BETE-SALAT <sup>10</sup>

mit Meerrettich-Schmand und Schnittlauch

### KARTOFFELSALAT <sup>3, 10, G, K</sup>

mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg, Kürbiskernen und Kresse

### BERLINER MINI-BOULETTEN <sup>1, 3, 7, 10</sup>

mit Mostrich und Gewürzgurke

### FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“ <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>

mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dip

### KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT- UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN <sup>1, 7, 11</sup>

mit Kräuter-Hummus und Schmalz

## HAUPTSPEISEN

### GEBACKENER KASSELER SPEER <sup>9, 10, N, K</sup>

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

### GEBRATENE HÄHNCHENKEULE <sup>7, 9, 10</sup>

mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen mit jungem Lauch

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup> 

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

#### SCHUPFNUDELPFANNE

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie <sup>1</sup>   
dazu Kräuterschmand <sup>7</sup> 

## DESSERTS

### KARAMELLISIERTER ARMER RITTER <sup>1, 3, 7</sup>

mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

### QUARKMOUSSE <sup>3, 7, 8</sup>

mit Kirschgrütze und karamellisierten Mandeln

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

**31,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

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

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

### MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT <sup>7,10</sup>

mit Spinatsalat und Pesto-Dressing angemacht

### ANTIPASTI <sup>9</sup>

geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

### ITALIENISCHE BROTAUSWAHL <sup>1,7,11</sup>

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

### ZITRONENHÜHNCHEN

mit Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

### „BRASATO“ <sup>9,12</sup>

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

### MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie

**DAZU:** gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup>

### VEGETARISCHES GERICHT 10%:

### SPINATKNÖDEL <sup>1,3,7</sup>

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

## DESSERT

### VEGANES PANNA COTTA <sup>6,7</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

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

### PANZANELLA <sup>1, 8, 10</sup>



italienischer Brotsalat mit geschmorten roten Zwiebeln, Rucolasalat, Sonnenblumenkernen und Balsamico

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



mit grünen Bohnen und Petersilie

### SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL

mit Orange, Petersilie <sup>12</sup>

und Ziegenfrischkäse (separat) <sup>7</sup>

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1, 7, 11</sup>



Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4, 7, 9, 10</sup>

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

### RINDERRAGOUT <sup>9, 12</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE <sup>9</sup>



von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

### GNOCCHI IN TOMATENBUTTER <sup>1, 7</sup>



gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1, 8, 9</sup>



gefüllt mit Dattel-Couscos auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

### BRATAPFEL-TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>



mit Haselnussstreusel

### WEISSE MOUSSE <sup>3, 7</sup>



mit Rosmarin-Birne

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

36,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

### HERBSTLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

### ANTIPASTI <sup>9</sup>

von Wurzelgemüse, gebackenem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

### SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL <sup>7</sup>

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7,11</sup>

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

### RINDERBRUST <sup>7,9,10,12</sup>

sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

### COQ AU VIN <sup>1,7,9,12</sup>

in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons

**DAZU:** gebratene Schupfnudeln <sup>1</sup>

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

### PENNE LUPARA <sup>1,9,12</sup>

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan <sup>7</sup> 

## DESSERT

### APRIKOSEN-RICOTTA-CREME <sup>1,3,7,8</sup>

mit Mandel-Crumble

### KAFFEEMOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Orangen und Pistazie

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

### HERBSTLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette und Zitrus-Aromen

### ANTIPASTI <sup>9</sup>

von Wurzelgemüse gebackenem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

### SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL <sup>7</sup>

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7,11</sup>

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN <sup>7,8,10</sup>

mit Haselnuss-Hafer-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

### GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

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

mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

## DESSERT

### GRIESSFLAMMERIE <sup>1,6</sup>

mit Vanille und Zwetschgen-Kompott

### MANDEL - PANNA COTTA <sup>1,6,8</sup>

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

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

**34,50 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## KALTE SPEISEN

Kleine Brotauswahl von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette <sup>1, 11</sup>

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella <sup>3, 7</sup>

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping <sup>1, 7, 8</sup>

Panzanella – italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico-Dressing <sup>1, 7, 8, 10</sup>

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten <sup>7, 8, 9</sup>

## WARME SPEISEN

### ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven

**DAZU:** gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

### PENNE LUPARA <sup>1, 9, 12</sup>

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan <sup>7</sup>

## DESSERT

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3, 7, 8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6, 8</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

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

**25,90 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## ASIATISCHE BOWL

### BASIS

Basmati-Reis-Mix

### SALATTOPPING

Babyspinat

### MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat <sup>1, 6, 11, F</sup>

### GEMÜSE

Edamame <sup>6</sup>

### OBST-TOPPING

Mango-Würfel

### SAUCEN

Milde Sweet-Chili-Sauce mit Sesam und Koriander <sup>11</sup>

### TOPPING

Marinierte Hähnchenstreifen <sup>6, 11</sup>

Zu den Bowls reichen wir Fladenbrot <sup>1, 6, 7, 11</sup> mit bestem Olivenöl und Rote-Bete-Hummus <sup>11</sup>.



## ORIENTALISCHE BOWL

### BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten und Mandeln <sup>1, 8</sup>

### SALATTOPPING

Rucolasalat

### MARINIERTES GEMÜSE

Karottensalat  
Spitzkohl

### GEMÜSE

Süßkartoffelscheiben

### OBST-TOPPING

Granatapfelkerne

### SAUCEN

Joghurt-Minz-Dip <sup>7</sup>

### TOPPING

Kleine Köfte-Bällchen <sup>1, 3</sup>

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

je **19,50 €** 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?**

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)

