Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben
CATERING
WEIHNACHTSKATALOG
2024

KLEINER SPREESCHMAUS

VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE [1, 8, 10]
mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE [1, 3, 7, 9]
mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL [8]
mit gerösteten Haselnüssen und frittiertem Grünkohl auf Kichererbsenragout (vegan)

DESSERT

MANDEL-PANNA-COTTA [1, 6, 8]
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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

28,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

GROSSER SPREESCHMAUS

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE [1, 8, 10]
mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

„GRÜNER" WALDORFSALAT [6, 8, 9, 10]
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ [1]
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und Baguette

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE [1,3,7,9]
mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

TIROLER SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE [1, 3, 7]
auf Pilzrahm und gebackenem Muskatkürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE [1,6]
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

BAYRISCHE QUARKCREME [1, 3, 7]
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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

SPREE – FÖRSTER

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE [1, 8, 10]
mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS [1, 8, 9]
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln (separat) [7]

SALAT VON ROTER BETE [10]
mit Apfel, Meerrettich und gebeiztem Lachs (separat) [4]

FRISCHES BAGUETTE [1, 7]
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscreme

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

HIRSCHGULASCH [1, 7, 9, 12]
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

POCHIERTES KABELJAUFILET [4, 9, 10]
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE [9]
mit Petersiliensalsa, dazu Kartoffel-Rüben-gemüse mit Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME [1, 3, 7]
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

MARONEN PANNA COTTA [7]
mit Portweinfeigen

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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

39,50 € p.P.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

WEIHNACHTSGLANZ

VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE [8]
mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und Entenbrust (seperat)

LINSENSALAT MIT GEGRILLTEM KÜRBIS [9, 10]
mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

„GRÜNER" WALDORFSALAT [6, 8, 9, 10]
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE [1, 7]
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscreme

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE [7]
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE ENTENKEULE [1, 3, 7, 9]
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER [9, 12]
zwölf Stunden mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

SPINAT-GNOCCHI [1, 7, 8]
mit pochierter Birne in Blauschimmelsahne mit Kürbis und gerösteten Walnüssen

DESSERTS

STOLLENMOUSSE [1, 3, 7, 8]
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

BRATAPFEL-TIRAMISU [1, 3, 7, 8]
mit Haselnussstreusel

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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

48,90 € p.P.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

SPREEKÜCHE CATERING UND HAUPTSTADTFLOSS

www.hauptstadtfloss.de

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