

INHALTSVERZEICHNIS



FINGERFOOD UND SNACKS

Unsere Empfehlung		 	 5
Mitternachtssnacks		 	 6
			7
BBQ			
BBQ 1		 	 9
BBQ 2		 	 10
BBQ 3		 	 11
Add-ons		 	 12
BUFFETS (Mai - Okto	ber)		
Bolles - Spreesause		 	 13
Spree - Athen		 	 14
Müggel - Spree		 	 15
Vegi und Vegan auf d	ler Spree	 	 16
Menüvorschlag Somr	mer	 	 17

BUFFETS (Oktober - Mai)

Bolles - Herbstsause	_
Spree - Athen	20
Herbst - Welle	21
Herbst auf der Spree	22
Vegi und Vegan im Herbst	23
Poke-Bowl DIY	24
Pasta-Station	25
Menüvorschlag Frühling/Herbst	26
BUFFETS (Weihnachten)	
Kleiner Weihnachtsschmaus	28
Spree - Förster	29
Weihnachtsglanz	30
Menüvorschlag Weihnachten	31
Impressum	32

VORWORT



In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen "Spreeküche" haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte sind **frisch** gekocht, mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet von einem qualifizierten Küchenteam. Wir versuchen mit dem geringstmöglichen Einsatz von Convenienceprodukten alles **selbst zu machen**. Dadurch bleibt der Geschmack unserer Speisen **individuell**, sodass wir uns von der breiten Masse abheben.

Im Folgenden finden Sie einige nach Saison angeordnete Beispiele für das, was bei uns möglich ist. Ein festlicher Anlass bietet jedoch viel mehr Raum, um individuelle Ideen umzusetzen als ein Katalog. Wir beraten Sie also gern bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Alle unsere Buffets und Barbeques enthalten grundsätzlich vegetarische oder vegane Komponenten. Diese sind bei den Hauptgängen für ca. 10 Prozent Ihrer Gäste eingeplant. Der Anteil der vegan/vegetarischen Gerichte kann nach Ihren Wünschen problemlos verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an.

Um die Qualität der Speisen durchgehend zu gewährleisten, sind alle Buffets für eine Standzeit von 2 Stunden kalkuliert.

Gerne können wir Unverträglichkeiten, Allergien und den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel aus religiösen Gründen berücksichtigen.

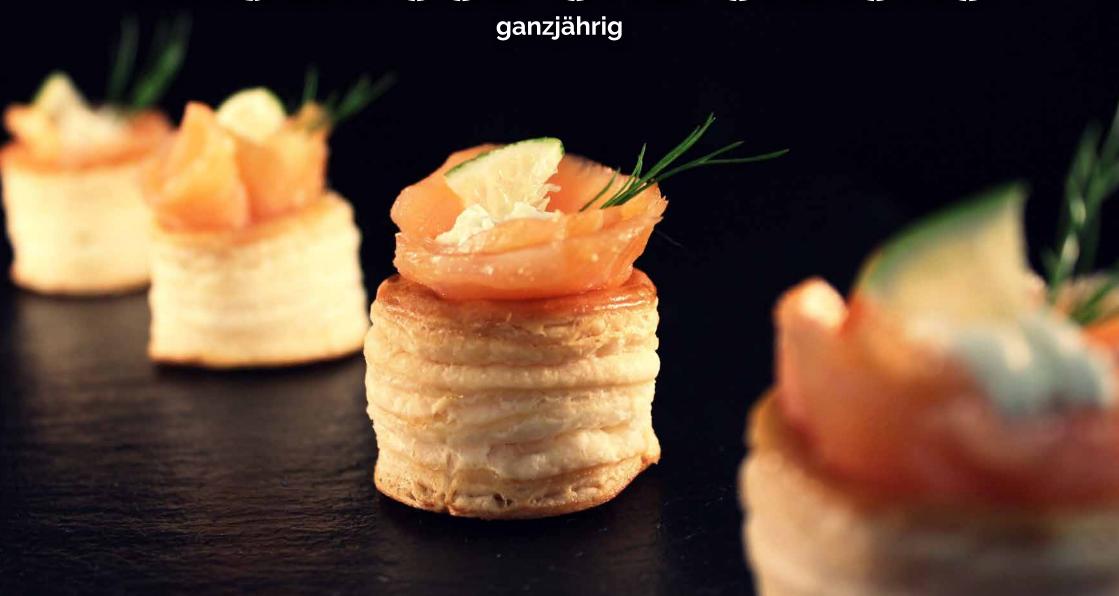
Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben. Alle Preise beim Essen sind reine Foodpreise und grundsätzlich als Nettopreis angegeben. Zu den Kosten für das Essen kommen je nach Ausführung noch Pauschalen für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen.

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 einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50€ pro Person.



FINGERFOOD UND SNACKS ganzjährig



UNSERE EMPFEHLUNG



EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ



MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten, Mindestabnahme 30 Stück

QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA 1, 3,7



GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten, Mindestabnahme 30 Stück

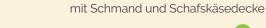
PUMPERNICKEL-PRALINE 1,7	
!. 7! 1	17:00 - 1-4 - 0-

mit Ziegenkäse & getrockneter Kirschtomate

2,40 €

2,40 €

3,40 €





GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN 7.8 mit Schafskäse und Cashewkernen

mit Ziegenkäsecreme und Croutons

CRÊPES ROULADE 1, 3, 4, 7

mit Rauchlachs und Dill-Sauerrahm

WRAP RAUCHLACHS 1, 4, 7

ROTE BETE FALAFEL 1, 11

gefüllt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate und Blattspinat

mit Tahin-Dip

3,40 € BADISCHER KARTOFFELSALAT 1, 3, 7, 10, G, K mit kleiner Kalbsfrikadelle

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

JOGHURT-LIMETTEN-CREME 1.7 mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

TORTILLA-RÖLLCHEN 1 (2)

3,40 €

3,40 €

mit Frischkäse-Topping & Weintraube

mit Cous Cous und Blattspinat

mit Schokostreusel und Ananas

"SPREEKÜCHEN RUMKUGEL" 1,3,7,8

3,40 €

WALNUSS-BROWNIE 1, 3, 7, 8

WRAP MIT RATATOUILLE 1.7 mit Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika & Blattsalat

TABOULEH IM GLAS 1

Couscous-Salat mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone & Kräutern

SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP 1,5,6 Marinierte Hühnerschenkel mit Chili, Honiq & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip

QUICHE LORRAINE 1,3,7 mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand

GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN-SPIESS 1, 2, 5, 6, 11 Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch

MAISPOULARDEN 7, 12

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade

ERDBEER-TIRAMISU 1,3,7 mit Erdbeer-Topping

21,20 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

SCHOKOLADENMOUSSE 3.7.8 mit gerösteten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

vegetarisch 💋





MITTERNACHTSSNACKS





SNACKS Mindestbestellung 20 Stück

BERLINER CURRYWURST 1, 9, 10 mit Schrippe in fruchtiger Currysauce

FEURIGES CHILI CON CARNE 1 mit ofenfrischem Baguette

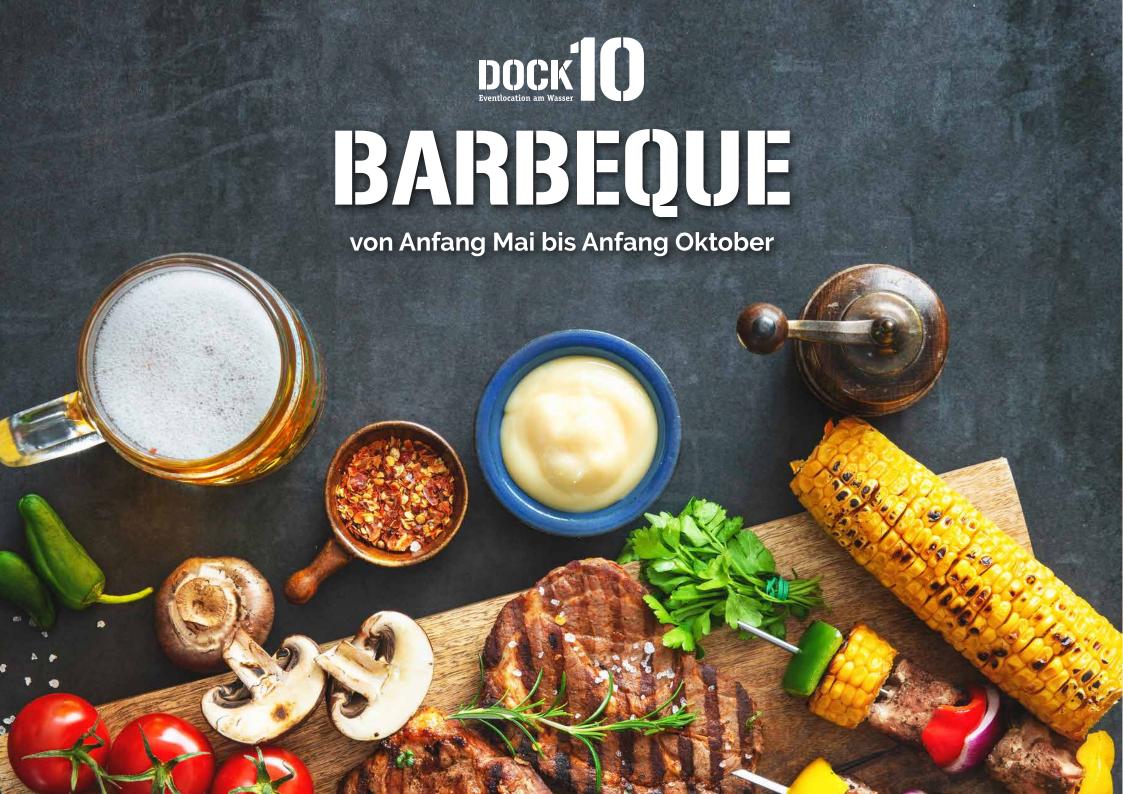
FEURIGES CHILI SIN CARNE 1,6 mit ofenfrischem Baguette

KÄSE-JAUSENBRETT 1,7,8 mit kleiner Brotauswahl und gesalzener Butter

SUPPEN 200ml pro Portion und Baguette

6,00 €	SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ on the substitution of	5,50 €
7,00 €	KESSELGULASCHSUPPE 1.7.9 mit Sauerrahm & Schnittlauch	5,50 €
6,50 €	BERLINER KARTOFFELSUPPE 1,7,9 mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen	5,50 €
7,50 €	KÜRBISSUPPE¹ Ø mit Croutons und frischen Kräutern	5,50 €





BBQ 1







VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10 mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT 10 mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

BAUERNSALAT (mit Tomaten, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohnen

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8 Rustikales Bauernbaquette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

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 10

24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter **BBQ-Sauce**

HALLOUMI 7 💋 Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst 6
- gegrillte Süßkartoffel
- Quinoa-Erbsen-Bratling 9
- Halloumi 7 💋

DESSERTS

KLASSISCHE PANNA COTTA 7 mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE 1, 3, 7, 8 mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben





A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

BBQ 2







VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10

mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT 7, 8, 10, A mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI (

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT 1,8

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

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

KETCHUP/SENF 10

HAUPTSPEISEN

SALSICCIA MIT FENCHEL^A

Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN 5, 10

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandori-Mango-Marinade

GARNELEN-SPIESS²

Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

FLANKSTEAK

Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst 6
- gegrillte Süßkartoffel
- Quinoa-Erbsen-Bratling 9
- Halloumi 7 💋

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN-CREME 1,7

Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

"SPREEKÜCHEN RUMKUGEL" 1, 3, 7, 8 mit Schokostreusel und Ananas

















VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT-GARNELE 1, 2, 6

Mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele

CAESAR SALAD 1, 3, 7, 10



Römerherzen mit Caesar-Dressing Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO 3, 4, 10

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern, schwarze Oliven und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K



mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8



Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

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

BBQ-SAUCE 10 KETCHUP/SENF 10

HAUPTSPEISEN

MERGUEZ F, A

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

LACHSFILET IN FOLIE 4

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst 6 (2)
- gegrillte Süßkartoffel
- Tempeh 1,6,9
- Halloumi 7 💋

DESSERTS

ERDBEER-TIRAMISU 1,3,7 mit Erdbeer-Topping

MINI-MUFFIN 1, 3, 7, 8

mit zweierlei Belgischer Schokolade, Pfirsich und Macadamianüssen

vegetarisch 💋





BBQ ADD-ONS Die Preise sind pro Portion zu verstehen.







DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

GARNELEN-SPIESS (100 g) ² Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander	7,00 €	MERGUEZ F.A Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	4,00 €
		SALSICCIA MIT FENCHEL ^A	4,00€
FLANKSTEAK	5,50 €	Italienische Bratwurst mit Fenchel	
klassisches Steak aus der Rinderflanke mit		CHORIZO BRATWURST	4,00€
Kräuteremulsion		Chorizo Bratworst mit Knoblauch und Paprika	4,000
LACHSFILET (100 g)	7,50 €	Ononizo Bratwarst Mile Milostaden and Lapinia	
mit Zitronenpfeffer		HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS 9, 10, G	4,00€
		mit Paprika und roten Zwiebeln	
SEETEUFELMEDAILLION 4	6,50 €		
mit Szechuan-Zitronengras-Marinade		SPARE RIBS 10, K, F	6,00€
		Schweinerippchen in BBQ-Soße	
RINDERFILET (100 g)	9,50 €	mariniert und gegrillt	
Medaillon vom Rinderfilet			
in Aromaten eingelegt		GEMÜSE-SPIESS	4,50 €
		Paprika, Zucchini, Aubergi <mark>ne, Champig</mark> non	
LAMMCHOPS (100 g)	11,00 €		
mariniert mit Knoblauch und Rosmarin		TEMPEH 1, 6, 9	5,50 €
		marinierter Soja-Tempeh <mark> mit Teriyakisauce</mark>	









Mai - Oktober



BOLLES - SPREESAUSE







VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT 10 mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

KARTOFFELSALAT BERLINER ART 3, 10, G, K mit Gurke, Ei und Radieschen-Topping



BERLINER MINI-BOULETTEN 1, 3, 7, 10 mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE "MÜGGEL-SPREE" 1, 3, 4, 7, 10 mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN 1,7,11 mit Salzbutter und Schmalz



HAUPTSPEISEN

GEBACKENER KASSELER SPEER 9, 10, N, K mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE 7, 9, 10 mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE 1,7 mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie, dazu Kräuterquark

DESSERTS

WALDMEISTERGRÜTZE 3.7 mit Stachelbeeren, Kiwi und Apfel mit Vanillesauce

BERLINER LUFT 3,7 Luftige Zitruscreme mit marinierten Kirschen









SPREE - ATHEN





VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10 mit Wildkräutern, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 8, 10, A mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI (2)

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

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10 mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL 1,7 (Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK mit Kräutermarinade und Cassoulet mit Paprika

"BRASATO" 9

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE mit roten Zwiebeln und Petersilie

DAZU: gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SPINATKNÖDEL 1, 3,7 mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

DESSERTS

PANNA COTTA 7 mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3, 7, 8 mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin







MÜGGEL - SPREE







VORSPEISEN

PANZANELLA 1, 7, 8, 10



italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkern und Balsamico-Dressing

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K



mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST 1, 3, 7, 8, 10, F

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO 3, 7, 10, F

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern, schwarze Oliven und Rucola

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1,7



(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Tomatenbutter

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES LACHSFILET 4.9

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

RINDERRAGOUT 9

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE 9



von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER 1,7



gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN mit Meersalz und Rosmarinöl



VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI 1,9

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

DESSERTS

ERDBEER-TIRAMISU 1, 3, 7, 8



mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3, 7, 8



mit gerösteten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

vegetarisch 💋











VORSPEISEN

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 8, 10, A mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI 🧖

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

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10 mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

MARINIERTER SPARGELSALAT 10 mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1, 7, 8, 11 (herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Salzbutter und Kräuterhumus

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN 7, 8, 10 mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER 1,7,8 von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE 1,6 mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH mit Ananasragout, Limette und Ba<mark>silikum</mark>







MENÜVORSCHLAG







VORSPEISE

TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST 9,10 mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT 1,7,8 und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENKÄSETALER 7,8,12 im Kräutermantel, Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomate

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENES RINDERFILET 7 mit "Café de Paris"-Butter, Kräutertomaten und Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KARTOFFELSTRUDEL 1, 3, 7, 9, 12 mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllt auf fruchtigem Gemüseragout

DESSERT

MOUSSE D'ABRICOT 1, 3, 7, 8 im Tumbler mit Deko-Streuseln, Amarettini und Minze







DOCK 10 Eventlocation am Wasser 10 BUILLIA

Oktober - Mai



BOLLES - HERBSTSAUSE







VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT 10 mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

KARTOFFELSALAT 3, 10, G, K mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg, Kürbiskernen und Kresse

BERLINER MINI-BOULETTEN 1, 3, 7, 10 mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE "MÜGGEL-SPREE" 1, 3, 4, 7, 10 mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN 1,7,11 mit Salzbutter und Schmalz



HAUPTSPEISEN

GEBACKENER KASSELER SPEER 9, 10, N, K mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE 7, 9, 10 mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE 1,7 mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie, dazu Kräuterquark

DESSERTS

KARAMELLISIERTER ARMER RITTER 4,3,7 mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

QUARKMOUSSE 3,7,8 mit Kirschgrütze und karamellisierten Mandeln













VORSPEISEN

BLATTSALAT 8, 10



mit Wildkräutern, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT 7, 8, 10, A



mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI (2)



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

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10



mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL 1,7



(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK

mit Kräutermarinade und Cassoulet mit Paprika

"BRASATO" 9

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE



mit roten Zwiebeln und Petersilie

DAZU: gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SPINATKNÖDEL 1, 3, 7

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

DESSERTS

PANNA COTTA 7



mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE 3, 7, 8



mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin



HERBST - WELLE







VORSPEISEN

PANZANELLA 1,7,8,10



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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K



mit grünen Bohnen und Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL 7, 12



RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1,7



(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und **Tomatenbutter**

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES LACHSFILET 4, 7, 9, 10 auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

RINDERRAGOUT 9, 12

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE 9



von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER 4,3,7



gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI 1,9

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

DESSERTS

BRATAPFEL-TIRAMISU 1, 3, 7, 8



mit Haselnussstreusel









HERBST AUF DER SPREE







VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 8, 10 aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

ANTIPASTI 9, 12

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

SALAT VOM GERÖSTETEM BLUMENKOHL 7.8 mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1.7 (Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter

HAUPTSPEISEN

SANFT GEGARTE RINDERBRUST 7, 9, 12 mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

COQ AU VIN 1, 3, 7, 9, 12

in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons dazu gebratene Schupfnudeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

PENNE LUPARA 1, 12

DESSERTS

APRIKOSEN-RICOTTA-CREME 1, 3, 7, 8



mit Mandelcrumble



Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und Parmesan





VEGI UND VEGAN IM HERBST







VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 8, 10 aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

ANTIPASTI 9, 12

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

SALAT VOM GERÖSTETEM BLUMENKOHL 7.8 mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1.7 (Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN 7, 8, 10 mit Haselnuss-Spinat-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

GNOCCHI 1,7,8 mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE 1,6 mit Vanille und marinierten Zwetschgen

MANDEL - PANNA COTTA 1,8 mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch



POKE-BOWL DIY ab 15 Portionen





BASIS 🥏

- · Basmatireis-Mix
- · Gemüse-Cous Cous 1,9
- Glasnudeln

MARINIERTES GEMÜSE 🥏

- Wakamesalat 1, 6, 11, F
- Karottensalat
- Spitzkohl

SAUCEN

- Erdnusssauce mit Kokosaromen 1, 5, 6
- · Sweet Chili mit Sesam und Koriander 11
- Teriyaki-Sauce 1, 6, 11

- Babyspinat
- Rucolasalat

SALAT-TOPPING OBST-TOPPING

- Granatapfelkerne
- Mangowürfel

GEMÜSE 🥏

- Süßkartoffelscheiben
- Edamame ⁶
- · Weisse Bohnen

FLEISCH/VEGI

- · Sate-Spieße vom Huhn 1, 5, 6, 11, G, E
- Kräuterseitlinge



Dazu reichen wir Fladenbrot 1.6.7.11 mit bestem Olivenöl und Rote Bete-Humus 11.







PASTA-STATION





PASTA

Auswahl von veganer Hartweizen-Pasta und vegetarisch gefüllter Teigware

- Vollkorn-Penne-Nudeln ¹
- Tagliatelle 1, 3
- Ravioli oder Tortelini 1,3,7



SAUCEN

mit unseren hausgemachten Saucen

- Tomaten-Oliven-Sauce mit Basilikum ⁹
- · Klassische Bolognese mit Rindfleisch 9
- Parmesan-Butter-Sauce mit Zitrone 7.9



dazu servieren wir

- hausgemachtes Basilikum-Pesto 7.8.A
- gehobelten Parmesankäse 7 💋
- Olivenöl, grobes Salz und Pfeffer und geschroteten Chili



















VORSPEISE

CAESAR KOHL 1, 3, 7, 9, 10, 12 gebackener Spitzkohl mit Parmesan-Dressing, Laugencroutons und Kräutersalat

KLEINE AUSWAHL **GESCHNITTENES BROT 1,7,8**

und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

ZWISCHENGANG

BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTER LACHS 1, 4, 6, 11

im Noriblatt mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

MISOMARINIERTES GEBACKENES WURZELGEMÜSE 1, 4, 6, 11

mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

HAUPTSPEISE

GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK 7,9

auf Püree von weißen Bohnen mit lauwarmem Salat von kandierten Zitronen. eingelegtem Rhabarber & grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBRATENE GNOCCHI 1, 3, 7, 8

mit gebackenem Kürbis, Ricotta, jungem Spinat und gerösteten Pinienkernen

DESSERT

KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH 1,7,8

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen & Lavendel-Streuseln









3-Gänge













VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE 1, 8, 10 mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

HAUPTSPEISE

GEBACKENE ENTENKEULE 1, 7, 9

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO-CREME 17 gratiniert auf Pilzrahmragout und Kürbis

DESSERT

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



SPREE - FÖRSTER









VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE 1, 8, 10 mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS 1,7,9 mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln

WALDORFSALAT 1, 3, 7, 8, 10 Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE 1, 6, 7 und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ 8 mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

WILDGULASCH 1, 3, 7, 9, 12

mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

GEBRATENES ZANDERFILET 1, 4, 7, 9, 10 mit sautiertem Wirsing, Apfel-Senf-Sauce und Basmati-Wildreis-Mix

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL[®] mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf Kichererbsen-Curry

DESSERTS

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

MARONEN PANNA COTTA 7 mit Portweinfeigen











WEIHNACHTSGLANZ







VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE 8 mit Äpfeln, Orangen und Entenbrust

KÜRBIS-LINSEN-SALAT 9, 10 mit Kürbiskernen und Feldsalat

ROTE BETE SALAT 4.7 mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

FRISCHES BAGUETTE 1, 6, 7 und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE 1,7 mit Thymiancroutons

HAUPTSPEISEN

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

GESCHMORTE RINDERSCHULTER 7,9 mit Prinzessbohnen, Rotweinjus und Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KARTOFFEL-GNOCCHI 1,7,8 mit Rotweinbirne, Gorgonzola und Nüssen

DESSERTS

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

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









WEIHNACHTSMENÜ









VORSPEISEN

TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND **GEBEIZTEN LACHS 4, 7, 10**

mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT 1,7,8

und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENFRISCHKÄSE 1, 7, 8, 10 unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

SUPPE

CREMESÜPPCHEN 7.9

von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 7.9

dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL 7.8 mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutterschaum und Petersilienpesto

DESSERTS

GEBRANNTE VANILLECREME 3, 7, 8 mit Zwetschgenröster und karamellisierten Mandeln

vegetarisch 💋





3-Gänge

SPREEKÜCHE CATERING & DOCK10





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

Dock 10 Event GmbH

Gustav-Holzmann-Straße 10 10317 Berlin

Telefon: 030 55 494 - 120 Telefax: 030 568373399

E-Mail: event@dock10-berlin.de Internet: www.dock10-berlin.de

