



SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

CATERING

Saisonkatalog 2024

HANSA



VORWORT	3
GETRÄNKE	4
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	7
Burgers + Snacks	8
BARBEQUES <i>(nur auf Schiff Hansa buchbar)</i>	
BBQ light	10
BBQ Vegan	11
BBQ 1	12
BBQ 2	13
BUFFETS	
Bolles - Spreesause	15
Spree Athen	16
Vegi und Vegan auf der Spree	17
Brunchbuffet	18
Impressum	19



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 und Barbecue (BBQ) 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, 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 gilt eine Mindestbestellmenge für 15 Personen, sollte diese unterschritten werden berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50 € pro Person.

Getränke





GETRÄNKE

Flaschenweise an Bord:

BIER 0,3 l Flasche	2,50 €	ERISTOV WODKA 1,0 l Flasche	33,60 €
COCA COLA/FANTA Glasflasche 0,3l	2,50 €	BACARDI CARTA ORO RUM 1,0 l Flasche	37,80 €
WASSER/SAFT Glasflasche 0,75l	4,20 €		
SCHWEPES TONIC 1,0 l	5,00 €		
WEIN RIESLING/CHARDONNAY/ROSÉ 0,75l Flasche	12,60 €	GETRÄNKEPAUSCHALE Softgetränke, Sekt, Wein und Bier Preis pro Person / pro Stunde (Beispiel: 9 € * 3 Fahrstunden * 20 Personen = 540,00 €)	7,60 €
SEKT MARTINI PROSECCO / ROSÉ 0,75l Flasche	12,60 €		
CRÉMANT ROSÉ 0,75l Flasche	16,80 €		
APEROL 1,0 l Flasche	16,80 €		
BERLINER LUFT 0,7 l Flasche	21,00 €		
BOMBAY GIN 0,75 l Flasche	50,40 €		

Getränke können jederzeit, auch bei Wahl Selbstverpflegung, an Bord gekauft werden. Bezahlung an Bord nur als Gesamtrechnung (kompletter Getränkeumsatz Fahrt) möglich, in Bar oder danach per Rechnung.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.


Fingerfood und Snacks





MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

1. **QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** ^{1,3,7} 
mit Schmand und Schafskäsedecke
2. **BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} 
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
3. **WRAP RAUHLACHS** ^{1,4,7}
gefüllt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate und Blattspinat
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,3,7,10,G,K}
mit kleiner Kalbsfrikadelle
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} 
mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble
6. **WALNUSS-BROWNIE** ^{1,3,7,8} 
mit Frischkäse-Topping & Weintraube

23,40 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

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

31,60 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch  vegan 

BURGER + SNACKS

Mindestabnahme 15 Personen

Seite 8



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei

(nur auf Schiff Hansa buchbar)

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER

^{1, 3, 6, 7, 11}

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

13,50 €


PULLED BEEF BURGER

^{1, 3, 6, 7, 10, 11}

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

14,50 €

RED OAT BURGER

^{1, 6, 9, 11} 

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

12,90 €

PULLED LACHS BURGER

^{1, 3, 4, 7}

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

14,90 €

SNACKS

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150G) ^{1, 9}
mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe


8,00 €

PLANT-BASED CURRYWURST (120G) ^{1, 6, 9, F} 
mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

10,50 €

FEURIGES CHILI CON CARNE (350G) ¹
würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

8,50 €

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350G) ^{1, 6} 
würziges Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

9,50 €

„FÜR DIE KLEINEN“ ^{1, 9}
Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce
(nur buchbar in Kombination mit einem Buffet ab fünf Kindern)

8,50 €

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

Barbeque



BARBEQUE LIGHT

Mindestabnahme 15 Personen

(nur auf Schiff Hansa buchbar)

Seite 10



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10}

mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 8}

Rustikales Bauernbaguette, 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

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

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8}

mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben

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

34,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10, 12, A}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

BAUERNSALAT

mit Tomate, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohne

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Margarine und Rote-Bete-Hummus

VOM GRILL

TOFU - BRATWURST ⁶

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

QUINOA-ERBSEN-BRATLING ⁹

TEMPEH ^{1, 6}

marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce

DIPS: MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

DESSERTS

MANDELMILCH - PANNA COTTA ^{6, 8}

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

32,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen-Topping

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

HIRTENSALAT ¹⁰

mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Schafkäse ⁷ (separat)

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

VOM GRILL

THÜRINGER BRATWURST ^{9, 10, A, S, G, P}

Frische Thüringer Rostbratwurst

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-Erbсен-Bratling ⁹ 

DESSERTS

VEGANE PANNA COTTA ^{6, 8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSEGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8}

mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben

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.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7,8,A}

mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10,12}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6,9,10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

VOM GRILL

SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9,10,A}

Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN ^{5,9,10}

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

GARNELEN-SPIESS ²

Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

FLANKSTEAK

Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst ⁶
- gegrillte Süßkartoffel
- Quinoa-Erbсен-Bratling ⁹
- Halloumi ⁷

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeeren und Vanille-Crumble

ANANAS-CAKE-BALL ^{1,3,7,8}

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

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

39,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

Buffet






VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

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-Dip

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** ^{1, 7} 
mit Kräuterbutter und Schmalz



HAUPTGÄNGE

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

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 3, 7} 
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

30,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10} 
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7, 8, 10} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10, 12} 
mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert


ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11} 
Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE


ZITRONEN-HÜHNCHEN
mit Kräutern und Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

„BRASATO“ ^{9, 12}
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 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

PENNE LUPARA ^{1, 12, 9} 
Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan ⁷ 

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6, 8} 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 7, 8} 
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

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10} 
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 Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

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} 
gebraten mit Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1, 6} 
mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH 
mit Ananasragout, Limette und Basilikum

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 ^{1,11} 

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella ^{3,7} 

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping ^{1,7,8} 

Panzanella – italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico-Dressing ^{1,7,8,10} 

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten ^{7,8,9}


WARME SPEISEN

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hähnchen mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA ^{1,9,12}

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

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA ^{6,8}

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.

SPREEKÜCHE CATERING



Konnten wir Sie mit unseren Ideen für Ihr Catering inspirieren?
Oder haben Sie ganz eigene Vorstellungen, die Sie mit uns besprechen möchten?
Gern beraten wir Sie persönlich und kompetent. Dann schreiben Sie uns..

**Wir freuen uns auf Eure Fahrt auf der Hansa.
Euer Hauptstadtfloß Team
AHOI**

www.stadtboote.de
www.hauptstadtfloss.de
thorsten@hauptstadtfloss.de
030 - 554 941 20

