



Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben

CATERING

OKTOBER – APRIL

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	5
Empfangshäppchen	6
Burger + Snacks + Suppen	7
BUFFETS	
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** ^{1, 3, 7} 
mit Schmand und Schafskäsedecke
2. **BELUGALINSENSALAT** ^{1, 7, 9, 10} 
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
3. **WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1, 7, 9}
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1, 3, 7, 10, G, K}
mit kleiner Kalbsfrikadelle
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1, 7} 
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
6. **WALNUSS-BROWNIE** ^{1, 3, 7, 8} 
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** ^{1, 11} 
mit Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika & Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1, 8, 9}
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, wahlweise mit Schafskäse ⁷ 
oder gerösteten Mandeln 
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 GARNELE** ^{1, 2, 5, 6, 11}
Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
6. **MAISPOULARDENBRUST** ¹²
Gegrillt, auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
7. **ERDBEER-TIRAMISU** ^{1, 3, 7, 8} 
mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln
8. **SNICKERS IM GLAS** ^{3, 5, 7, 8} 
Schokoladenmousse mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen



VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

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

22,80 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

31,60 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch  vegan 



EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ

PUMPERNICKEL-PRALINE ^{1,7} 	3,10 €
mit Ziegenkäse und getrockneter Kirschtomate	
GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8} 	3,10 €
mit Schafskäse und Cashewkernen	
ROTE BETE FALAFEL ^{1,11} 	3,40 €
mit Tahini-Dip	
TORTILLA-RÖLLCHEN ^{1,12,A} 	3,60 €
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous	
GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME ^{1,7} 	3,40 €
auf Pumpernickel-Taler und Kerkel	
MELONE UND SCHINKEN	3,80 €
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken	
ANANAS-CAKE-BALL ^{1,3,7,8} 	3,80 €
fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken	

GLAS / PLATTE

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶ 	4,00 €
mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander	
HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl	
Kichererbsen-Curry-Creme und gegrillte Paprika ^{1,9,10,11} 	3,60 €
Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7}	3,80 €
Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7}	3,80 €
QUICHE TOMATE-MOZZARELLA ^{1,3,7} 	3,80 €
mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum	
CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}	4,00 €
mit Rauchlachs und Dill-Creme	
JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7} 	4,00 €
mit Himbeeren und Vanille-Crumble	

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 ^{1, 3, 6, 7, 11} **13,50 €**

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

PULLED BEEF BURGER ^{1, 3, 6, 7, 10, 11} **14,50 €**

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

RED OAT BURGER ^{1, 6, 9, 11} **12,90 €**

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

PULLED LACHS BURGER ^{1, 3, 4, 7} **14,90 €**

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

SNACKS

Mindestbestellung 20 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150g) ^{1, 9} **8,00 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

PLANT-BASED CURRYWURST (120g) ^{1, 6, 9, F} **10,50 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

FEURIGES CHILI CON CARNE (350g) ¹ **8,50 €**

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

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1, 6} **9,50 €**

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

SUPPEN

200ml pro Portion und Baguette

SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ **5,50 €**

mit Kokosaromen und Kaffir-Limette

KESSELGULASCHSUPPE ^{1, 7, 9} **6,00 €**

mit Sauerrahm und Schnittlauch

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{1, 7, 9} **6,00 €**

mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

KÜRBIS-VELOUTE ^{1, 9} **5,50 €**

mit Croutons und steirischem Kürbiskernöl

„FÜR DIE KLEINEN“ ^{1, 9} **8,50 €**

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

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce

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 ^{3, 10, G, K} 
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

GURKENSSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Salzbutter und Kräuter-Hummus

HAUPTGÄNGE

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

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

QUINOA-BOULETTE ⁹ 
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 3, 7, 8} 
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 ¹⁰

mit Meerrettich-Schmand und Schnittlauch

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-Dip

KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT- UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN ^{1, 7, 11}

mit Kräuter-Hummus 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 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE

mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie ¹ 
dazu Kräuterschmand ⁷ 

DESSERTS

KARAMELLISIERTER ARMER RITTER ^{1, 3, 7}

mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

QUARKMOUSSE ^{3, 7, 8}

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 ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10}

mit Spinatsalat und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI ⁹

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 ^{1,7,11}

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

HAUPTGÄNGE

ZITRONENHÜHNCHEN

mit 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

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SPINATKNÖDEL ^{1,3,7}

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

DESSERT

VEGANES PANNA COTTA ^{6,7}

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

PANZANELLA ^{1, 8, 10}

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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit grünen Bohnen und Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL

mit Orange, Petersilie ¹² und Ziegenfrischkäse (separat) ⁷

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

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

HAUPTGÄNGE

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 ^{1, 7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN ¹

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscos auf Tomaten-Sugo

DESSERT

BRATAPFEL-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8}

mit Haselnussstreusel

WEISSE MOUSSE ^{3, 7}

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 ^{8,10}

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

ANTIPASTI ⁹

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

SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ⁷

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

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

HAUPTGÄNGE

RINDERBRUST ^{7,9,10,12}

sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

COQ AU VIN ^{1,7,9,12}

in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons

DAZU: gebratene Schupfnudeln ¹

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

PENNE LUPARA ^{1,9,12}

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

DESSERT

APRIKOSEN-RICOTTA-CREME ^{1,3,7,8}

mit Mandel-Crumble

KAFFEEMOUSSE ^{3,7,8}

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 ^{8,10}

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

ANTIPASTI ⁹

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

SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ⁷

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

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

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7,8,10}

mit Haselnuss-Hafer-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

GNOCCHI ^{1,7}

mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6}

mit Vanille und Zwetschgen-Kompott

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-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



- 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 Serano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten ^{7,8,9}

WARM

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen 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.



ASIATISCHE BOWL

BASIS

Basmati-Reis-Mix

SALATTOPPING

Babyspinat

MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat ^{1, 6, 11, F}

GEMÜSE

Edamame ⁶

OBST-TOPPING

Mango-Würfel

SAUCEN

Milde Sweet-Chili-Sauce mit Sesam und Koriander ¹¹

TOPPING

Marinierte Hähnchenstreifen ^{6, 11}

Zu den Bowls reichen wir Fladenbrot ^{1, 6, 7, 11} mit bestem Olivenöl und Rote-Bete-Hummus ¹¹.



ORIENTALISCHE BOWL

BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten und Mandeln ^{1, 8}

SALATTOPPING

Rucolasalat

MARINIERTES GEMÜSE

Karottensalat
Spitzkohl

GEMÜSE

Süßkartoffelscheiben

OBST-TOPPING

Granatapfelkerne

SAUCEN

Joghurt-Minz-Dip ⁷

TOPPING

Kleine Köfte-Bällchen ^{1, 3}

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



Hauptstadtfloß GmbH

Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120

Telefax: 030 568373399

E-Mail: info@hauptstadtfloss.de
Internet: www.hauptstadtfloss.de

