



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	5
Burger + Snacks	6
BARBEQUES	
BBQ 1	8
BBQ 2	9
BBQ 3	10
BBQ Vegan	11
Add-ons	12
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	14
Buffet - light, mediterran	15
Bolles - Spreesause	16
Spree Athen	17
Müggel - Spree	18
Vegi und Vegan auf der Spree	19
Impressum	20

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 und Barbecue (BBQ) entsprechende Speisen. Außerdem werden – wenn möglich – zum Beispiel bei Vorspeisen tierische Komponenten extra serviert, sodass das Grundgericht fleischnfrei 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.

Bei allen Angeboten gilt eine Mindestbestellmenge für 15 Personen, sollte diese unterschritten werden berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50 € pro Person.

Hauptstadfloß
Lass Dich treiben



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}
mit kleiner Kalbsfrikadelle oder veganem Bällchen⁶ 
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, 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 GARNELE** ^{1,2,5,6,11}
Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
6. **MAISPOULARDENBRUST** ¹²
Gegrillt, auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
7. **HOLUNDER-TIRAMISU** ^{1,3,7,8,B}
mit Erdbeeren und Mandeln
8. **SCHOKOLADEN-MOUSSE** ^{3,5,7} 
mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen



VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

1. **WRAP VEGAN** ^{1,11} 
weiße Bohne, 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 
mit Passionsfrucht-Mango-Salat

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 



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei

Mindestbestellung 15 Stück

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER

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

aus saftigem Rindfleisch (170g) 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, Babypinac und Grillgemüse

14,90 €

SNACKS

Mindestbestellung 15 Stück

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

9,80 €

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

8,50 €

„FÜR DIE KLEINEN“

^{1, 9}

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce

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

8,00 €

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

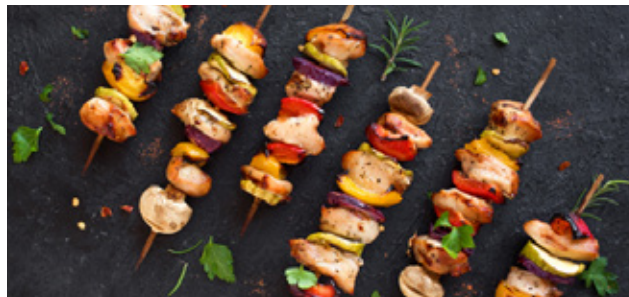
A=Antioxidationsmittel | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben


BARBEQUE


KATALOG






VORSPEISEN

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

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K} 
mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

KICHERERBSENSALAT 
mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus


DIPS: **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** ⁷ 
MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10} 
BBQ-SAUCE ^{10, F} 
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% VEGANER ANTEIL ENTHALTEN:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis 
- Maiskolben 
- Quinoa-Erbsen-Bratling ⁹ 

DESSERTS

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz


35,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7, 8, A} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI ⁹ 
geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Ruccola

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

DIPS: **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** ⁷ 
MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10} 
BBQ-SAUCE ^{10, F} 
KETCHUP ^{9, 10} 
SENF ¹⁰ 

VOM GRILL





SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9, 10, A}
Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN ^{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:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis 
- Maiskolben 
- Quinoa-Erbsen-Bratling ⁹ 
- Halloumi ⁷ 

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1, 7} 
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeeren und Vanille-Crumble

CAKE-BALL ^{1, 3, 7, 8} 
im gerösteten Kokosflockenmantel

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

40,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele (separat) ²

CAESAR SALAD ^{1, 3, 7, 10, 5}

Römerherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 10, 5}

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie


BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

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

BBQ-SAUCE ^{10, F} 

KETCHUP ^{9, 10} 

SENF ¹⁰ 

VOM GRILL

MERGUEZ ^{9, 10, 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:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Red Oat-Bratling ^{1, 10} 
- Halloumi ⁷ 

DESSERTS

HOLUNDER-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeeren und Mandeln

MINI-NUSS-GUGELHUPF ^{1, 3, 7, 8}

mit Karamell-Topping

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

48,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI ⁹

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8, 10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Auswahl an Stangenbroten mit Margarine und rote Bete Hummus

VOM GRILL

VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

GEGRILLTER MAISKOLBEN MIT CHILI

RED OAT BRATLING ^{1, 10}

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

BBQ-SAUCE ^{10, F}

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

DESSERTS

Kokos-Milchreis ^{1, 6}

mit Ananas-Limetten-Ragout

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 | B=Blattgelatine | 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.



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

GARNELEN-SPIESS (80 g) ² Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß mit Koriander	6,50 €	MERGUEZ ^{9, 10, F, A} Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	4,00 €
FLANKSTEAK Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion	6,00 €	SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9, 10, A} Italienische Bratwurst mit Fenchel	4,00 €
LACHSFILET (100 g) ⁴ mit Zitronenpfeffer	7,50 €	CHORIZO BRATWURST ^{A, F, S} Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	4,00 €
SEETEUFELMEDAILLION ⁴ mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	6,50 €	HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G} mit Paprika und roten Zwiebeln	4,50 €
RINDERFILET (100 g) Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt	9,50 €	SPARE RIBS ^{10, K, F} Schweinerippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt	6,50 €
LAMMKOTELETTES (100 g) mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	11,00 €	GEMÜSE-SPIESS  Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon	6,00 €
HALBER MAISKOLBEN  mariniert mit Knoblauch und Chili	3,00 €	PLANTED STEAK (120G) ⁶  Saftig, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack	10,50 €
GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL 	3,50 €	HALLOUMI ⁷ Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern	4,50 €
VEGANE BRATWURST (90 g)  auf Erbsenproteinbasis	4,50 €		

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 | B=Blattgelatine | 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

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter
und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE


GEBACKENER KASSELER SPEER ^{1, 9, 10, N, K}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und
Berliner Sauerkraut mit Karotten

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

SCHUPFNUDELPFANNE
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie
und Petersilie ¹ 
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{4, 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

28,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

ANTIPASTI ⁹

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENES HÜHNCHEN

mit Kirschtomaten

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

WALNUS-BROWNIE ^{4,3,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz


29,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




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 ^{1, 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 grünen Bohnen
mit jungem Lauch


DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE ¹ 
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{4, 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz


32,00 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

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

ANTIPASTI ⁹ 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10} 
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola


BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11} 
Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN ^{1,7,9}
dazu Karotten-Erbsen-Gemüse und heller Sauce

GESCHMORTE SEMERROLLE ^{9,12}
vom Rind in Rotweinsauce

MEDITERRANES OFENGEMÜSE
mit roten Zwiebeln und Petersilie 

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

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

35,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

PANZANELLA ^{1, 8, 10}

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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST ^{1, 3, 7, 10, S}

auf Salatherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 7, 10, 12, F}

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 9}

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

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Champignons

GEMÜSE

von Rüben und Zucchini

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7}

mit geriebenem italienischen Käse

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

HOLUNDER-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeeren und Mandeln

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 5, 7}

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

43,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

ANTIPASTI ⁹ 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl


MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Ruccola


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

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

HAUPTGÄNGE


GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{8, 10} 
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble auf Kichererbsencurry und extra Schafskäse ⁷ 

TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA ^{1, 9} 
mit marinierten Kräuterseitlingen und Pesto

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7} 
mit Karotten-Zucchini-Gemüse, dazu geriebenem italienischen Hartkäse und Basilikum-Pesto

DESSERT

KOKOS-MILCHREIS ^{1, 6} 
mit Ananas-Limetten-Ragout

VEGANE ERDBEERMUSSE ^{1, 6} 
mit Rhabarber

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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

36,00 € 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



Hauptstadtflöß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

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

