



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

EVENTSCHIFF

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	5
Snacks + Suppen	6
BUFFETS	
Light, rustikal	8
Light, mediterran	9
Oberbaumbrücke	10
Bolles - Spreesause	11
Spree Athen	12
Stralau	13
Müggel - Spree	14
Vegi und Vegan auf der Spree	15
Impressum	16

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 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

- QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** ^{1,3,7} 
mit Schmand und Schafskäsedecke
- BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} 
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
- WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1,7,9}
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
- BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,7,9,10}
mit kleiner Kalbsfrikadelle oder veganem Bällchen ⁶ 
- JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} 
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
- WALNUSS-BROWNIE** ^{1,3,6,7,8} 
mit Frischkäse-Topping und Weintraube

23,40 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

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

31,60 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

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

22,80 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch  vegan 



SNACKS

Mindestbestellung 20 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 €

SUPPEN

200 ml pro Portion und ofenfrisches Brot

SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ 
mit Kokosaromen und Kaffir-Limette


5,50 €

KESSELGULASCHSUPPE ^{1,7,9}
mit Sauerrahm und Schnittlauch

6,00 €

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{1,7,9}
mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

6,00€

MAISCREMESUPPE ⁷ 
mit Bacon (extra)

5,50 €

„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


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 Schwarzbier-Jus
und Berliner Sauerkraut

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 ^{1,3,6,7,8} 
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 ^{9,5}

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 ^{1,3,6,7,8}

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

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

ORIENTALISCHE COUSCOUS-SALAT ^{1,8,9} 
mit gerösteten Mandeln

LINSENSALAT ^{9,10} 
mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Balsamico

KICHERERBSENSALAT 
mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Feta-Würfeln (separat) ⁷


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

HAUPTGÄNGE


SPEZZATINO ^{1,7,9}
Mediterraner Kalbsgulasch mit Paprika, Brokkoli und Casareccia-Nudeln

POCHIERTER KABELJAU ⁴
auf Caponata-Gemüse und Kräuter-Reis

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

VEGANE PAELLA ^{6,9} 
Safran-Reis mit buntem Gemüse und Artischockenherzen

DESSERT

GRIEBFLAMMERIE ¹ 
mit Vanille
und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

JOGHURT-LIMETTENCREME ^{1,7} 
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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz


30,00 € 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 Schwarzbier-Jus und
Berliner Sauerkraut

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7,9,10}
mit Schmorzwiebel-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 ^{1,3,6,7} 
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 ^{9,5} 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

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


BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
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 ^{3,6,7,8} 
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

CEASAR SALAD ^{1,7,10}

Römersalatherzen mit Ceasar-Dressing, Crôtons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

SÜSSKARTOFFELSALAT ^{6,E}

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

SALAT VOM WEIßEN SPARGEL UND QUINOA ^A

mit getrockneten Tomaten und Estragon

BROKKOLI-GERSTONI-SALAT ^{1,10}

mit Granatapfelkernen, Kichererbsen und Blattspinat

BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

Auswahl an Stangenbröten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus


HAUPTGÄNGE

SEMERROLLE VOM RIND ^{7,9,12}

mit Kräutermarinade, Paprika-Oliven-Caponata und cremiger Polenta

HÄHNCHEN-CURRY ^{9,E}

mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander

DAZU: frisches saisonales Gemüse und Basmatireis 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

VEGANE HACKBÄLLCHEN ⁶

in sizilianischer Tomaten-Sauce mit knackigem Gemüse und Rigatoni-Nudeln ¹

DESSERT

CHIA-SAMEN-PUDDING ^{6,P}

mit Blaubeeren

TONKABOHNEN-QUARKCREME ^{1,3,7}

mit Basilikum-Pfirsich

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

38,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

PAZANELLA ^{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 ^{1,3,7,10,5}

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 ^{1,7,11}

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 ^{3,5,6,7,8}

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 ^{9,5} 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl


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

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

BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
Auswahl an Stangenbroten 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-„MILCH“REIS ^{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

Hauptstadtfloß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

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

