



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

OKTOBER – APRIL

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Fingerfood	5
Empfangshäppchen	6
Burger + Snacks + Suppen	7
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	9
Bolles - Herbstsauce	10
Spreerauschen	11
Herbst - Welle	12
Herbst auf der Spree	13
Vegi und Vegan im Herbst	14
Poke-Bowl DIY	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.

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.

Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben

FINGERFOOD UND SNACKS





MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

1. **KÜRBIS-QUICHE** ^{1,3,7} 
mit Rosmarin, Honig und Rosinen
2. **BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} 
mit Apfel, Lebkuchengewürz, Ziegenkäse-Creme und Croûtons
3. **WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1,7,9}
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,3,7,10,G,K}
mit Erbsen, Kürbis und kleiner Kalbsfrikadelle oder veganem Bällchen ⁶ 
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} 
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
6. **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

1. **WRAP MIT RATATOUILLE** ^{1,11,K} 
mit Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika & Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika 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. **TIRAMISU** ^{1,3,7,8,B}
mit Beeren und Mandeln
8. **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

1. **WRAP VEGAN** ^{1,11} 
weiße Bohne, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8,9} 
mit Wurzelgemüse und gebackener Paprika
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.

vegetarisch  vegan 



EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffets

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL ^{4,7}

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

3,10 €

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8}

mit Schafskäse und Cashewkernen

3,10 €

ROTE BETE FALAFEL ^{1,11}

mit Tahini-Dip

3,40 €

TORTILLA-RÖLLCHEN ^{1,12,A}

mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous

3,60 €

BASILIKUM-FRISCHKÄSECREME ^{4,7}

auf Pumpernickel-Taler mit Pinienkernen und Kresse

3,40 €

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

3,80 €

CAKE-BALL ^{1,3,6,7,8}

mit geröstetem Kokosflockenmantel

3,80 €


GLAS / PLATTE

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander

4,00 €

HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl

Kichererbsen-Curry-Creme und gegrillte Paprika ^{1,9,10,11} 
Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7}
Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7}

3,60 €

3,80 €

3,80 €

QUICHE TOMATE-MOZZARELLA ^{4,3,7}

mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum

3,80 €

QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA ^{4,3,7}

mit Schmand und Schafskäsedecke

3,80 €

CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}

mit Rauchlachs und Dill-Creme

4,00 €

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{4,7}

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

4,00 €

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



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei

Mindestbestellung 15 Stück

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

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 Kaffeernote, dazu ofenfrisches Baguette

8,50 €

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1, 6}

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

8,50 €

SUPPEN

200ml pro Portion und Baguette ¹

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-SUPPE

mit Kokosaromen und Kaffir-Limette

5,50 €

KESSELGULASCHSUPPE ^{7, 9, 12}

mit Sauerrahm und Schnittlauch

6,00 €

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{7, 9}

mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

6,00 €

MAISCREMESUPPE ^{7, 9}

mit Bacon (extra)

5,50 €

„FÜR DIE KLEINEN“ ^{1, 9}

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce

8,50 €

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

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 ^{3,10,G,K}

mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg, Kürbiskernen und Kresse 

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill 

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

Auswahl an Stangenbroten mit Salzbutter und Kräuterhummus 


HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{1,9,10,N,K}

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus und Sauerkraut mit Karotten


DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE HACKBÄLLCHEN ⁹


in sizilianischer Tomatensauce mit knackigem Gemüse und Rigatoni Nudeln 

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

28,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SALAT VON ROTER BETE ^{12,A}

mit Meerrettich, Apfel, Zwiebel und Dill

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

HAUPTGÄNGE

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{1,9,10,N,K}

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus und Sauerkraut mit Karotten


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, Pilzen und Petersilie dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

WALNUSS-BROWNIE ^{1,3,6,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

QUARKMOUSSE ^{1,3,7,8,B}

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


33,00 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

herbstlicher BLATTSALAT ¹⁰ 
aus Frisée, Radicchio, Rucola mit
Vinaigrette mit Zitrusaromen

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

ANTIPASTI ⁹ 
von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis,
Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


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


BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
Auswahl an Stangenbroten
mit Salzbuttermilch und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

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

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

MEDITERRANES OFENGEMÜSE ⁹ 
mit roten Zwiebeln und Petersilie


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

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

TIROLER SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE ^{1,3,7,9,12} 
auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis

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


GRÜNER WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10}

Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

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

mit grünen Bohnen und Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL

mit Orange, Petersilie ^K
und Ziegenfrischkäse (separat) ⁷ 

BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Auswahl an Stangenbroten mit Salzbutter und RoteBete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 7, 9, 10}

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Champignons

GEMÜSE

von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7}

mit geriebenem italienischen Hartkäse

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

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

mit Haselnussstreusel

CHIASAMEN-PUDDING ^{1, 6}

mit Blaubeeren

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


37,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
aus Frisée, Radicchio, Rucola
mit Vinaigrette von Zitrusaromen

ANTIPASTI ⁹ 
von Wurzelgemüse, gebackenem Kürbis,
Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


SALAT VON BROKKOLI ^{8,10} 
mit Birne und Haselnüssen

BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
Auswahl an Stangenbroten
mit Salzbuttermilch 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 Weißwein 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

MOHN-MARZIPAN-MOUSSE ^{1,3,7,8}
mit Aprikose

KAFFEE-AMARETTO-MOUSSE ^{1,6,8} 
mit Moccasauce und Kaffee-Streusel

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

HERBSTLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette
und Zitrus-Aromen


GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1,8} 
von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis,
Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


ANTIPASTI ⁹ 
von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis,
Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


SALAT VON BROKKOLI ^{8,10} 
mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
Auswahl an Stangenbroten mit Salzbutter und
Rote-Bete-Hummus


HAUPTGÄNGE


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

TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA ¹ 
mit marinierten Kräuterseitlingen

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1,7} 
mit Kürbis-Karotten-Gemüse und italienischem
Hartkäse, dazu hausgemachtes Pesto

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 | 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.



ASIATISCHE BOWL

BASIS

Basmati-Reis-Mix

SALATTOPPING

Babyspinat

MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat ^{1, 6, 11 F}

GEMÜSE

Edamame ⁶

Karottenstreifen

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 mit bestem Olivenöl und Rote-Bete-Hummus ^{1, 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

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

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

Hauptstadtflöß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

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

