

SPREE  KÜCHE  
CATERING & EVENTS

# NEBENSAISON

## FRÜHLING/HERBST



# INHALTSVERZEICHNIS



<b>VORWORT</b> .....	<b>3</b>
<b>BUFFETS</b>	
Buffet - light, rustikal .....	<b>5</b>
Bolles - Herbstsause .....	<b>6</b>
Spreerauschen .....	<b>7</b>
Herbst - Welle .....	<b>8</b>
Herbst auf der Spree .....	<b>9</b>
Vegi und Vegan im Herbst .....	<b>10</b>
Brunchbuffet .....	<b>11</b>
Poke-Bowl DIY .....	<b>12</b>
<b>Impressum</b> .....	<b>13</b>

# VORWORT



Unser Catering in der Spreeküche lässt sich in drei Schlagworten zusammenfassen: 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.

Dieser Katalog soll Ihnen einen Einblick in unser Portfolio geben.

Im Folgenden finden Sie saisonale Buffetvorschläge, die wir vorkalkuliert haben, sodass Sie sich eine erste Orientierung verschaffen können. Natürlich beraten wir Sie auch gern individuell, stellen ein komplett neues Buffet nach Ihren Wünschen zusammen oder 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.

Um die Qualität der Speisen durchgehend zu gewährleisten, sind alle Buffets für eine Standzeit von 2 Stunden kalkuliert.

## **Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben.**

Alle Preise in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf das Essen und sind grundsätzlich als Nettobetrag angegeben und verstehen sich zzgl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer. Zu den Aufwendungen für das Essen kommen je nach Ausführung noch Kosten für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen. Auch hier beraten wir Sie gerne ausführlich.

Bei einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50 € pro Person.

SPREE  KÜCHE  
CATERING & EVENTS

# BUFFETS



# BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL



## VORSPEISEN

**KARTOFFELSALAT BERLINER ART** <sup>3,10, G, K</sup>   
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

**GURKENSALAT** <sup>10</sup>   
mit roten Zwiebeln und Dill

**KLEINE BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 11</sup>   
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Salzbutter und Kräuter-Hummus

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**QUINOA-BOULETTE** <sup>9</sup>   
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

**ROTE GRÜTZE** <sup>6</sup>   
mit veganer Vanillesauce

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>4, 3, 7, 8</sup>   
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

**25,50 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

**ROTE-BETE-SALAT** <sup>10</sup>   
mit Meerrettich-Schmand und Dill

**KARTOFFELSALAT** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg,  
Kürbiskernen und Kresse

**BERLINER MINI-BOULETTEN** <sup>1, 3, 7, 10</sup>  
mit Mostrich und Gewürzgurke

**FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“** <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>  
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dip

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-  
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** <sup>1, 7, 11</sup>   
mit Kräuter-Hummus und Schmalz

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und  
Berliner Sauerkraut mit Karotten

**GEBRATENE HÄHNCHENKEULE** <sup>7, 9, 10</sup>  
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und grünen Bohnen  
mit jungem Lauch

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup> 

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**SCHUPFNUDELPFANNE**   
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie<sup>1</sup>  
dazu Kräuterschmand (extra) <sup>7</sup> 

## DESSERT

**KARAMELLISIERTER ARMER RITTER** <sup>1, 3, 7</sup>   
mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

**QUARKMOUSSE** <sup>3, 7, 8</sup>   
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

**31,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

**BLATTSALAT** <sup>10</sup>   
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** <sup>7,10</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

**ANTIPASTI** <sup>9</sup>   
von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1, 8, 10</sup>   
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

**ITALIENISCHE BROTAUSWAHL** <sup>1, 7, 11</sup>   
Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

**ZITRONENHÜHNCHEN**  
mit Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

**„BRASATO“** <sup>9, 12</sup>  
Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

**MEDITERRANES OFENGEMÜSE**   
mit roten Zwiebeln und Petersilie

**DAZU:** gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup> 

**VEGETARISCHES GERICHT 10%:**

**SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE** <sup>1, 3, 7</sup>   
auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis

## DESSERT

**VEGANES PANNA COTTA** <sup>6</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3, 7, 8</sup>   
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

**34,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

### „GRÜNER“ WALDORFSALAT <sup>6, 8, 9, 10</sup>

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

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>9, 10, G, K</sup>

mit grünen Bohnen und Petersilie

### SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL

mit Orange, Petersilie <sup>12</sup>   
und Ziegenfrischkäse (separat) <sup>7</sup> 

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1, 7, 11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4, 7, 9, 10</sup>

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

### RINDERRAGOUT <sup>9, 12</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE <sup>9</sup>

von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

### GNOCCHI IN TOMATENBUTTER <sup>1, 7</sup>

gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1, 8, 9</sup>

gefüllt mit Dattel-Couscos auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

### BRATAPFEL-TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit Haselnussstreusel

### WEISSE MOUSSE <sup>3, 7</sup>

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

35,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

### HERBSTLICHER BLATTSALAT <sup>10</sup>

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

### ANTIPASTI <sup>9</sup>

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

### SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL <sup>7</sup>

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1, 7, 11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### RINDERBRUST <sup>7, 9, 10, 12</sup>

sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

### COQ AU VIN <sup>1, 7, 9, 12</sup>

in Weißwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons

**DAZU:** gebratene Schupfnudeln<sup>1</sup>

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

### PENNE LUPARA <sup>1, 9, 12</sup>

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

## DESSERT

### APRIKOSEN-RICOTTA-CREME <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit Mandel-Crumble

### KAFFEEMOUSSE <sup>3, 7, 8</sup>

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

**36,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### HERBSTLICHER BLATTSALAT <sup>10</sup>

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

### ANTIPASTI <sup>9</sup>

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

### SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL <sup>7</sup>

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7,11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN <sup>7,8,10</sup>

mit Haselnuss-Hafer-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

### GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE <sup>9</sup>

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

### GNOCCHI <sup>1,7</sup>

mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

## DESSERT

### GRIESSFLAMMERIE <sup>1,6</sup>

mit Vanille und Zwetschgen-Kompott

### MANDEL - PANNA COTTA <sup>1,6,8</sup>

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

**34,00 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





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

## KALTE SPEISEN

Kleine Brotauswahl von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette <sup>1,11</sup> 

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella <sup>3,7</sup> 

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping <sup>1,7,8</sup> 

Mozzarella-Tomaten-Salat mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht <sup>7,8,10</sup> 

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten <sup>7,8,9</sup>

## WARME SPEISEN

### ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven

**DAZU:** gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

### PENNE LUPARA <sup>1,9,12</sup>

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

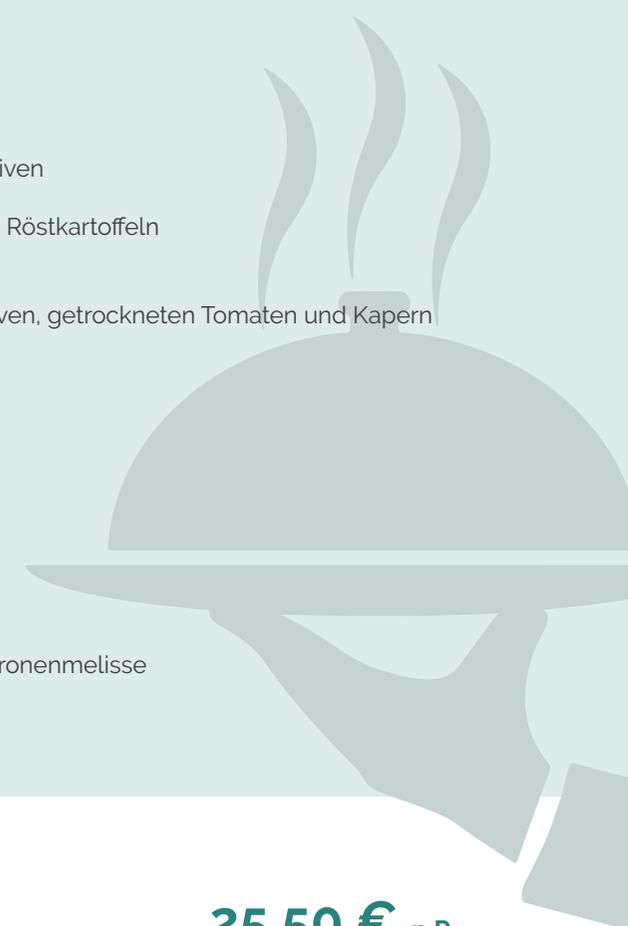
## DESSERT

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse



**25,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## ASIATISCHE BOWL

### BASIS

Basmati-Reis-Mix

### SALATTOPPING

Babyspinat

### MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat <sup>1, 6, 11 F</sup>

### GEMÜSE

Edamame <sup>6</sup>

### OBST-TOPPING

Mango-Würfel

### SAUCEN

Milde Sweet-Chili-Sauce mit Sesam und Koriander <sup>11</sup>

### TOPPING

Marinierte Hähnchenstreifen <sup>6, 11</sup>

Dazu reichen wir Fladenbrot mit bestem Olivenöl und Kräuter-Hummus <sup>1, 11</sup>.



## ORIENTALISCHE BOWL

### BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten und Mandeln <sup>1, 8</sup>

### SALATTOPPING

Rucolasalat

### MARINIERTES GEMÜSE

Karottensalat  
Spitzkohl

### GEMÜSE

Süßkartoffelscheiben

### OBST-TOPPING

Granatapfelkerne

### SAUCEN

Joghurt-Minz-Dip <sup>7</sup>

### TOPPING

Kleine Köfte-Bällchen <sup>1, 3</sup>



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 **15,90 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



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 gern oder rufen uns an.

**Spreeküche GmbH**  
**Gustav-Holzmann-Str. 10**  
**10317 Berlin**

**Tel: 030 - 55 0058 -900**  
**[www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)**  
**[info@spreekueche.de](mailto:info@spreekueche.de)**



# PASTA-STATION

www.spreekueche.de



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

## PASTA

Auswahl von veganer Hartweizen-Pasta und vegetarisch gefüllter Teigware

- Vollkorn-Penne-Nudeln <sup>1</sup> 
- Penne <sup>1</sup> 
- Tortellini <sup>1,3,7</sup> 

## SAUCEN

mit unseren hausgemachten Saucen:

- Tomaten-Oliven-Sauce mit Basilikum <sup>9</sup> 
- Klassische Bolognese mit Rindfleisch <sup>9</sup>
- Zitronen-Butter-Sauce <sup>7,9</sup> 

## EXTRAS

dazu servieren wir:

- hausgemachtes Basilikum-Pesto <sup>A</sup> 
- gehobelten Parmesankäse <sup>7</sup> 
- Olivenöl, grobes Salz und Pfeffer und geschroteten Chili 



**19,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.