



SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

CATERING

SAISONKATALOG

Mai - Oktober

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
BARBEQUES	
BBQ 1	5
BBQ 2	6
BBQ 3	7
BBQ Vegan	8
Add-ons	9
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	11
Buffet - light, mediterran	12
Bolles - Spreesause	13
Spree Athen	14
Müggel - Spree	15
Vegi und Vegan auf der Spree	16
Brunchbuffet	17
Impressum	18

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 doch 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, wobei wir bewusst eine kleine Auswahl getroffen haben, um unsere Qualitätsstandards auch bei großer Nachfrage halten zu können.

Im Folgenden finden Sie sieben Buffetvorschläge und drei BBQ-Zusammenstellungen, die wir vorkalkuliert haben, so dass 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 und Barbecue (BBQ) 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.

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

Alle Preise in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf das Essen. Sie sind grundsätzlich als Nettobeträge 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

BARBEQUE





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

HIRTENSALAT ¹⁰

mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Schafskäse ⁷ (separat)

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

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

BBQ-SAUCE ¹⁰

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% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst ⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling ⁹ 

DESSERTS

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

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 | 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

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

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

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

- Tofu-Bratwurst ⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbsen-Bratling ⁹ 
- Halloumi ⁷ 

DESSERTS

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

ANANAS-CAKE-BALL ^{1, 3, 7, 8} 
fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

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

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

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

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

Römerherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 10}

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}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

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

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

VOM GRILL

MERGUEZ ^{9, 10, F, A}

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERT E 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:

- Tofu-Bratwurst ⁶
- gegrillte Süßkartoffel
- Tempeh ^{1, 6, 9}
- Halloumi ⁷

DESSERTS

TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8}

mit Erdbeeren und karamellisierten 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 | 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

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

BAUERN Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohne

BROTAUSWAHL ^{1,6,11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Margarine und Rote-Bete-Hummus

VOM GRILL

TOFU - BRATWURST ⁶

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

QUINOA-ERBSEN-BRATLING ⁹

TEMPEH ^{1,6}

marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce

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

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9,10}

SENF ¹⁰

DESSERTS

MANDELMILCH - 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

30,50 € 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 (100 g) ²
Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß
mit Koriander

6,50 €

FLANKSTEAK
klassisches Steak aus der Rinderflanke mit
Kräuteremulsion

6,00 €

LACHSFILET (100 g) ⁴
mit Zitronenpfeffer

7,50 €

SEETEUFELMEDAILLION ⁴
mit Szechuan-Zitronengras-Marinade

6,50 €

RINDERFILET (100 g)
Medaillon vom Rinderfilet
in Aromaten eingelegt

9,50 €

LAMMKOTELETTES (100 g)
mariniert mit Knoblauch und Rosmarin

11,00 €

MERGUEZ ^{9, 10, F, A}
Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

4,00 €

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

4,00 €

CHORIZO BRATWURST ^{A, F, S}
Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

4,00 €

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G}
mit Paprika und roten Zwiebeln

4,00 €

SPARE RIBS ^{10, K, F}
Schweinerippchen in BBQ-Soße
mariniert und gegrillt

6,00 €

GEMÜSE-SPIESS 
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon

6,00 €

TEMPEH ^{1, 6} 
marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce

5,50 €

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

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

BUFFETS



BUFFET - LIGHT, RUSTIKAL

www.spreekueche.de

Seite 11



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} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-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

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

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

25,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN

www.spreekueche.de

Seite 12



VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

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

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

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

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 | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

26,00 € 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 ^{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 ⁷ (extra) 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 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 | 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

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

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

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11} 
Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN
mit Kräutern und Oliven, 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 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
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

33,00 € 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, F}

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

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

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia 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 Steinchampignons

GEMÜSE ⁹

von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1, 7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8}

mit Erdbeeren und karamellisierten 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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

38,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

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

MEDITERRANER PASTASALAT 1, 8, 10 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

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

RUSTIKALE BROTAUSWAHL 1, 7, 8, 11 
herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN 7, 8, 10 
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE 9 
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER 1, 7 
mit Zucchini-Karotten-Gemüse, Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE 1,6 
mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH 
mit Ananasragout, Limette und Basilikum

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.



KALTE SPEISEN

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}

Mozzarella-Tomaten-Salat mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht ^{7,8,10}

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten ^{7,8,9}

WARME SPEISEN

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

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

25,50 € 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
info@spreekueche.de



PASTA-STATION

www.spreekueche.de



PASTA

Auswahl von veganer Hartweizen-Pasta und vegetarisch gefüllter Teigware

- Vollkorn-Penne-Nudeln ¹ 
- Penne ¹ 
- Tortellini ^{1, 3, 7} 

SAUCEN

mit unseren hausgemachten Saucen:

- Tomaten-Oliven-Sauce mit Basilikum ⁹ 
- Klassische Bolognese mit Rindfleisch ⁹
- Zitronen-Butter-Sauce ^{7, 9} 

EXTRAS

dazu servieren wir:

- hausgemachtes Basilikum-Pesto ^A 
- gehobelten Parmesankäse ⁷ 
- Olivenöl, grobes Salz und Pfeffer und geschroteten Chili 

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

19,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.