



SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

BBQ LIGHT

VORWORT



EINLEITUNG

Unser BBQ Light ist eine rustikale Zusammenstellung für den kleinen Geldbeutel. Die Auswahl ist fest kombiniert und nicht austauschbar. Für eine größere Auswahl senden wir Ihnen gern unseren ausführlichen BBQ-Katalog zu. Sie gilt für den Zeitraum von Mitte April bis Mitte Oktober. Das Barbeque enthält grundsätzlich vegetarische und vegane Komponenten. Diese sind für ca. 10 Prozent Ihrer Gäste eingeplant. Der Anteil der vegan/vegetarischen Gerichte kann nach Ihren Wünschen problemlos verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an, wir helfen Ihnen gern.

PREISE

Alle Preise beim Essen sind reine Foodpreise und grundsätzlich als Nettopreis angegeben und versteht 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.


Für das BBQ gibt es bei uns eine Kinderregelung: Kinder bis 6 Jahren werden nicht berechnet,


für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

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








VORSPEISEN

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

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


BROTAUSWAHL ^{1,7,11}
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 

HAUPTSPEISEN

THÜRINGER BRATWURST ^{9,10,A,P}
Frische Thüringer Bratwurst

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

HALLOUMI ⁷ 
Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

GEGRILLTER MAISKOLBEN 
mit Chili und Knoblauch

DESSERTS

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1,3,6,7,8} 
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

26,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



SPREEKÜCHE CATERING



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

