

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

FINGERFOOD & SNACKS

Mai - September





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** ^{1,3,7,10} mit kleiner Kalbsfrikadelle oder mit 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

21,80 € 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

29,40 € 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 Tahin-Dip
- TORTILLA-RÖLLCHEN** ^{1,12,A} mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
- VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT** ^{1,5,6,11} Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch
- VEGANE PANNA COTTA** ⁶ mit Passionsfrucht-Mango-Salat

21,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch vegan

EMPFANGSHÄPPCHEN UND TEILE ZUM AUSTAUSCHEN

Mindestabnahme 20 Stück

www.spreekueche.de

Seite 3



EMPFANGSHÄPPCHEN

- ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL** ^{1,7}  2,90 €
marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate
- GEGRILLTE ZUCCHINI** ^{7,8}  2,90 €
mit Schafskäsecreme, gepickelter Paprika und gerösteten Cashewkernen
- ROTE BETE FALAFEL** ^{1,11}  3,20 €
mit Tahin-Dip
- TORTILLA-RÖLLCHEN** ^{1,12,A}  3,40 €
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
- BASILIKUM-FRISCHKÄSE-CREME** ^{1,7}  3,20 €
auf Pumpernickel-Taler mit Pinienkernen und Kresse

- MELONE UND SCHINKEN** 3,60 €
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- CAKE-BALL** ^{1,3,6,7,8}  3,40 €
im gerösteten Kokosflockenmantel
- EDAMAME-BÄLLCHEN** ⁶  2,90 €
auf fruchtigem Mango-Chutney
- ROTE-BETE-CRÊPES** ^{1,6}  3,40 €
mit veganer Bärlauchcreme und veganem Bacon
- QUICHE BLAUSCHIMMEL-KÄSE** ^{1,3,7,9} 3,60 €
mit Sellerie und 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

EMPFANGSHÄPPCHEN UND TEILE ZUM AUSTAUSCHEN

Mindestabnahme 20 Stück

www.spreekueche.de

Seite 4



GLAS / PLATTE

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶  | 3,60 € | RATATOUILLE-SALAT ⁷  | 3,60 € |
| mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander | | mit Schafskäse und Pinienkernen | |
| HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl | | WRAP „CAESAR“ ^{1,7} | 3,60 € |
| Kichererbsen-Curry-Creme und gegrillte Paprika ^{1,9,10,11}  | 3,40 € | mit Rauchhuhn, Salatherzen und Parmesan | |
| Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7} | 3,60 € | QUICHE ERBSE ^{1,3,7} | 3,60 € |
| Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7} | 3,60 € | mit Bacon und Estragon | |
| QUICHE TOMATE-MOZZARELLA ^{1,3,7}  | 3,60 € | GERÄUCHERTE FORELLE ^{4,7,10} | 3,90 € |
| mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum | | auf Apfel-Gurken-Salat und Meerrettich | |
| CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7} | 3,60 € | WRAP „NIZZA“ ^{1,4,7} | 3,60 € |
| mit Rauchlachs und Dill-Creme | | mit Thunfisch, Oliven, grüne Bohne und Blattsalaten | |
| VEGANE BÄLLCHEN ^{6,10}  | 2,90 € | JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}  | 3,60 € |
| auf Linsen-Curry-Creme | | 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

BURGER + SNACKS + SUPPEN



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei
Mindestbestellung 15 Stück

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER ^{1,3,6,7,11} **12,00 €**

aus saftigem Rindfleisch (170g) mit Cheddar, roter Zwiebel, Tomate, Gurke und Salat

PULLED BEEF BURGER ^{1,3,6,7,10,11} **13,00 €**

Pulled Beef (140g) mit Krautsalat, Blattsalaten und Barbequesauce

RED OAT BURGER ^{1,6,9,11} **11,50 €** 

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

PULLED LACHS BURGER ^{1,3,4,7} **13,40 €**


marinierter nordischer Lachs, gezupft mit Bergpfeffer (120g), dazu Parmesansauce, Babyspinat und Grillgemüse

SNACKS

Mindestbestellung 15 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST ^{1,9} **7,50 €**


mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe kleine Portion

PLANT-BASED CURRYWURST ^{1,6,9,F} **5,00 €** 

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe kleine Portion

FEURIGES CHILI CON CARNE (350g) ¹ **9,00 €**

würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1,6} **5,50 €** 

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

SUPPEN

200ml pro Portion und ofenfrisches Brot

SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ **5,00 €** 


mit Kokosaromen und Kaffir-Limette

KESSELGULASCHSUPPE ^{1,7,9} **5,50 €**

mit Sauerrahm und Schnittlauch

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{1,7,9} **5,50 €**

mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

MAISCREMESUPPE ⁷ **5,00 €** 

mit Bacon (extra)

vegetarisch  vegan 

Kleinere Portionen auf Anfrage möglich

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

