



SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

NEBENSAISON

FRÜHLING/HERBST

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	5
Bolles - Herbstsauce	6
Spreerauschen	7
Herbst - Welle	8
Herbst auf der Spree	9
Vegi und Vegan im Herbst	10
Poke-Bowl DIY	11
Impressum	12

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 ^{3,10,G,K}

mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg, Kürbis & Kresse

GURKENSALAT ¹⁰

mit roten Zwiebeln & Dill

BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

Auswahl an Stangenbroten mit Salzbutter & Kräuter-Hummus

HAUPTGÄNGE

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

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus & Berliner Sauerkraut mit Karotten

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

Vegane Hackbällchen ^{1,6}

in sizilianischer Tomatensauce mit knackigem Gemüse & Rigatoni Nudeln

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶

mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1,3,7,8}

mit Aprikosen & 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

25,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

SALAT VON ROTE BETE ^{12.A}

mit Meerrettich, Apfel, Zwiebel und Dill

KARTOFFELSALAT ^{3,10,G,K}

mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg, Kürbiskernen & Kresse

BERLINER MINI-BOULETTEN ^{1,3,7,10}

mit Mostrich & Gewürzgurke

FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“ ^{1,3,4,7,10}

mit Zitrone, Meerrettich & Dill-Senf-Dip

KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT- UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN ^{1,7,11}

mit Kräuter-Hummus & Schmalz

HAUPTGÄNGE

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

mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus & Berliner Sauerkraut mit Karotten

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7,9,10}

mit Schmorzwiebel-Sauce & grünen Bohnen mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE ¹

mit gerösteten Karotten, Pilzen & Petersilie dazu Kräuterschmand (extra) ⁷

DESSERT

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

mit Frischkäse-Topping & Weintraube

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

mit Gewürz-Kirschen & Pumpernickel-Crunch

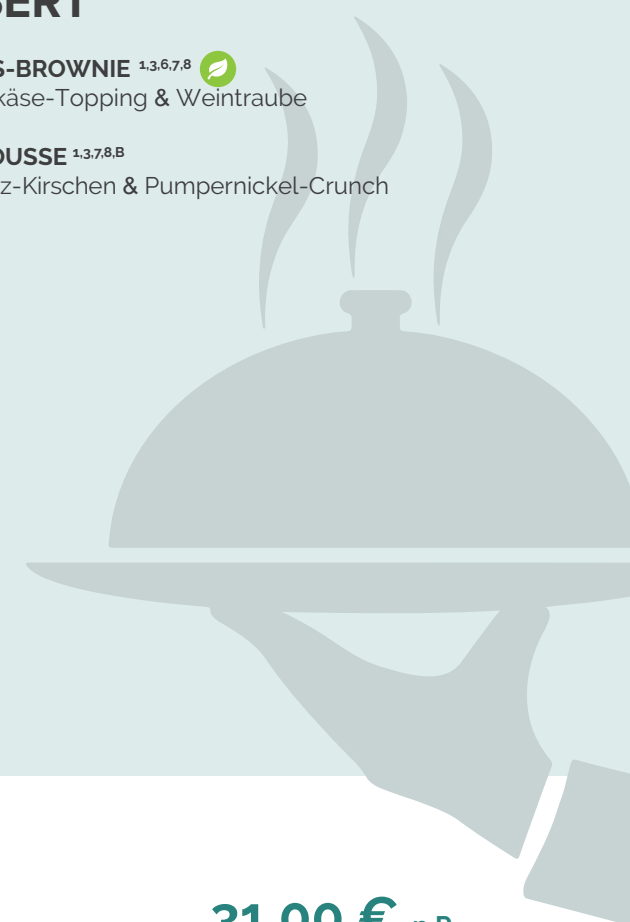
vegetarisch  vegan 

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


31,00 € 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 & Pesto-Dressing angemacht

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

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


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

HAUPTGÄNGE

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

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

MEDITERRANES OFENGEMÜSE ⁹ 
mit roten Zwiebeln & Petersilie

DAZU: gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl & italienische
Bandnudeln mit Kräutern ¹ 

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8} 
mit Cassis-Himbeeren & 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

34,00 € 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 & karamellisierten Walnüssen

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

mit grünen Bohnen & Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHL

mit Orange, Petersilie ¹²

und Ziegenfrischkäse (separat) ⁷ 

BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Auswahl an Stangenbroten

mit Salzbutter & Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

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

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln & Champignons

GEMÜSE

von zweierlei Rüben & gegrilltem Kürbis

GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7}

mit geriebenem italienischen Käse

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz & Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattelcouscous 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

35,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

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

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


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

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


HAUPTGÄNGE

RINDERBRUST ^{7,9,10,12}
sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl
& Petersilienkartoffeln

COQ AU VIN ^{1,7,9,12}
in Weißwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren
& Champignons

DAZU: gebratene Schupfnudeln¹ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

PENNE LUPARA ^{1,9,12} 
Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten
Tomaten & Kapern mit Röstzwiebeln
& extra Parmesan ⁷ 

DESSERT

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

KAFFEE-AMARETTO-CREME ^{1,6,8} 
mit Moccasauce & 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

35,00 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1,8} 
mit Wurzelgemüse & gebackener Paprika

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

SALAT VON BROKKOLI ^{8,10} 
mit Birne & Haselnüsse

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

HAUPTGÄNGE

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

TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA ¹ 
mit marinierten Kräuterseitlingen

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

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6} 
mit Vanille & Zwetschgen-Kompott

MANDEL - PANNA COTTA ^{1,6,8} 
mit Gewürzkirschen & 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

34,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



POKE-BOWL DIY

ab 15 Portionen



ASIATISCHE BOWL

BASIS

Basmati-Reis-Mix

SALATOPPING

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}

Dazu reichen wir Fladenbrot mit bestem Olivenöl und Kräuter-Hummus ^{1, 11}.



ORIENTALISCHE BOWL

BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten & Mandeln ^{1, 8}

SALATOPPING

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 **16,50 €** 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

