



SPREE  KÜCHE  
CATERING & EVENTS

# CATERING

## SAISONKATALOG

Mai - Oktober

# INHALTSVERZEICHNIS



<b>VORWORT</b> .....	<b>3</b>
<b>BARBEQUES</b>	
BBQ 1 .....	5
BBQ 2 .....	6
BBQ 3 .....	7
BBQ Vegan .....	8
Add-ons .....	9
<b>BUFFETS</b>	
Buffet - light, rustikal .....	11
Buffet - light, mediterran .....	12
Bolles - Spreesause .....	13
Spree Athen .....	14
Müggel - Spree .....	15
Vegi und Vegan auf der Spree .....	16
<b>Impressum</b> .....	<b>17</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**. Müs- sen 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** <sup>10</sup>   
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>10,G,K</sup>   
mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

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

**KICHERERBSENSALAT**   
mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

**BROTAUSWAHL** <sup>1,7,11</sup>   
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>6,9,10</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10,F</sup>   
**KETCHUP** <sup>9,10</sup>   
**SENF** <sup>10</sup> 

## VOM GRILL




**THÜRINGER BRATWURST** <sup>9,10,A,S,G,P</sup>  
Frische Thüringer Rostbratwurst

**HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS** <sup>9,10,G</sup>  
Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

**PULLED BEEF** <sup>10</sup>  
24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

**HALLOUMI** <sup>7</sup>   
Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

### 10% VEGANER ANTEIL ENTHALTEN:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis 
- Maiskolben 
- Quinoa-Erbsen-Bratling <sup>9</sup> 

## DESSERTS

**VEGANE PANNA COTTA** <sup>6</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat

**HAUSEGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE** <sup>1,3,6,7,8</sup>   
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

**32,00 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN






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

**TOMATE-MOZZARELLA-SALAT** <sup>7,8,A</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

**ANTIPASTI** <sup>9,5</sup>   
geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1,8,10</sup>   
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

**BROTAUSWAHL** <sup>1,7,11</sup>   
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>6,9,10</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10,F</sup>   
**KETCHUP** <sup>9,10</sup>   
**SENF** <sup>10</sup> 

## VOM GRILL





**SALSICCIA MIT FENCHEL** <sup>9,10,A</sup>  
Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

**TANDOORI HÄHNCHEN** <sup>9,10</sup>  
Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade


**GARNELEN-SPIESS** <sup>2</sup>  
Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

**FLANKSTEAK**  
Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis 
- Maiskolben 
- Quinoa-Erbsen-Bratling <sup>9</sup> 
- Halloumi <sup>7</sup> 

## DESSERTS

**JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1,7</sup>   
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeeren und Vanille-Crumble

**CAKE-BALL** <sup>1,3,6,7,8</sup>   
im gerösteten Kokosflockenmantel

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

**36,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

### SÜSSKARTOFFELSALAT <sup>6</sup>

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele (separat) <sup>2</sup>

### CAESAR SALAD <sup>1,3,7,10,5</sup>

Römerherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3,4,10,5</sup>

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

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

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

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

Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

### DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

MANGO-CURRY-DIP <sup>6,9,10</sup>

BBQ-SAUCE <sup>10,F</sup>

KETCHUP <sup>9,10</sup>

SENF <sup>10</sup>

## VOM GRILL

### MERGUEZ <sup>9,10,FA</sup>

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

### MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

### LACHSFILET IN FOLIE <sup>4</sup>

mit Zitronenpfeffer

### RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Vegane Bratwurst auf Erbsenproteinbasis
- gegrillte Süßkartoffel
- Red Oat-Bratling <sup>1,10</sup>
- Halloumi <sup>7</sup>

## DESSERTS

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

mit Erdbeeren und Mandeln

### MINI-NUSS-GUGELHUPF <sup>1,3,7,8</sup>

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 | B-Blattgelatine | 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 <sup>8,10</sup>

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola

### KICHERERBSENSALAT

mit Gurke, Tomate, Sumak-Gewürz und Petersilie

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

Auswahl an Stangenbroten mit Margarine und rote Bete Hummus

## VOM GRILL

### VEGANE BRATWURST

auf Erbsenproteinbasis

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

### GEGRILLTER MAISKOLBEN MIT CHILI

### RED OAT BRATLING <sup>1,10</sup>

### DIPS: MANGO-CURRY-DIP <sup>6,9,10</sup>

BBQ-SAUCE <sup>10,F</sup>

KETCHUP <sup>9,10</sup>

SENF <sup>10</sup>

## DESSERTS

### Kokos-„Milch“reis <sup>1,6</sup>

mit Ananas-Limetten-Ragout



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

**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.

<b>GARNELEN-SPIESS</b> (80 g) <sup>2</sup> Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß mit Koriander	<b>5,50 €</b>	<b>MERGUEZ</b> <sup>9,10,FA</sup> Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	<b>3,50 €</b>
<b>FLANKSTEAK</b> Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion	<b>5,50 €</b>	<b>SALSICCIA MIT FENCHEL</b> <sup>9,10,A</sup> Italienische Bratwurst mit Fenchel	<b>3,50 €</b>
<b>LACHSFILET</b> (100 g) <sup>4</sup> mit Zitronenpfeffer	<b>6,90 €</b>	<b>CHORIZO BRATWURST</b> <sup>A,F,S</sup> Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	<b>3,50 €</b>
<b>SEETEUFELMEDAILLION</b> <sup>4</sup> mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	<b>6,00 €</b>	<b>HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS</b> <sup>9,10,G</sup> mit Paprika und roten Zwiebeln	<b>4,00 €</b>
<b>RINDERFILET</b> (100 g) Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt	<b>8,50 €</b>	<b>SPARE RIBS</b> <sup>10,K,F</sup> Schweinerippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt	<b>6,00 €</b>
<b>LAMMKOTELETTES</b> (100 g) mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	<b>9,50 €</b>	<b>GEMÜSE-SPIESS</b>  Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon	<b>6,00 €</b>
<b>HALBER MAISKOLBEN</b>  mariniert mit Knoblauch und Chili	<b>2,50 €</b>	<b>PLANTED STEAK (120G)</b> <sup>6</sup>  Saftig, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack	<b>9,00 €</b>
<b>GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL</b> 	<b>3,00 €</b>	<b>HALLOUMI</b> <sup>7</sup> Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern	<b>4,00 €</b>
<b>VEGANE BRATWURST</b> (90 g)  auf Erbsenproteinbasis	<b>4,00 €</b>		

Mindestabnahme 10 Stück

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

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>1,7,11</sup>   
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter  
und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>1,9,10,N,K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus und  
Berliner Sauerkraut

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

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

## DESSERT

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

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>1,3,6,7,8</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 | 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.



# BUFFET - LIGHT, MEDITERRAN



## VORSPEISEN

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>18,10</sup>

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

### ANTIPASTI <sup>9,5</sup>

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

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

Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

### GEBACKENES HÜHNCHEN

mit Kirschtomaten

**DAZU:** Karotten-Erbsen-Gemüse, kleine Röstkartoffeln und helle Sauce <sup>1,7,9</sup> 

### QUINOA-BOULETTE <sup>9</sup>

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

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

mit Mango-Passionsfrucht-Salat

### WALNUSS-BROWNIE <sup>1,3,6,7,8</sup>

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 | 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.





## VORSPEISEN

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

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

**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</sup>   
mit Kräuterbutter und Schmalz



## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>1,9,10,N,K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Schwarzbier-Jus  
und Berliner Sauerkraut

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

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

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

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

## DESSERT

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

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>1,3,6,7</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 | 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

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

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** <sup>7,8,10</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

**ANTIPASTI** <sup>9,5</sup>   
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1,8,10</sup>   
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola


**BROTAUSWAHL** <sup>1,7,11</sup>   
Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENES HÜHNCHEN MIT KIRSCHTOMATEN** <sup>1,7,9</sup>  
dazu Karotten-Erbсен-Gemüse und helle Sauce

**GESCHMORTE SEMERROLLE** <sup>9,12</sup>  
vom Rind in Rotweinsauce

**MEDITERRANES OFENGEMÜSE**   
mit roten Zwiebeln und Petersilie


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

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

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

## DESSERT

**VEGANE PANNA COTTA** <sup>6</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat

**SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3,6,7,8</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 | B=Blattgelatine | 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 <sup>1,8,10</sup>

italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico-Dressing

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

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1,3,7,10,5</sup>

auf Salatherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, italienischem Hartkäse und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3,4,7,10,12,F</sup>

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

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

Auswahl an Stangenbrot mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

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

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

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

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Champignons

### GEMÜSE

von Rüben und Zucchini

### GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI <sup>1,7</sup>

mit geriebenem italienischen Käse

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

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

mit Erdbeeren und Mandeln

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,5,6,7,8</sup>

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


39,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

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

**ANTIPASTI** <sup>9,5</sup>   
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1,8,10</sup>   
mit gegrillter Paprika, Kirschtomate, Kapern, Oliven und Rucola


**MARINIERTER SPARGELSALAT** <sup>10</sup>   
mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

**BROTAUSWAHL** <sup>1,7,11</sup>   
Auswahl an Stangenbroten mit Kräuterbutter und rote Bete Hummus

## HAUPTGÄNGE


**GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN** <sup>7,8,10</sup>   
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble auf Kichererbsencurry und extra Schafskäse <sup>7</sup> 

**TOSKANISCHE GEMÜSEPASTA** <sup>1,9</sup>   
mit marinierten Kräuterseitlingen und Pesto

**GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI** <sup>1,7</sup>   
mit Karotten-Zucchini-Gemüse, dazu geriebenem italienischem Hartkäse und Basilikum-Pesto

## DESSERT

**KOKOS-„MILCH“REIS** <sup>1,6</sup>   
mit Ananas-Limetten-Ragout

**VEGANE ERDBEERMUSSE** <sup>1,6</sup>   
mit Rhabarber

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.





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)**

