

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG
2023



KLEINER SPREESCHMAUS

www.spreekueche.de

Seite 2




VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,8,10} 
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

HAUPTSPEISE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO-CREME ^{1,7} 
gratinert auf Pilzrahmagout und Kürbis

DESSERT

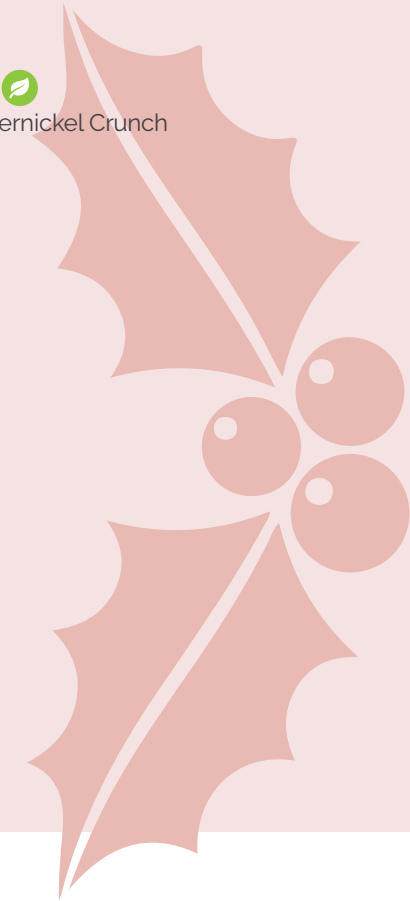
BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,7} 
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

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

26,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.







VORSPEISEN


WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,8,10} 
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1,7,9} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln

WALDORFSALAT ^{1,3,7,8,10} 
Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1,6,7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ ⁸ 
mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPESIEN

WILDGULASCH ^{1,3,7,9,12}
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

GEBRATENES ZANDERFILET ^{1,4,7,9,10}
mit sautiertem Wirsing, Apfel-Senf-Sauce und Basmati-Wildreis-Mix

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO ^{1,7} 
auf Pilzrahmagout und Kürbis

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,7} 
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

MARONEN PANNA COTTA ⁷ 
mit Portweifeigen

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

33,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE ⁸
mit Äpfeln, Orangen und Entenbrust

KÜRBIS-LINSEN-SALAT ^{9,10} 
mit Kürbiskernen und Feldsalat

ROTE BETE SALAT ^{4,7} 
mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

FRISCHES BAGUETTE ^{1,6,7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE


SAMTIGE MARONENSUPPE ^{1,7} 
mit Thymiancroutons

HAUPTSPESIEN


GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER ^{7,9}
mit Prinzessbohnen, Rotweinjus und Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KARTOFFEL-GNOCCHI ^{1,7,8} 
mit Rotweibirne, Gorgonzola und Nüssen

DESSERTS

STOLLENMOUSSE ^{1,3,7,8} 
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

BRATAPFEL-TIRAMISU ^{1,3,7,8} 
mit Haselnussstreusel

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

47,50 € 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 - 55 494 1 - 228
www.spreekueche.de
info@spreekueche.de

