

# Winter Buffets

## INHALT

SPREE-LIGHT	2
KLEINE SPREE	3
GROSSE SPREE	4
WINTERLICHER SPREEZAUBER	5
FESTESSEN	6

Die Winter-Bufferets der Spreeküche für die  
Wintersaison 2020/2021.

1. November 2020 bis 27. Februar 2021  
[www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)



# Spree-Light

## HAUPTGANG

### GEBACKENE ENTENKEULE

aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut, Grünkohl und kräftiger Orangen-Jus, dazu servieren wir knusprige Serviettenknödel und Kartoffelklöße



## DESSERT

### MOUSSE

von Spekulatius und Rumfrüchten mit Gebäck-Splitter



Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

p. P. 22,50 €  
zzgl. Anlieferung, Personal und Geschirr

# Kleine Spree



## VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE  
mit Salbeicroutons & Orangen-  
Balsamico-Vinaigrette

KARTOFFELSALAT  
mit roter Beete & Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE  
und Krustenbrot mit feiner  
Fleur de Sel Butter



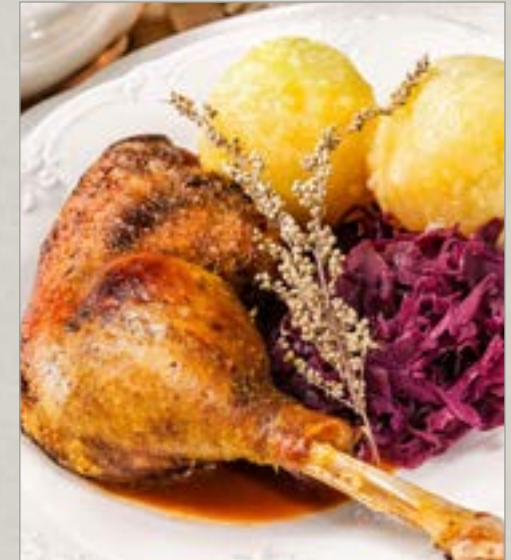
## SUPPE

FRUCHTIGE  
KÜRBISVELOUTÉ  
mit steirischem Kürbiskernöl

## HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE  
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut,  
Grünkohl und kräftiger Orangen-  
Jus, dazu servieren wir knusprige  
Serviettenknödel und Kartoffelklöße

Veg. Alternative:  
SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO  
auf Pilzrahmagout und Kürbis



## DESSERT

MOUSSE  
von Spekulatius und Rumfrüchten  
mit Gebäck-Splitter



Der Preis versteht sich netto zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich  
auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

p. P. 27,50 €  
zzgl. Anlieferung, Personal und Geschirr

# Große Spree

## VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE  
mit Salbeicroutons & Orangen-  
Balsamico-Vinaigrette

MARINIERTES WURZELGEMÜSE  
von Kürbis, Rüben und Beten

WALDORFSALAT  
mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE  
und Krustenbrot mit feiner  
Fleur de Sel Butter



## SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE  
mit Thymiancroutons



## HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE  
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut,  
Grünkohl und kräftiger Orangen-  
Jus, dazu servieren wir knusprige  
Serviettenknödel und Kartoffelklöße

ZANDERFILET  
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit  
Hummerbisque und Basmati-Wildreis

Veg. Alternative:  
GEFÜLLTE PFANNKUCHEN  
mit Roter Bete und Rüben auf  
Wirsingbett, dazu Süßkartoffel



## DESSERT

MOUSSE  
von Spekulatius und Rumfrüchten  
mit Gebäck-Splitter

ZIMT PANNA COTTA  
mit eingemachten Kumquats



p. p. 37,50 €  
zzgl. Anlieferung, Personal und Geschirr

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich  
auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

# Winterlicher Spreezauber

## VORSPEISEN

### „CAESAR SALAD“

Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croutons

GEBACKENE AUBERGINE  
mit einer leichten Knoblauchcreme

SALAT VON CHICOREE  
mit eingelegten Rosinen, Äpfeln, Blutorange und geräucherter Lachs

ROTE BETE SALAT  
mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

FRISCHES BAGUETTE  
und Krustenbrot  
mit feiner Fleur de Sel Butter



## SUPPE

ENTENCONSOMMÉ  
mit Gemüsejulienne



## HAUPTGANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE  
in Rotweinjus mit Prinzessbohnen und  
Wurzelgemüse, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

*oder*

WILDGULASCH AUS DER PRIGNITZ,  
dazu Apfelrotkraut mit Buttercroutons  
und gefüllten Kartoffelklößen

*mit*

ZANDERFILET  
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit  
Hummerbisque und Basmati-Wildreis

Veg. Alternative:  
GEBACKENES KÜRBISSCHNITZEL



## DESSERT

TONKABOHNENCREME  
mit Bratapfelkompott

ZWETSCHGENRÖSTER  
mit Vanille-Crumble

KÄSE-BRETT  
mit Grissini, Weintrauben &  
Feigensenf



p. P. 44,50 €

zzgl. Anlieferung, Personal und Geschirr

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.

# Festessen

## VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE  
mit Salbeicroutons & Orangen-  
Balsamico-Vinaigrette

MARINIERTES WURZELGEMÜSE  
von Kürbis, Rüben und Beten

BELUGA-LINSENSALAT  
mit Wurzelgemüse und  
geräucherter Entenbrust

RÄUCHERFISCHPLATTE  
mit Preiselbeermeerrettich und  
Honig-Dill-Senf-Sauce

WALDORFSALAT  
mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE  
und Krustenbrot mit feiner  
Fleur de Sel Butter



## SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ  
mit steirischem Kürbiskernöl



## HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE  
aus dem Rohr mit würzigem Rotkraut,  
Grünkohl und kräftiger Orangen-  
Jus, dazu servieren wir knusprige  
Serviettenknödel und Kartoffelklöße

LACHSFILET  
auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit  
Hummerbisque und Basmati-Wildreis

SCHAUFELBRATEN  
mit Speckbohnen und  
Rosmarinkartoffeln

Veg. Alternative:  
KARTOFFEL-GNOCCHI  
mit Rotweinbirne, Gorgonzola und  
Nüssen



## DESSERT

MOUSSE  
von Spekulatius und Rumfrüchten  
mit Gebäck-Splitter

BRATAPFELKOMPOTT  
mit Vanillesauce und Crumble

GLÜHWEIN-PANNA COTTA  
mit eingemachten Kumquats



p. p. 48,50 €

zzgl. Anlieferung, Personal und Geschirr

Der Preis versteht sich netto zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer und bezieht sich  
auf eine Mindestbestellmenge für 15 Personen.



# SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

## SPREKÜCHE CATERING BERLIN

Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut.  
Wir, die Spreeküche Berlin, legen daher höchsten Wert auf beste und frische Zutaten.  
Wir sind für die Umsetzung der Speisen Ihres Events in der Wintersaison verantwortlich.  
Falls nichts Passendes für Sie dabei ist, sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir auch ein individuelles Angebot für Sie.

## ANFRAGEN & BESTELLUNGEN

Spreeküche GmbH  
Telefon 030-554941228  
(Montag bis Freitag 09:00 - 17:00Uhr)

[info@spreekueche.de](mailto:info@spreekueche.de)  
[www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)