

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG
2025





VORSPEISE

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

FRISCHES BAGUETTE ^{1,7} 
mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,3,7,9}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und
Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit
brauner Butter

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL ⁸ 
mit gerösteten Haselnüssen auf
Kichererbsenragout

DESSERT

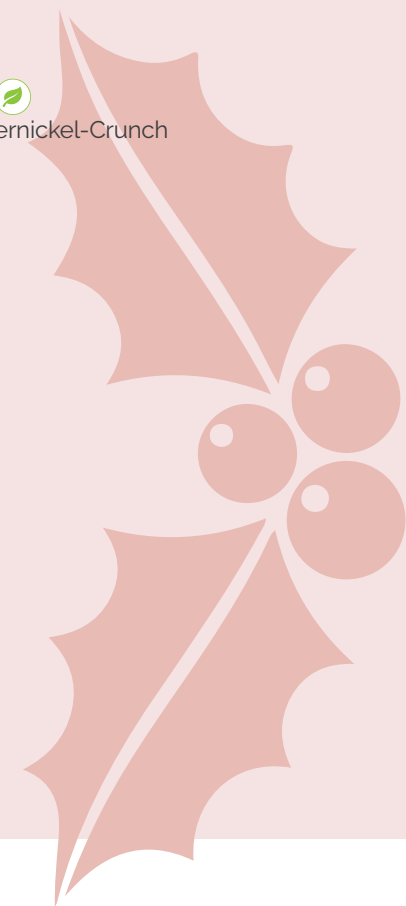
MANDEL-PANNA-COTTA ^{1,6,8} 
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel-Crunch

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

28,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,10}

mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette



„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6,8,9,10}

Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen



FRISCHES BAGUETTE ^{1,7}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème



SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ

mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl



HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,3,7,9}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

TIROLER SPINATKNÖDEL

MIT BERGKÄSE ^{1,3,7}

auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis



DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6}

mit Vanille und eingelegten Zwetschgen



BAYRISCHE QUARKCREME ^{1,3,7}

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

33,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

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

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1, 8, 9} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln (separat) ⁷ 

SALAT VON ROTER BETE ¹⁰ 
mit Apfel, Meerrettich und gebeiztem Lachs (separat) ⁴

FRISCHES BAGUETTE ^{4, 7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ 
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

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

POCHIERTES KABELJAUFILLET ^{4, 9, 10}
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS ⁹ 
mit Petersilienöl, dazu Kartoffel-Rüben-gemüse mit Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1, 3, 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

37,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE ⁸ 
mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und
Entenbrust (seperat)

**LINSENSALAT MIT GEGRILLTEM
KÜRBIS** ^{9, 10} 
mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico
und Feldsalat

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10} 
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke
mit veganer Orangen-Mayonnaise und ka-
ramellisierten Walnüssen

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

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ⁷ 
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

HAUPTSPESSEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 3, 7, 9}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem
Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu
servieren wir Kartoffelklöße mit brauner
Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER ^{9, 12}
zwölf Stunden gegart mit Rotweinsauce,
gebackenem Wintergemüse und gratinier-
ten Kartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE GNOCCHI ^{1, 7, 8} 
mit Blattspinat, pochierter Birne in
Blauschimmelsahne, Kürbis und
gerösteten Walnüssen

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

46,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

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

