



Cateringangebote – Saison 2017

Über uns:

Die Spreeküche Berlin GmbH ist ein junges Unternehmen auf dem gastronomischen Markt, welches im Januar 2016 von Toni Kaiser und Philipp Taufmann gegründet worden ist. Das Kerngeschäft des Unternehmens mit Sitz in Berlin-Lichtenberg ist die Produktion und Belieferung von Caterings für Events jeder Art – an Land und auf dem Wasser – in der Region Berlin-Brandenburg.

Darüber hinaus betreibt die Spreeküche Berlin seit 15. Februar 2016 die Marktküche im Hamberger Großmarkt für Gastronomie & Handel am Standort Berlin-Moabit, welche als Mitarbeiter- & Kundenrestaurant fungiert aber auch als Produktionsküche dient.

Als Ableger der Firma Hauptstadtfloß GmbH & Co. KG und Betreiber der Marktküche am Westhafen hat die Spreeküche Berlin GmbH selbstredend eine besondere Affinität zum Thema Wasser und beliefert seit der Saison 2016 die gesamte Hauptstadtfloß-Flotte mit Caterings von Finger Food Variationen über Buffets bis hin zu verschiedenen Barbecues.

Gerne stehen wir bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer privaten oder betrieblichen Feiern und Events mit Rat und Tat zur Seite. Kontaktieren Sie uns unter www.spreekueche.de

Index

Floß-BBQs

4	Rustikal	24,50 Euro
5	Vegetarisch	25,50 Euro
6	Maritim	30,50 Euro
7	Premium	44,50 Euro
8	Burger / Hot Dogs	14,50 Euro

Hochzeit

9	BBQ Happy Married	39,50 Euro
10	Buffet Hochzeit	44,50 Euro

Buffets

11	Vegetarisch	24,50 Euro
12	Mississippi / Spare Ribs	35,90 Euro
13	Exquisit	39,50 Euro
14	Brunch	22,50 Euro

Fingerfood

15	Alt-Berlin	18,50 Euro
16	Vegetarisch	20,50 Euro
17	Asiatisch	27,30 Euro

Snacks & Desserts

18	Panini Party-Platte	11,50 Euro
19	Wurst- & Käseplatte	12,50 Euro
20	Desserts	ab 1,60 Euro

21 **Kontakt Spreeküche & Hauptstadtfloß**

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Floß-BBQs

BBQ Rustikal

Kalt

Antipasti Variation · Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachter Himbeer-Vinaigrette · Würziger Kartoffelsalat mit Salatgurke & Kräutern · Zwiebeln in Essig & Öl · Coleslaw Salad mit Schnittlauch

Vom Grill

Original Thüringer Rostbratwürste · Nackensteaks vom Schwein in hausgemachter Marinade Hähnchenbrustfilets „Habanero“ · Halloumi

Beilagen & Saucen

Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Dessert

Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Vanille-Frischkäse

Preis: 24,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Vom Grill:

Gemüse in Folie	3,50 Euro pro Person
Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,90 Euro pro Person

Kalt:

Nudelsalat mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Olivenöl	2,90 Euro pro Person
---	----------------------

Warm:

Currywurst mit Berliner Bäckerschrippe	4,00 Euro pro Person
--	----------------------

Floß-BBQs

BBQ Vegetarisch

Kalt

Antipasti Variation · Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachter Himbeer-Vinaigrette · Würziger Kartoffelsalat mit Salatgurke & Kräutern · Zwiebeln in Essig & Öl · Nudelsalat mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Olivenöl

Vom Grill

Tofu-Bratwürste · Halloumi · Gemüse in Folie · Folienkartoffeln mit Kräuterquark · Maiskolben mit Butter

Beilagen & Saucen

Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Dessert

Schokoladen Muffin – vegan (nur im vegetarischen Buffet verfügbar)

Preis: 25,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Kalt:

Coleslaw Salad mit Schnittlauch 2,90 Euro pro Person

Warm:

Currywurst mit Berliner Bäckerschrippe 4,00 Euro pro Person

Floß-BBQs

BBQ Maritim

Kalt

Antipasti Variation · Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachtem Papaya-Dressing · Coleslaw Salad mit Schnittlauch · Herzhafte Räucherfisch-Variationen mit Meerrettich · Maritimer Nudelsalat mit Garnelen & Tomaten-Kapern-Dressing

Vom Grill

Original Thüringer Rostbratwürste · Nackensteaks vom Schwein in hausgemachter Marinade · Hähnchenbrustfilets „Habanero“ · Norwegische Lachsfilets · Halloumi

Beilagen & Saucen

Kleine Rosmarinkartoffeln · Buntes Pfannengemüse · Pesto-Gnocchi-Pfanne mit Kirschtomaten & Basilikum-Pesto · Basmatireis
Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Dessert

Frische Birnen-Joghurt-Mousse im Glas

Preis: 30,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Vom Grill:

Gemüse in Folie	3,50 Euro pro Person
Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,90 Euro pro Person

Warm:

Currywurst mit Berliner Bäckerschrippe	4,00 Euro pro Person
--	----------------------

Floß-BBQs

BBQ Premium

Kalt

Antipasti, gefüllt mit Frischkäse & Kräutern · Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachter Himbeer-Vinaigrette · Würziger Kartoffelsalat mit Salatgurke & Kräutern · Zwiebeln in Essig & Öl · Coleslaw Salad mit Schnittlauch · Aprikosen & Datteln im Speckmantel · Krabbensalat mit Glasnudeln & Sprossen · Tomate-Mozzarella-Kugeln mit Basilikum-Minz-Pesto & frischem Rucola-Salat

Vom Grill

Merguez-Würste aus Rind & Lamm · Nackensteaks vom Schwein in hausgemachter Marinade
Rinderhüftsteaks in hausgemachter Marinade · Norwegische Lachsfilets · Riesengarnelen

Beilagen & Saucen

Kleine Rosmarinkartoffeln · Buntes Pfannengemüse · Pesto-Gnocchi-Pfanne mit Kirschtomaten & Basilikum-Pesto
Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Desserts

Tiramisu Trifle mit Frischkäsecreme & Amarettini-Keks im Glas
Chocolait Cakes mit marinierten Erdbeeren

Preis: 44,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Vom Grill:

Gemüse in Folie	3,50 Euro pro Person
Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,90 Euro pro Person
Halloumi	2,50 Euro pro Person

Kalt:

Nudelsalat mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Olivenöl	2,90 Euro pro Person
---	----------------------

Floß-BBQs

Burger / Hot Dogs

Vom Grill

Burger Patty, 160 g
Burger-Brötchen
Hot Dogs

Beilagen

Salatblätter
Tomatenscheiben
Sandwichgurken
Röstzwiebeln
Frische Zwiebeln
Cheddar Käse
Jalapeños

Saucen

Tomatensalsa mit Chilischote
Burger-Sauce

Preis: 14,50 Euro pro Person
ab 15 Personen

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Warm:

Currywurst mit Berliner Bäckerschrippe 4,00 Euro pro Person

Hochzeit

BBQ Happy Married

Kalte Vorspeisen

Antipasti, gefüllt mit Frischkäse & Kräutern · Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachter Himbeer-Vinaigrette · Hausgemachter Gurkensalat mit frischem Dill · Würziger Kartoffelsalat mit Delikatessgurken · Zwiebeln in Essig & Öl · Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich & Limone

Suppe

Lachscremesuppe mit Kräutercroutons

Vom Grill

Original Thüringer Rostbratwürste · Putenbrustmedaillons · Hähnchenbrustfilets
Nackensteaks vom Schwein in hausgemachter Marinade · Rinderhüftsteaks in hausgemachter Marinade

Beilagen & Saucen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark · Kleine Rosmarinkartoffeln · Buntes Pfannengemüse
Party-Brötchen, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter & Griebenschmalz
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Desserts

Cupcakes Torte & Mini-Macarons

Preis: 39,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

BBQ Add On

zubuchbar ab 5 Personen bei jedem BBQ

Vom Grill:

Gemüse in Folie	3,50 Euro pro Person
Halloumi	2,50 Euro pro Person

Kalt:

Nudelsalat mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Balsamico & Olivenöl	2,90 Euro pro Person
---	----------------------

Hochzeit

Buffet Hochzeit

Kalt

Kartoffel-Rucola-Salat • Gemischte Blattsalate mit italienischem Dressing • Mariniertes Gemüse • Parmaschinken mit Honigmelone • Salat von Meeresfrüchten • Carpaccio vom Ochsensfilet mit Feldsalat • Tomate-Mozzarella mit dunklem Balsamico, Basilikum-Pesto & Pinienkernen • Mediterraner Pasta-Salat mit frischen Kräutern & getrockneten Tomaten
Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen & hausgemachtem Orangen-Senf-Dressing

Suppe

Lachscremesuppe mit Kräutercroutons oder cremige Champignonsuppe

Vom Grill

Putenbrustfilets „Habanero“ • Lammkoteletts, mariniert in Kräuter-Olivenöl • Bistecci ai ferri (kleine Rumpsteaks) • Atlantik Lachsfilets • Thunfisch mit Sesam • Scampi in leichter Limetten-Chili-Marinade

Beilagen & Saucen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark • Penne Rigate all'Arrabiata
Brotauswahl mit Tomaten-Oliven-Butter
Spicy Sauce • Mango-Knoblauch-Dip • Senf & Ketchup

Desserts

Italienische Käseauswahl
Fruchtauswahl mit Maraschino
Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas

Preis: 44,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

Buffets

Buffet Vegetarisch

Kalt

Ausgewählte Fingerfood-Spezialitäten auf Vollkorn-Canapés:

Dreierlei Frischkäse von buntem Gemüse · Ziegenkäse-Tomaten-Pastete · Fruchtige Tomaten-Mozzarella-Pastete · Gefüllte Champignons mit Frischkäse · Sonnengereifte getrocknete Tomaten mit Mozzarella · Senf-Honig-Frischkäse

Charmante Gläschen:

Würziger Kartoffelsalat mit Salatgurke & Kräutern · Zwiebeln in Essig & Öl · Gemüse-Quiche mit Paprika & Zucchini

Suppe

Cremige Champignonsuppe

Warm

Gefüllte Zucchini mit Graupen, Grillgemüse & Kürbiskernen · Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Schokoladen Muffin – vegan (nur im vegetarischen Buffet verfügbar)

Preis: 24,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

Buffets

Mississippi / Spare Ribs

Kalt

Antipasti Variation • Würziger Kartoffelsalat mit Salatgurke & Kräutern • Zwiebeln in Essig & Öl • Coleslaw Salad mit Schnittlauch • Grünkern-Kichererbsen-Salat mit Babyspinat & Erdnuss-Dressing • Bud Spencer Salad mit Bohnen & Speck

Suppe

Maiscremesuppe mit Croutons

BBQ Smoker

Marinierte Spare Ribs mit BBQ Sauce & Knoblauch-Dip
Barberton Huhn, mariniert mit rauchigen Kräutern & Honig-Frischkäse-Creme
Feurige Hähnchen-Spieße

Beilagen & Saucen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark • Rosmarinkartoffel-Spalten
Mississippi Pfannengemüse mit Mais & Bohnen
Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce • Mango-Knoblauch-Dip • Senf & Ketchup

Desserts

Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Vanille-Frischkäse
Mississippi Mousse mit Baileys & zarter dunkler Schokolade

Preis: 35,90 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

Buffets

Buffet Exquisit

Kalt

Frischer Wildkräutersalat mit Schafskäse & getrockneten Tomaten · Orangen-Basilikum-Lachs mit frischem Feldsalat an Himbeer-Vinaigrette · Honigmelone mit Serrano-Schinken Roastbeef, rosa gebraten mit Meerrettich-Crème fraîche & Rucola · Grapefruit-Glasnudel-Salat mit Tomate-Mozzarella-Kugeln · Bergkäse-Brett mit verschiedenen Hart- & Weichkäsespezialitäten, Weintrauben, Grissini-Stangen & Feigensenf

Suppe

Hummercremesuppe mit Flusskrebse & Frühlingslauch

Warm

Duett von Zander- & Lachsfilet auf Bouillabaisse-Gemüse mit Safran
Schweinefiletmedaillons, gebraten in Rosmarinjus
Couscous-Pfanne mit Grillgemüse & Rosmarin

Beilagen & Saucen

La Ratte-Kartoffeln mit Rosmarin, Thymian & Knoblauch · Basmatireis, verfeinert mit Butter
Baguette, hell & dunkel sowie Ciabatta mit Butter
Spicy Sauce · Mango-Knoblauch-Dip · Senf & Ketchup

Desserts

Mousse au Chocolat mit Piña Colada im Glas
Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Vanille-Frischkäse

Preis: 39,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Wenn nicht anders vereinbart, liefern wir 10% der Hauptspeisen vegetarisch.

Buffets

Buffet Brunch

Kalt

Antipasti Variation • Feine herzhafte Räucherfisch-Platte mit Meerrettich • Hausgemachter Bratenaufschnitt • Rauchfleischvariationen • Bergkäse-Brett mit verschiedenen Hart- & Weichkäsespezialitäten, Weintrauben, Grissini-Stangen & Feigensenf • Gefüllte Eier mit Kaviar & Seehasenrogen • Honigmelonen-Schiffchen mit Serrano-Schinken • Kleine Frikadellen • Hausgemachter Eiersalat mit sauren Gurken • Hausgemachter Geflügelsalat mit Obst in feiner Mayonnaise • Krabbensalat mit frischem Dill & feiner Mayonnaise • Kerniges Müsli & Cornflakes, serviert mit Joghurt, Quark & Milch

Beilagen

Gemischter Brotkorb mit Butter • Croissants & Muffins

Dessert

Exotische Obstplatte

Preis: **22,50 Euro pro Person**
 ab 20 Personen

Fingerfood

Fingerfood Alt-Berlin

Kalt

Kleine Frikadelle auf Kartoffelsalat im Glas · Tomate-Mozzarella-Kugeln mit Rucola
Roastbeef, rosa gebraten auf Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette · Räucherlachs mit
Meerrettich-Creme im Glas · Bergkäsevariationen, gewürfelt & gespießt mit Feigensenf

Suppe

Kartoffelsuppe mit zerlassenem Speck & Baguette

Warm

Currywurst mit Berliner Bäckerschrippe

Desserts

Mini-Berliner

Frisches Obst am Spieß

Preis: 18,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Fingerfood

Fingerfood Vegetarisch

Kalt

Ausgewählte Fingerfood-Spezialitäten auf Vollkorn-Canapés:

Dreierlei Frischkäsecreme von buntem Gemüse · Ziegenkäse-Tomaten-Pastete
Fruchtige Tomaten-Mozzarella-Pastete · Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Sonnengereifte getrocknete Tomaten mit Mozzarella · Senf-Honig-Frischkäse

Charmante Gläschen:

Bunter Linsensalat mit mediterranem Gemüse & Fetakäse

Dessert

Papaya-Mousse im Glas

Preis: 20,50 Euro pro Person
ab 20 Personen

Fingerfood Asia

Kalt

Im Weckglas oder als Vorspeisenplatte:

Wakame-Algen-Salat mit gebackener Garnele & Kartoffelnest im Glas · Salatherzen mit Sesamdressing & Kirschtomaten im Glas · Glasnudelsalat mit Entenbrust „Teriyaki“ im Glas
Grapefruit-Avocado-Salat mit gerösteten Erdnüssen im Glas · Orangen-Basilikum-Lachs an Platte · Wasabi-Frischkäsecreme mit Sprossen im Glas · Hähnchen-Spieße mit Ananas & Kokos als Platte · Mini-Frühlingsrollen, gebacken und angerichtet auf wildem Salat mit Soja-Dressing als Platte

Preis: 27,30 Euro pro Person (7 Portionen)
ab 20 Personen

Snacks & Desserts

Panini Party-Platte

Panino „Serrano“ – Rotes Pesto, Rucola, Serrano, Tomate & Parmesanspäne

Panino „Tuna“ – Rotes Pesto, Blattsalat, Thunfisch, Weintrauben & Sprossen

Panino „Greek“ – Rotes Pesto, Blattsalat, gegrillter Hirtenkäse, Tomate & rote Zwiebeln

Panino „Caprese“ – Grünes Pesto, Rucola, Mozzarella, Tomate & schwarzer Pfeffer

Panino „Club Chicken“ – Hausgem. Mayonnaise, Blattsalat, Hühnerbrust, Tomate & Bacon

Panino „ACE“ – Meerrettich, Blattsalat, Apfel, Emmentaler, Ei & schwarzer Pfeffer

Preis: 11,50 Euro pro Person
ab 15 Personen

Snacks & Desserts

Wurst- & Käseplatte

Brotzeit

Grobe Schinken-Platte · Zwiebelmettwurst & Salami · Putenbrust & Hartkäseauswahl
Mini Bouletten & Perlzwiebeln · Mini-Maiskolben, Cornichons & Mixed Pickles

Beilagen

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten sowie Butter & Griebenschmalz

Preis: 12,50 Euro pro Person
ab 15 Personen

Snacks & Desserts

Desserts

Frische Birnen-Joghurt-Mousse im Glas	1,60 Euro*
Tiramisu Trifle mit Frischkäsecreme & Amarettini-Keks im Glas	1,60 Euro*
Tiramisu im Glas	1,60 Euro*
Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas	1,60 Euro*
Mousse au Chocolat mit Piña Colada im Glas	1,80 Euro*
Strawberry Shot mit Skyy Vodka im Glas	1,80 Euro*
Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Vanille-Frischkäse	1,80 Euro*
Chocolait Cakes mit marinierten Erdbeeren als Platte (ab 10 Personen)	21,00 Euro
Italienische Käseauswahl (für 15 Personen)	25,00 Euro
Eisbombe mit frischem Obst & verschiedenen Eissorten (ab 30 Personen)	89,00 Euro
Cupcakes Torte & Mini-Macarons (ab 40 Personen) – Special	198,00 Euro

*Preis pro Person

Kontakt

SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

Spreeküche Berlin GmbH | Hauptstraße 13 (Haus 8) | 10317 Berlin
030 55494120 | info@spreekueche.de | www.spreekueche.de



Ausflugslokal Mutter Lustig | Müggelheimer Straße 1 | 12555 Berlin
030 55494120 | info@Mutter-Lustig.berlin | www.Mutter-Lustig.berlin