



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

OKTOBER – APRIL

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	5
Empfangshäppchen	6
Burger + Snacks + Suppen	7
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	9
Bolles - Herbstsauce	10
Spreerauschen	11
Herbst - Welle	12
Herbst auf der Spree	13
Vegi und Vegan im Herbst	14
Poke-Bowl DIY	15
Impressum	16

VORWORT



EINFÜHRUNG KATALOG

In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen „Spreeküche“ haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte werden von einem qualifizierten Küchenteam **frisch** gekocht und mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet. Unsere Speisen sind fast ausschließlich **selbstgemacht**. Müssen wir dennoch 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.

Da auf unseren Flößen nur begrenzt Platz vorhanden ist, sind alle Speisenangebote auf die speziellen Gegebenheiten der einzelnen Flöße und Schiffe angepasst. Natürlich beraten wir Sie gern individuell und passen unsere Vorschläge gemäß Ihren Vorstellungen an.

Vegetarische und vegane Speisen sind bei uns keine Fremdworte, daher enthält jedes Buffet 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.

PREISE

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der geltenden Mehrwertsteuer. Sie sind inklusive Equipment, Geschirr sowie Besteck und pro Person berechnet.

Für die Buffets und Stationen gibt es bei uns eine Kinderregelung: Kinder bis 6 Jahren werden nicht berechnet, für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Bei allen Angeboten gilt eine Mindestbestellmenge für 15 Personen, sollte diese unterschritten werden berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50 € pro Person.

Hauptstadfloß
Lass Dich treiben

FINGERFOOD UND SNACKS





MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

1. **QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** ^{1,3,7} 
mit Schmand und Schafskäsedecke
2. **BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} 
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
3. **WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1,7,9}
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,3,7,10, G, K}
mit kleiner Kalbsfrikadelle
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} 
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
6. **WALNUSS-BROWNIE** ^{1,3,7,8} 
mit Frischkäse-Topping und Weintraube





23,40 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

1. **WRAP MIT RATATOUILLE** ^{1,11} 
mit Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika & Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8,9} 
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und Schafskäse ⁷
3. **SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP** ^{1,5,6}
Hühnerbein, ausgelöst, mariniert mit Chili, Honig & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip
4. **QUICHE LORRAINE** ^{1,3,7}
mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
5. **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELE** ^{1,2,5,6,11}
Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
6. **MAISPOULARDENBRUST** ¹²
Gegrillt, auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
7. **TIRAMISU** ^{1,3,7,8} 
mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln
8. **SCHOKOLADEN-MOUSSE** ^{3,5,7} 
mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

31,60 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

1. **WRAP VEGAN** ^{1,11} 
weiße Bohne, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8,9} 
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, gerösteten Mandeln
3. **ROTE-BETE FALAFEL** ^{1,11} 
mit Tahini-Dip
4. **TORTILLA-RÖLLCHEN** ^{1,12,A} 
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
5. **VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT** ^{1,5,6,11} 
Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch
6. **VEGANE PANNA COTTA** ⁶ 
mit Passionsfrucht-Mango-Salat und Zitronenmelisse

22,80 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch  vegan 



EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL ^{1,7}

marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate

3,10 €

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8}

mit Schafskäse und Cashewkernen

3,10 €

ROTE BETE FALAFEL ^{1,11}

mit Tahini-Dip

3,40 €

TORTILLA-RÖLLCHEN ^{1,12,A}

mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous

3,60 €

GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME ^{1,7}

auf Pumpernickel-Taler und Kerbel

3,40 €

MELONE UND SCHINKEN

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken

3,80 €

ANANAS-CAKE-BALL ^{1,3,7,8}

fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

3,80 €

GLAS / PLATTE


SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander

4,00 €

HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl

Kichererbsen-Curry-Creme und

gegrillte Paprika ^{1,9,10,11} 

Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7}

Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7}

3,60 €

3,80 €

3,80 €

QUICHE TOMATE-MOZZARELLA ^{1,3,7}

mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum

3,80 €

CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}

mit Rauchlachs und Dill-Creme

4,00 €

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeeren und Vanille-Crumble

4,00 €

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



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei
Mindestbestellung 15 Stück

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER ^{1, 3, 6, 7, 11} **13,50 €**

aus saftigem Rindfleisch (180g) mit Cheddar, roter Zwiebel, Tomate, Gurke und Salat

PULLED BEEF BURGER ^{1, 3, 6, 7, 10, 11} **14,50 €**

Pulled Beef (140g) mit Krautsalat, Blattsalaten und Barbequesauce

RED OAT BURGER ^{1, 6, 9, 11} **12,90 €**

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

PULLED LACHS BURGER ^{1, 3, 4, 7} **14,90 €**

marinierter nordischer Lachs, gezupft mit Bergpfeffer (120g), dazu Parmesansauce, Babyspinat und Grillgemüse

SNACKS

Mindestbestellung 20 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150g) ^{1, 9} **8,00 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

PLANT-BASED CURRYWURST (120g) ^{1, 6, 9, F} **10,50 €**

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

FEURIGES CHILI CON CARNE (350g) ¹ **8,50 €**

würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeernote, dazu ofenfrisches Baguette

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1, 6} **9,50 €**

würziges Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeernote, dazu ofenfrisches Baguette

SUPPEN

200ml pro Portion und Baguette

SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ **5,50 €**

mit Kokosaromen und Kaffir-Limette

KESSELGULASCHSUPPE ^{1, 7, 9} **6,00 €**

mit Sauerrahm und Schnittlauch

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{1, 7, 9} **6,00 €**

mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

MAISCREMESUPPE ⁷ **5,50 €**

mit Bacon (extra)

„FÜR DIE KLEINEN“ ^{1, 9} **8,50 €**

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce

(nur buchbar in Kombination mit einem Buffet ab fünf Kindern)

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

Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben


BUFFET

KATALOG






VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3, 10, G, K} 
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

GURKENSSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Salzbutter und Kräuter-Hummus

HAUPTGÄNGE


GEBACKENER KASSELER SPEER ^{9, 10, N, K}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

QUINOA-BOULETTE ⁹ 
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{4, 3, 7, 8} 
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 | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz


28,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

ROTE-BETE-SALAT ¹⁰ 
mit Meerrettich-Schmand und Dill

KARTOFFELSALAT ^{3, 10, G, K} 
mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg,
Kürbiskernen und Kresse

BERLINER MINI-BOULETTEN ^{1, 3, 7, 10}
mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“ ^{1, 3, 4, 7, 10}
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dip

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** ^{1, 7, 11} 
mit Kräuter-Hummus und Schmalz

HAUPTSPEISEN

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{9, 10, N, K}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und
Berliner Sauerkraut mit Karotten

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7, 9, 10}
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und grünen Bohnen
mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie
und Petersilie ¹ 
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERTS

KARAMELLISIERTER ARMER RITTER ^{1, 3, 7} 
mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

QUARKMOUSSE ^{3, 7, 8} 
mit Kirschgrütze und karamellisierten Mandeln

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

BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI ⁹

von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10}

gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONENHÜHNCHEN


mit Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

„BRASATO“ ^{9, 12}

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie

DAZU: gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹ 

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE ^{1, 3, 7}

auf Pilzrahm und gebackenem Hokkaido-Kürbis

DESSERT

VEGANES PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 7, 8}

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

35,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN



GRÜNER WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10}

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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, G, K}

mit grünen Bohnen und Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHLMIT

mit Orange, Petersilie ¹² 
und Ziegenfrischkäse (separat) ⁷ 

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutters und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 7, 9, 10}

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE ⁹

von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1, 7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscos auf Tomaten-Sugo

DESSERT

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

mit Haselnussstreusel

WEISSE MOUSSE ^{3, 7}

mit Rosmarin-Birne

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

37,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT ¹⁰

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

ANTIPASTI ⁹

von Wurzelgemüse, gebackenem Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ⁷

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

RINDERBRUST ^{7, 9, 10, 12}

sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln


COQ AU VIN ^{1, 7, 9, 12}

in Weißwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons

DAZU: gebratene Schupfnudeln ¹

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

PENNE LUPARA ^{1, 9, 12}

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan ⁷ 

DESSERT

APRIKOSEN-RICOTTA-CREME ^{1, 3, 7, 8}

mit Mandel-Crumble

KAFFEEMOUSSE ^{3, 7, 8}

mit Orangen und Pistazie

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

39,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT ¹⁰

aus Frisée, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette und Zitrus-Aromen

ANTIPASTI ⁹

von Wurzelgemüse gebackenem Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ⁷

mit Knoblauch-Joghurt, Dill und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7,8,10}

mit Haselnuss-Hafer-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ⁹

auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

GNOCCHI ^{1,7}

mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6}

mit Vanille und Zwetschgen-Kompott

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

35,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



ASIATISCHE BOWL

BASIS

Basmati-Reis-Mix

SALATTOPPING

Babyspinat

MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat ^{1, 6, 11 F}

GEMÜSE

Edamame ⁶

OBST-TOPPING

Mango-Würfel

SAUCEN

Milde Sweet-Chili-Sauce mit Sesam und Koriander ¹¹

TOPPING

Marinierte Hähnchenstreifen ^{6, 11}

Zu den Bowls reichen wir Fladenbrot mit bestem Olivenöl und Rote-Bete-Hummus ^{1, 11}.



ORIENTALISCHE BOWL

BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten und Mandeln ^{1, 8}

SALATTOPPING

Rucolasalat

MARINIERTES GEMÜSE

Karottensalat
Spitzkohl

GEMÜSE

Süßkartoffelscheiben

OBST-TOPPING

Granatapfelkerne

SAUCEN

Joghurt-Minz-Dip ⁷

TOPPING

Kleine Köfte-Bällchen ^{1, 3}

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

je **19,50 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut.
Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste
und frische Zutaten.

Bio, Vegetarisch, Vegan?

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt.
Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Internet: www.spreekueche.de

Hauptstadtflöß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin


Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399


E-Mail: info@hauptstadtfloss.de
Internet: www.hauptstadtfloss.de







KALTE SPEISEN

Kleine Brotauswahl von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette ^{1,11} 

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella ^{3,7} 

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping ^{1,7,8} 

Mozzarella-Tomaten-Salat - mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht ^{7,8,10} 

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten ^{7,8,9}


WARME SPEISEN

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA ^{1,9,12}

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan ⁷ 

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

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

27,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.