



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

INHALTSVERZEICHNIS



VORWORT	3
FINGERFOOD & SNACKS	
Unsere Empfehlung	5
Burger + Snacks	6
BARBEQUES	
BBQ 1	8
BBQ 2	9
BBQ 3	10
BBQ Vegan	11
Add-ons	12
BUFFETS	
Buffet - light, rustikal	14
Buffet - light, mediterran	15
Bolles - Spreesause	16
Spree Athen	17
Müggel - Spree	18
Vegi und Vegan auf der Spree	19
Impressum	20

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 und Barbecue (BBQ) entsprechende Speisen. Außerdem werden – wenn möglich – zum Beispiel bei Vorspeisen tierische Komponenten extra serviert, sodass das Grundgericht fleischnfrei 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, BBQs 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

- QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** ^{1,3,7} mit Schmand und Schafskäsedecke
- BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} mit Ziegenkäsecreme und Croutons
- WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1,7,9} gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
- BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,3,7,10} mit kleiner Kalbsfrikadelle
- JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} mit Himbeeren und Vanille-Crumble
- 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

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

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

22,80 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

vegetarisch vegan



DIY BURGER XXL

mit softem Briochebrötchen aus der Manufaktur Bekarei

Mindestbestellung 15 Stück

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER ^{1, 3, 6, 7, 11}

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

13,50 €

PULLED BEEF BURGER ^{1, 3, 6, 7, 10, 11}

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

14,50 €

RED OAT BURGER ^{1, 6, 9, 11}

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

12,90 €

PULLED LACHS BURGER ^{1, 3, 4, 7}

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

14,90 €

SNACKS

Mindestbestellung 15 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150G) ^{1, 9}
mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

8,00 €

PLANT-BASED CURRYWURST (120G) ^{1, 6, 9, F} 

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

10,50 €

FEURIGES CHILI CON CARNE (350G) ¹

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

8,50 €

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350G) ^{1, 6} 

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

9,50 €

„FÜR DIE KLEINEN“ ^{1, 9}

Spaghetti mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensauce
(nur buchbar in Kombination mit einem Buffet ab fünf Kindern)

8,50 €

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


BARBEQUE


KATALOG







VORSPEISEN




SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K} 
mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

GURKENSALAT ¹⁰
mit roten Zwiebeln und Dill

HIRTENSALAT ¹⁰ 
mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Schafskäse ⁷ (separat)

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus


DIPS: **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** ⁷ 
MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10} 
BBQ-SAUCE ¹⁰
KETCHUP ^{9, 10} 
SENF ¹⁰ 

VOM GRILL




THÜRINGER BRATWURST ^{9, 10, A, S, G, P}
Frische Thüringer Rostbratwurst

HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G}
Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

PULLED BEEF ¹⁰
24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce


HALLOUMI ⁷ 
Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst ⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling ⁹ 

DESSERTS

VEGANE PANNA COTTA ⁶ 
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSEGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE ^{1, 3, 7, 8} 
mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben

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.





VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7, 8, A} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI 
geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** ⁷ 
MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10} 
BBQ-SAUCE ¹⁰ 
KETCHUP ^{9, 10} 
SENF ¹⁰ 

VOM GRILL





SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9, 10, A}
Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

TANDOORI HÄHNCHEN ^{5, 9, 10}
Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade


GARNELEN-SPIESS ²
Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade


FLANKSTEAK
Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst ⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbsen-Bratling ⁹ 
- Halloumi ⁷ 

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1, 7} 
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeeren und Vanille-Crumble

ANANAS-CAKE-BALL ^{1, 3, 7, 8} 
fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

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

40,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSALAT ⁶

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele (separat) ²

CAESAR SALAD ^{1, 3, 7, 10}

Römerherzen mit Caesar-Dressing Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 10}

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

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


mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie


BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH ⁷

MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10} 

BBQ-SAUCE ¹⁰ 

KETCHUP ^{9, 10} 

SENF ¹⁰ 

VOM GRILL

MERGUEZ ^{9, 10, F, A}

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken





LACHSFILET IN FOLIE ⁴

mit Zitronenpfeffer

RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst ⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Tempeh ^{1, 6, 9} 
- Halloumi ⁷ 

DESSERTS

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

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

MINI-NUSS-GUGELHUPF ^{1, 3, 7, 8}

mit Karamell-Topping

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

48,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8, 10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

BAUERNSALAT

mit Tomate, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohne

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Margarine und Rote-Bete-Hummus

VOM GRILL

TOFU - BRATWURST ⁶

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

QUINOA-ERBSEN-BRATLING ⁹

TEMPEH ^{1, 6}

marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce

DIPS: MANGO-CURRY-DIP ^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ^{9, 10}

SENF ¹⁰

DESSERTS

MANDELMILCH - PANNA COTTA ^{6, 8}

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

34,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

GARNELEN-SPIESS (100 g) ² Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß mit Koriander	6,50 €	MERGUEZ ^{9, 10, F, A} Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	4,00 €
FLANKSTEAK Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion	6,00 €	SALSICCIA MIT FENCHEL ^{9, 10, A} Italienische Bratwurst mit Fenchel	4,00 €
LACHSFILET (100 g) ⁴ mit Zitronenpfeffer	7,50 €	CHORIZO BRATWURST ^{A, F, S} Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	4,00 €
SEETEUFELMEDAILLION ⁴ mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	6,50 €	HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS ^{9, 10, G} mit Paprika und roten Zwiebeln	4,00 €
RINDERFILET (100 g) Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt	9,50 €	SPARE RIBS ^{10, K, F} Schweinerippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt	6,00 €
LAMMKOTELETTES (100 g) mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	11,00 €	GEMÜSE-SPIESS  Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon	6,00 €
		TEMPEH ^{1, 6}  marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce	5,50 €

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 Kräuterbutter und Rote-Bete-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

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

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

WALNUSS-BROWNIE ^{4,3,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

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


29,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

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

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} 
mit Kräuterbutter und Schmalz



HAUPTGÄNGE

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

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 3, 7} 
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


32,00 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7, 8, 10} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl


MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröst. Mandeln und Kräutern


ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11} 
(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN
mit Kräutern und 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 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERT

VEGANE 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

PAZANELLA ^{1, 8, 10}

italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico-Dressing

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

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST ^{1, 3, 7, 10, F}

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 7, 10, 12, F}

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 9}

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE ⁹

von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

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-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

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

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 5, 7}

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

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


42,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht


ANTIPASTI 
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl


MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern


MARINIERTER SPARGELSALAT ¹⁰ 
mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 8, 11} 
(herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus


HAUPTGÄNGE

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7, 8, 10} 
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ⁹ 
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1, 7} 
gebraten mit Zucchini-Karotten-Gemüse, Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ^{1, 6} 
mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH 
mit Ananasragout, Limette und Basilikum

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

36,00 € 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@hauptstadtflöss.de
Internet: www.hauptstadtflöss.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-Hähnchen 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.