



15  
Jahre  
Hauptstadtfloß  
seit 2009

# CATERING

# INHALTSVERZEICHNIS



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

# 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** <sup>1,3,7</sup> mit Schmand und Schafskäsedecke
- BELUGALINSENSALAT** <sup>1,7,9,10</sup> mit Ziegenkäsecreme und Croutons
- WRAP HÄHNCHENBRUST** <sup>1,7,9</sup> gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
- BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>1,3,7,10</sup> mit kleiner Kalbsfrikadelle
- JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1,7</sup> mit Himbeeren und Vanille-Crumble
- WALNUSS-BROWNIE** <sup>1,3,7,8</sup> mit Frischkäse-Topping und Weintraube

**23,40 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

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

**31,60 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

- WRAP VEGAN** <sup>1,11</sup> weiße Bohne, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat
- ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** <sup>1,8,9</sup> Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, gerösteten Mandeln
- ROTE-BETE FALAFEL** <sup>1,11</sup> mit Tahini-Dip
- TORTILLA-RÖLLCHEN** <sup>1,12,A</sup> mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
- VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT** <sup>1,5,6,11</sup> Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch
- VEGANE PANNA COTTA** <sup>6</sup> 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 <sup>1, 3, 6, 7, 11</sup>

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

13,50 €

### PULLED BEEF BURGER <sup>1, 3, 6, 7, 10, 11</sup>

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

14,50 €

### RED OAT BURGER <sup>1, 6, 9, 11</sup>

veganes Patty mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten und Guacamole

12,90 €

### PULLED LACHS BURGER <sup>1, 3, 4, 7</sup>

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

14,90 €

## SNACKS

Mindestbestellung 15 Stück

**GROSSE BERLINER CURRYWURST (150G)** <sup>1, 9</sup>  
mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

8,00 €

**PLANT-BASED CURRYWURST (120G)** <sup>1, 6, 9, F</sup> 

mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

10,50 €

**FEURIGES CHILI CON CARNE (350G)** <sup>1</sup>

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

8,50 €

**FEURIGES CHILI SIN CARNE (350G)** <sup>1, 6</sup> 

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

9,50 €

**„FÜR DIE KLEINEN“** <sup>1, 9</sup>

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** <sup>10</sup>   
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>10, G, K</sup>   
mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

**GURKENSALAT** <sup>10</sup>  
mit roten Zwiebeln und Dill

**HIRTENSALAT** <sup>10</sup>   
mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Schafkäse <sup>7</sup> (separat)

**BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 11</sup>   
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>6, 9, 10</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10</sup>  
**KETCHUP** <sup>9, 10</sup>   
**SENF** <sup>10</sup> 

## VOM GRILL

**THÜRINGER BRATWURST** <sup>9, 10, A, S, G, P</sup>  
Frische Thüringer Rostbratwurst

**HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS** <sup>9, 10, G</sup>  
Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

**PULLED BEEF** <sup>10</sup>  
24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

**HALLOUMI** <sup>7</sup>   
Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling <sup>9</sup> 

## DESSERTS

**VEGANE PANNA COTTA** <sup>6</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**HAUSEGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
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** <sup>10</sup>   
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**TOMATE-MOZZARELLA-SALAT** <sup>7, 8, A</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

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

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1, 8, 10</sup>   
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

**BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 11</sup>   
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>6, 9, 10</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10</sup>   
**KETCHUP** <sup>9, 10</sup>   
**SENF** <sup>10</sup> 

## VOM GRILL

**SALSICCIA MIT FENCHEL** <sup>9, 10, A</sup>  
Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

**TANDOORI HÄHNCHEN** <sup>5, 9, 10</sup>  
Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandoori-Mango-Marinade

**GARNELEN-SPIESS** <sup>2</sup>  
Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

**FLANKSTEAK**  
Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbsen-Bratling <sup>9</sup> 
- Halloumi <sup>7</sup> 

## DESSERTS

**JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1, 7</sup>   
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeeren und Vanille-Crumble

**ANANAS-CAKE-BALL** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
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 <sup>6</sup>

mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele (separat) <sup>2</sup>

### CAESAR SALAD <sup>1, 3, 7, 10</sup>

Römerherzen mit Caesar-Dressing Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3, 4, 10</sup>

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>9, 10, G, K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### BROTAUSWAHL <sup>1, 6, 7, 11</sup>

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

### DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

MANGO-CURRY-DIP <sup>6, 9, 10</sup> 

BBQ-SAUCE <sup>10</sup> 

KETCHUP <sup>9, 10</sup> 

SENF <sup>10</sup> 

## VOM GRILL

### MERGUEZ <sup>9, 10, F, A</sup>

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

### MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

### LACHSFILET IN FOLIE <sup>4</sup>

mit Zitronenpfeffer

### RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Tempeh <sup>1, 6, 9</sup> 
- Halloumi <sup>7</sup> 

## DESSERTS

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

### MINI-NUSS-GUGELHUPF <sup>1, 3, 7, 8</sup>

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 <sup>8, 10</sup>

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

### ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8, 10</sup>

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

### BAUERNSALAT

mit Tomate, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohne

### BROTAUSWAHL <sup>1, 6, 11</sup>

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

## VOM GRILL

### TOFU - BRATWURST <sup>6</sup>

### GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

### QUINOA-ERBSEN-BRATLING <sup>9</sup>

### TEMPEH <sup>1, 6</sup>

marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce

### DIPS: MANGO-CURRY-DIP <sup>6, 9, 10</sup>

BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

KETCHUP <sup>9, 10</sup>

SENF <sup>10</sup>

## DESSERTS

### MANDELMILCH - PANNA COTTA <sup>6, 8</sup>

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.

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

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** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

**GURKENSSALAT** <sup>10</sup>   
mit roten Zwiebeln und Dill

**KLEINE BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 11</sup>   
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**SCHUPFNUDELPFANNE**  
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie <sup>1</sup>   
dazu Kräuterschmand (extra) <sup>7</sup> 

## DESSERT

**ROTE GRÜTZE** <sup>6</sup>   
mit veganer Vanillesauce

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>4, 3, 7, 8</sup>   
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 <sup>1,8,10</sup>

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

### ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

### KLEINE BROTAUSWAHL <sup>1,6,7,11</sup>

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 <sup>9</sup>

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

### WALNUSS-BROWNIE <sup>4,3,7,8</sup>

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** <sup>10</sup>   
mit roten Zwiebeln und Dill

**KARTOFFELSALAT BERLINER ART** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit Gurke, Ei und Radieschen-Topping

**BERLINER MINI-BOULETTEN** <sup>1, 3, 7, 10</sup>  
mit Mostrich und Gewürzgurke

**FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“** <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>  
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dip

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-  
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** <sup>1, 7</sup>   
mit Kräuterbutter und Schmalz

## HAUPTGÄNGE

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und  
Berliner Sauerkraut mit Karotten

**GEBRATENE HÄHNCHENKEULE** <sup>7, 9, 10</sup>  
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und grünen Bohnen  
mit jungem Lauch

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**SCHUPFNUDELPFANNE** <sup>1</sup>   
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie  
dazu Kräuterschmand (extra) <sup>7</sup> 

## DESSERT

**ROTE GRÜTZE** <sup>6</sup>   
mit veganer Vanillesauce

**KÄSEKUCHENCREME** <sup>1, 3, 7</sup>   
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** <sup>10</sup>   
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** <sup>7, 8, 10</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

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

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1, 8, 10</sup>   
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröst. Mandeln und Kräutern

**ITALIENISCHE BROTAUSWAHL** <sup>1, 7, 11</sup>   
(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

## HAUPTGÄNGE

**ZITRONEN-HÜHNCHEN**  
mit Kräutern und Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

**„BRASATO“** <sup>9, 12</sup>  
Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

**MEDITERRANES OFENGEMÜSE**   
mit roten Zwiebeln und Petersilie

**DAZU:** gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup> 

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**QUINOA-BOULETTE** <sup>9</sup>   
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

## DESSERT

**VEGANE PANNA COTTA** <sup>6</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3, 7, 8</sup>   
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

### PANZANELLA <sup>1, 8, 10</sup>

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

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>9, 10, G, K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1, 3, 7, 10, F</sup>

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3, 4, 7, 10, 12, F</sup>

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern und Rucola

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1, 7, 11</sup>

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

## HAUPTGÄNGE

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4, 9</sup>

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

### RINDERRAGOUT <sup>9, 12</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE <sup>9</sup>

von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

### GNOCCHI IN TOMATENBUTTER <sup>1, 7</sup>

gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGANE ALTERNATIVE 10%:

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1, 8, 9</sup>

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

## DESSERT

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3, 5, 7</sup>

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](http://www.spreekueche.de)

**Hauptstadtflöß GmbH**  
Gustav-Holzmann-Straße 10  
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120  
Telefax: 030 568373399

E-Mail: [info@hauptstadtfluss.de](mailto:info@hauptstadtfluss.de)  
Internet: [www.hauptstadtfluss.de](http://www.hauptstadtfluss.de)





## KALTE SPEISEN

Kleine Brotauswahl von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette <sup>1,11</sup>

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella <sup>3,7</sup>

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping <sup>1,7,8</sup>

Mozzarella-Tomaten-Salat - mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht <sup>7,8,10</sup>

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten <sup>7,8,9</sup>

## WARME SPEISEN

### ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hühnchen mit Kräutern und Oliven

**DAZU:** gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

### PENNE LUPARA <sup>1,9,12</sup>

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

## DESSERT

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

### VEGANE PANNA COTTA <sup>6</sup>

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.