

SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS



KUCHEN & TORTEN 2022

INHALTSVERZEICHNIS

3	Vorstellung		
4	Crème brûlée Birne-Pistazie Preiselbeere - Vollmilchmousse Zweigeschichteter Käsekuchen mit Kirschen	8	Kaiser - Baiser - Torte Normannischer Apfelkuchen Holunder - grüner Apfel Royal - Krokant - Cassis
5	Aprikosentraum Maracuja - weiße Schokolade Möhre-Kokos mit Frischkäse Spreewelle mit abgetauchten Kirschen	9	Rhabarberkuchen mit Butterstreusel Käsekuchen mit Bio-Quark und Butterstreusel Schokoladen-Frucht - laktosefrei Schoko-Mandel-Banane – vegan & laktosefrei
6	Engadiner Nuß Joghurt - Sanddorn Tiramisu - Torte (ohne Alkohol) Mohn - Marzipan	10	Mandel-Ricotta mit Himbeeren – glutenfrei Marzipan-Orange – glutenfrei & laktosefrei vegane Kuchen
7	Zweischichtiger Käsekuchen - Heidelbeere Schokoladenkuchen mit Aprikosenfüllung Wiener Kirsche - glutenfrei Pistazie - Johannisbeere	11	Blechkuchen Cookies Kleingebäck
		12	Erdbeerkuchen mit Bourbon-Vanille-Pudding als Herzform
		13	Kontakt



Unsere Philosophie

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, Koscher?

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

Guten Appetit!

Das Spreeküche Team



Die Konditorei der Spreeküche

Alle Kuchen werden frisch und hausgemacht zubereitet. Hierbei arbeiten wir mit Agar-Agar statt Gelatine und backen selbstverständlich ohne Fertigmischungen. Außerdem benutzen wir keine Schimmelstopper oder chemischen Säuerungsmittel. Da wir mit natürlichen Rohstoffen arbeiten, sind diese natürlichen Schwankungen unterlegen.

Wir behalten uns demnach vor ggfs. auf anderes Obst auszuweichen, falls es zu saisonalen Lieferengpässen kommen sollte. Darüber setzen wir Sie dann natürlich rechtzeitig in Kenntnis. Aus Rücksicht auf unsere Nussallergiker, arbeiten wir mit Pistazien und Mandeln, da die häufigsten allergischen Reaktionen bei Haselnüssen auftreten. Des Weiteren verwenden wir kein Alkohol in unseren Produkten, so dass diese kinderfreundlich sind und sorgenfrei bestellt werden können. Wir arbeiten mit den besten Edelschokoladen, Bio-Milchprodukten sowie Bio-Eiern und ziehen Butter den gehärteten Fetten vor.

Unsere Kuchen haben alle einen Durchmesser von 26 cm / 12 - 16 Stücke.

KUCHEN-AUSWAHL



Crème brûlée

35,00 € netto
41,65 € brutto



Birne-Pistazie

35,00 € netto
41,65 € brutto



Preiselbeere - Vollmilchmousse

35,00 € netto
41,65 € brutto



Zweigeschichteter Käsekuchen
mit Kirschen

35,00 € netto
41,65 € brutto

KUCHEN-AUSWAHL



Aprikosentraum

35,00 € netto
41,65 € brutto



Maracuja - weiße Schokolade

35,00 € netto
41,65 € brutto



Möhre-Kokos mit Frischkäse

35,00 € netto
41,65 € brutto



Spreewelle mit abgetauchten Kirschen

35,00 € netto
41,65 € brutto

KUCHEN-AUSWAHL



Engadiner Nuß

35,00 € netto
41,65 € brutto



Joghurt - Sanddorn

35,00 € netto
41,65 € brutto



Tiramisu – Torte (ohne Alkohol)

35,00 € netto
41,65 € brutto



Mohn - Marzipan

35,00 € netto
41,65 € brutto

KUCHEN-AUSWAHL



Zweischichtiger Käsekuchen - Heidelbeere 35,00 € netto
41,65 € brutto



Schokoladenkuchen mit Aprikosenfüllung 35,00 € netto
41,65 € brutto



Wiener Kirsche glutenfrei 35,00 € netto
41,65 € brutto



Pistazie - Johannisbeere 35,00 € netto
41,65 € brutto

KUCHEN-AUSWAHL



Kaiser - Baiser - Torte

35,00 € netto
41,65 € brutto



Normannischer Apfelkuchen

35,00 € netto
41,65 € brutto



Holunder - grüner Apfel

35,00 € netto
41,65 € brutto



Royal - Krokant - Cassis

35,00 € netto
41,65 € brutto

KUCHEN-AUSWAHL



Rhabarberkuchen mit Butterstreusel

35,00 € netto
41,65 € brutto



Käsekuchen mit Bio-Quark
und Butterstreusel

35,00 € netto
41,65 € brutto



Schokoladen-Frucht Kuchen laktosefrei
(wahlweise: Himbeeren, Brombeeren,
Heidelbeeren oder Waldbeeren)

35,00 € netto
41,65 € brutto



Schoko-Mandel-Banane vegan/laktosefrei

35,00 € netto
41,65 € brutto



Mandel-Ricotta mit Himbeeren glutenfrei

35,00 € netto
41,65 € brutto



Marzipan-Orangen-Kuchen glutenfrei/laktosefrei 35,00 € netto
41,65 € brutto

Vegane Kuchen

35,00 netto
41,65 brutto

Veganer Cheese cake mit Früchten

Veganer Russischer Zupfkuchen

Vegane dunkle Schokoladencreme Torte

Vegane Tartes

35,00 netto
41,65 brutto

Limette- Minze Tarte

Erdbeer Zitrone

Pflaume-Mohn-Marzipan – Streusel Tarte

Apfel Streusel

Zitrone Kokos



Blechkuchen

Stück 2,50 € netto
2,97 € brutto

Apfel-Streusel
Pfirsich-Mandelblättchen
Pflaume-Streusel

Die Größe pro Kuchenstück beträgt 8x4cm.
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.



Selbstgemachter XXL Cookie

1,90 € netto
2,26 € brutto

Der Durchmesser des Cookies beträgt ca. 10 cm.
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

Kleingebäck

Minigugelhupfe (Mindestbestellmenge 15x)
Schoko-Himbeere, Limette-Buttermilch, Bananemandel-Schoko

Stück: 1,50 Euro netto/ 1,79 brutto

Canelée de Bordeaux (Mindestbestellmenge 20 Stück)

Stück: 1,50 netto/ 1,79 brutto



Erdbeerkuchen mit Bourbon-Vanille-Pudding
als Herzform

Inklusive Cake-board

für 20 Personen 85,00, € netto

101,15 € brutto

für 30 Personen 131,00 € netto

155,89 € brutto

für 40 Personen 182,00 € netto

216,58 € brutto

Für mehr als 40 Personen auf Anfrage.

SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

Spreeküche UG
(haftungsbeschränkt)
Gustav-Holzmann-Str. 10
10317 Berlin

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

Änderungen von Angebot und Preisen vorbehalten. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das Produkt kann in Form und Farbe abweichen.