

# **INHALTSVERZEICHNIS**



### BBQ

Vorwort	3
BBQ 1	4
BBQ 2	5
BBQ 3	6
Add-Ons	7
Impressum	8

## VORWORT



In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen "Spree-küche" haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte sind **frisch** gekocht, mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet von einem qualifizierten Küchenteam. Wir versuchen mit dem geringstmöglichen Einsatz von Convenienceprodukten alles **selbst zu machen**. Dadurch bleibt der Geschmack unserer Speisen **individuell**, sodass wir uns von der breiten Masse abheben.

Im Folgenden finden Sie einige nach Saison angeordnete Beispiele für das, was bei uns möglich ist. Ein festlicher Anlass bietet jedoch viel mehr Raum, um individuelle Ideen umzusetzen als ein Katalog. Wir beraten Sie also gern bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Alle unsere Buffets und Barbeques enthalten grundsätzlich vegetarische oder vegane Komponenten. Diese sind bei den Hauptgängen für ca. 10 Prozent Ihrer Gäste eingeplant. Der Anteil der vegan/vegetarischen Gerichte kann nach Ihren Wünschen problemlos verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an.

Um die Qualität der Speisen durchgehend zu gewährleisten, sind alle Buffets für eine Standzeit von 2 Stunden kalkuliert.

Gerne können wir Unverträglichkeiten, Allergien und den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel aus religiösen Gründen berücksichtigen.

Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben. Alle Preise beim Essen sind reine Foodpreise und grundsätzlich als Nettopreis angegeben. Zu den Kosten für das Essen kommen je nach Ausführung noch Pauschalen für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen.

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 einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50€ pro Person.

## **BBQ 1**







### **VORSPEISEN**

Balsamico-Dressing

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10 mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-

BADISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT 10 mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

BAUERNSALAT ( mit Tomaten, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohnen

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8 Rustikales Bauernbaquette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7 MANGO-CURRY-DIP 3, 7, 10, F BBQ-SAUCE 10

KETCHUP/SENF<sup>10</sup>

### **HAUPTSPEISEN**

THÜRINGER BRATWURST 9, 10, A, P Frische Thüringer Bratwurst

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-Erbsen-Bratling 9
- Halloumi 7 💋

## **DESSERTS**

KLASSISCHE PANNA COTTA 7 mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE 1,3,7,8 mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben







A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

## **BBQ 2**







## **VORSPEISEN**

SOMMERLICHER BLATTSALAT 8, 10

mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT 7, 8, 10, A



mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI (



geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT 1,8



mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8



Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

MANGO-CURRY-DIP 3, 7, 10, F

BBQ-SAUCE 10 (2) KETCHUP/SENF 10

### **HAUPTSPEISEN**

### SALSICCIA MIT FENCHEL<sup>A</sup>

Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

### TANDOORI HÄHNCHEN 5, 10

Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandori-Mango-Marinade

### **GARNELEN-SPIESS<sup>2</sup>**

Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

#### **FLANKSTEAK**

Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

#### **10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:**

## **DESSERTS**

und Vanille-Crumble

JOGHURT-LIMETTEN-CREME 1,7 Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis

"SPREEKÜCHEN RUMKUGEL" 1, 3, 7,8 mit Schokostreusel und Ananas





- gegrillte Süßkartoffel
- Quinoa-Erbsen-Bratling 9
- Halloumi 7 💋







Seite 6

## **BBQ 3**







## **VORSPEISEN**

### SÜSSKARTOFFELSALAT-GARNELE 1, 2, 6

Mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele

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, schwarze Oliven und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT 10, G, K



mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

BROTAUSWAHL 1, 6, 7, 8



Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH 7

MANGO-CURRY-DIP 3, 7, 10, F

BBQ-SAUCE 10 (2)

KETCHUP/SENF 10

### **HAUPTSPEISEN**

#### MERGUEZ 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 (2)
- gegrillte Süßkartoffel
- Tempeh 1,6,9
- Halloumi 7 💋

### **DESSERTS**

ERDBEER-TIRAMISU 1,3,7



mit Erdbeer-Topping

MINI-MUFFIN 1, 3, 7, 8



mit zweierlei Belgischer Schokolade, Pfirsich und Macadamianüssen





## BBQ ADD-ONS Die Preise sind pro Portion zu verstehen.







## **DARF ES ETWAS MEHR SEIN?**

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

GARNELEN-SPIESS (100 g) <sup>2</sup> Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander	7,00 €	<b>MERGUEZ</b> F.A Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	4,00 €
		SALSICCIA MIT FENCHEL <sup>A</sup>	4,00 €
FLANKSTEAK	5,50 €	Italienische Bratwurst mit Fenchel	
klassisches Steak aus der Rinderflanke mit			4,00€
Kräuteremulsion		CHORIZO BRATWURST	4,00 €
LACUSTILET (400 c)	7506	Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	
LACHSFILET (100 g)	7,50 €	HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS 9, 10, G	4,00€
mit Zitronenpfeffer			4,000
SEETEUFELMEDAILLION 4	6,50 €	mit Paprika und roten Zwiebeln	
mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	0,50 C	SPARE RIBS 10, K, F	6,00€
This Section Englas Marinage		Schweinerippchen in BBQ-Soße	
RINDERFILET (100 g)	9,50 €	mariniert und gegrillt	
Medaillon vom Rinderfilet	3,30	manner and geginte	
in Aromaten eingelegt		GEMÜSE-SPIESS	4,50 €
3 3		Paprika, Zucchini, Aubergi <mark>ne, Champig</mark> non	
LAMMCHOPS (100 g)	11,00 €		
mariniert mit Knoblauch und Rosmarin		TEMPEH 1, 6, 9	5,50 €
		marinierter Soja-Tempeh <mark> mit Teriyakisauce</mark>	







# **SPREEKÜCHE CATERING & DOCK10**





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

### **Dock 10 Event GmbH**

Gustav-Holzmann-Straße 10 10317 Berlin

Telefon: 030 55 494 - 120 Telefax: 030 568373399

E-Mail: event@dock10-berlin.de Internet: www.dock10-berlin.de

