

**DOCK10**  
Eventlocation am Wasser

# BUFFET/MENÜ

Mai - Oktober



# INHALTSVERZEICHNIS



## **BUFFETS (Mai - Oktober)**

Vorwort .....	3
Bolles - Spreesause .....	4
Spree - Athen .....	5
Müggel - Spree .....	6
Vegi und Vegan auf der Spree .....	7
Menüvorschlag Sommer .....	8
<b>Impressum</b> .....	<b>9</b>

# VORWORT



In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen "Spreeküche" 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.



## VORSPEISEN

**HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT** <sup>10</sup>  
mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

**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-Dipp

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-  
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** <sup>1, 7, 11</sup>   
mit Salzbutter und Schmalz

## HAUPTSPEISEN

**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 Prinzessbohnen  
mit jungem Lauch

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

**VEGETARISCHES GERICHT 10%:**

**SCHUPFNUDELPFANNE** <sup>1, 7</sup>   
mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie,  
dazu Kräuterquark

## DESSERTS

**WALDMEISTERGRÜTZE** <sup>3, 7</sup>   
mit Stachelbeeren, Kiwi und Apfel mit Vanillesauce

**BERLINER LUFT** <sup>3, 7</sup>   
Luftige Zitruscreme mit marinierten Kirschen

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

**32,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### SOMMERLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

mit Wildkräutern, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

### MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT <sup>7,8,10,A</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 getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

### ITALIENISCHE BROTAUSWAHL <sup>1,7</sup>

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Kräuterbutter

## HAUPTSPEISEN

### GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK

mit Kräutermarinade und Cassoulet mit Paprika

### „BRASATO“ <sup>9</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>

### VEGETARISCHES GERICHT 10%:

### SPINATKNÖDEL <sup>1,3,7</sup>

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

## DESSERTS

### PANNA COTTA <sup>7</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

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### PAZANELLA <sup>1,7,8,10</sup>

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

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

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1,3,7,8,10,F</sup>

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

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

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern, schwarze Oliven und Rucola

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

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Tomatenbutter

## HAUPTSPEISEN

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

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

### RINDERRAGOUT <sup>9</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

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

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

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

## DESSERTS

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

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

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

mit gerösteten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

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

41,50€ p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** 7, 8, 10, A   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

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

**MEDITERRANER PASTASALAT** 1, 8, 10   
mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

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

**RUSTIKALE BROTAUSWAHL** 1, 7, 8, 11   
(herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Salzbutter und Kräuterhumus

## HAUPTSPEISEN

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN** 7, 8, 10   
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

**GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS**   
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

**GNOCCHI IN TOMATENBUTTER** 1, 7, 8   
von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

## DESSERTS

**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

**34,50 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISE

**TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST** <sup>9, 10</sup>  
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** <sup>1, 7, 8</sup>   
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**ZIEGENKÄSETALER** <sup>7, 8, 12</sup>   
im Kräutermantel, Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomate

## HAUPTSPEISE

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET** <sup>7</sup>  
mit „Café de Paris“-Butter, Kräutertomaten und Rosmarinkartoffeln

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**KARTOFFELSTRUDEL** <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>   
mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllt auf fruchtigem Gemüseragout

## DESSERT

**MOUSSE D'ABRICOT** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
im Tumbler mit Deko-Streusel, Amarettini und Minze

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

3-Gänge

**38,50 € 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](http://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](mailto:event@dock10-berlin.de)  
Internet: [www.dock10-berlin.de](http://www.dock10-berlin.de)

