

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BARBEQUE

von Anfang Mai bis Anfang Oktober



INHALTSVERZEICHNIS



BBQ

Vorwort	3
BBQ 1	4
BBQ 2	5
BBQ 3	6
BBQ Vegan	7
Add-Ons	8
Impressum	9

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

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen-Topping

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 ^{6,8}

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

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN






SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8, 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, 12} 
mit getrockneten Tomaten, Oliven, 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-Erbсен-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

39,00 € 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, schwarze Oliven und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, 12, 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-GUGELHUPF ^{1, 3, 7, 8}

mit Schoko-Frosting

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

46,50 € 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, 12, A}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, 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

32,50 € 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



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

