

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BUFFET

Oktober - Mai



INHALTSVERZEICHNIS



BUFFETS (Mai - Oktober)

Vorwort	3
Buffet – Light, rustikal	4
Bolles - Herbstsause	5
Spreerauschen	6
Herbst - Welle	7
Herbst auf der Spree	8
Vegi und Vegan auf der Spree	9
Brunchbuffet	10
Poke-Bowl DIY	11
Menüvorschlag Winter	12
Impressum	13

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.


BUFFET – LIGHT, RUSTIKAL



VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT BERLINER ART ^{3, 10, G, K} 
mit Gurken, Ei- und Radieschen-Topping

GURKENSSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Pane Rustico und Körnerbaguette mit Salzbutter und Kräuter-Hummus

HAUPTGÄNGE


GEBACKENER KASSELER SPEER ^{9, 10, N, K}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und Berliner Sauerkraut mit Karotten

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷

QUINOA-BOULETTE ⁹ 
auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{4, 3, 7, 8} 
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


27,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

ROTE-BETE-SALAT ¹⁰ 
mit Meerrettich-Schmand und Schnittlauch

KARTOFFELSALAT ^{3, 10, G, K} 
mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg,
Kürbiskernen und Kresse

BERLINER MINI-BOULETTEN ^{1, 3, 7, 10}
mit Mostrich und Gewürzgurke

FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“ ^{1, 3, 4, 7, 10}
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dip

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** ^{1, 7, 11} 
mit Kräuter-Hummus und Schmalz



HAUPTSPEISEN

GEBACKENER KASSELER SPEER ^{9, 10, N, K}
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und
Berliner Sauerkraut mit Karotten


GEBRATENE HÄHNCHENKEULE ^{7, 9, 10}
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen
mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE
mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie ¹ 
dazu Kräuterschmand ⁷ 

DESSERTS

KARAMELLISIERTER ARMER RITTER ^{1, 3, 7} 
mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

QUARKMOUSSE ^{3, 7, 8} 
mit Kirschgrütze und karamellisierten Mandeln

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

31,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,10}

mit Spinatsalat und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI ⁹

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONENHÜHNCHEN


mit Oliven geschmort, dazu geröstete Karotten

„BRASATO“ ^{9, 12}

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie

DAZU: gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern ¹ 

VEGETARISCHES GERICHT 10%:

SPINATKNÖDEL ^{1, 3, 7}

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

DESSERT

VEGANES PANNA COTTA ^{6, 7}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 7, 8}

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

33,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

PAZZANELLA ^{1,7,8,10}

italienischer Brotsalat mit geschmorten roten Zwiebeln, Spinatsalat, Sonnenblumenkernen und Balsamico

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, G, K}

mit grünen Bohnen und Petersilie

SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHLE ^{7,12}

mit Orange, Petersilie und Ziegenfrischkäse

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES LACHSFILET ^{4,7,9,10}

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

RINDERRAGOUT ^{9,12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE ⁹

von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1,3,7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1,9}

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

DESSERTS

BRATAPFEL-TIRAMISU ^{1,3,7,8}

mit Haselnussstreusel

WEISSE MOUSSE ^{3,7}

mit Rosmarin-Birne

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

36,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrus-Aromen

ANTIPASTI VON WURZELGEMÜSE ^{9,12}

gebackener Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ^{7,8}

mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTSPEISEN

RINDERBRUST ^{7,9,10,12}


sanft gegart mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

COQ AU VIN ^{1,3,7,9,12}

in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons dazu gebratene Schupfnudeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

PENNE LUPARA ^{1,12}

mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und extra Parmesan 

DESSERTS

APRIKOSEN-RICOTTA-CREME ^{1,3,7,8}

mit Mandelcrumble

KAFFEEMOUSSE ^{3,7,8}

mit Blutorangen und Pistazie

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


37,50 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT ^{8,10} 
aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen


ANTIPASTI VON WURZELGEMÜSE ^{9,12} 
gebackener Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


SALAT VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL ^{7,8} 
mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1,7,11} 
Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia mit Salzbutter und Rote-Bete-Hummus


HAUPTSPEISEN

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN ^{7,8,10} 
mit Haselnuss-Spinat-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS 
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

GNOCCHI ^{1,7} 
mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE ^{1,6} 
mit Vanille und marinierten Zwetschgen

MANDEL - PANNA COTTA ^{1,8} 
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel 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

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

BRUNCHBUFFET

nur buchbar von 10:00 - 13:00 Uhr

www.dock10-berlin.de


Seite 10




KALTE SPEISEN

Kleine Brotauswahl von Brötchen, Vollkornbrot und Baguette ^{1,11}

Butter und pflanzliche Brotaufstriche, Kräuter-Hummus, Marmeladen und Nutella ^{3,7} 

Cremiger Joghurt mit Beeren und Müsli-Topping ^{1,7,8} 

Panzanella – italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico-Dressing ^{1,7,8,10} 

Kleine Wurst- und Käseauswahl wie Serrano Schinken, Salami, Bergkäse und Camembert, garniert mit Oliven und Früchten ^{7,8,9}


WARME SPEISEN

ZITRONEN-HÜHNCHEN

Zitronen-Hähnchen mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA ^{1,9,12}

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

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3,7,8}

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

VEGANE 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

25,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



ASIATISCHE BOWL

BASIS

Basmati-Reis-Mix

SALATTOPPING

Babyspinat

MARINIERTES GEMÜSE

Wakame Salat ^{1, 6, 11, F}

GEMÜSE

Edamame ⁶

OBST-TOPPING

Mango-Würfel

SAUCEN

Milde Sweet-Chili-Sauce mit Sesam und Koriander ¹¹

TOPPING

Marinierte Hähnchenstreifen ^{6, 11}

Zu den Bowls reichen wir Fladenbrot ^{1, 6, 7, 11} mit bestem Olivenöl und Rote-Bete-Hummus ¹¹.



ORIENTALISCHE BOWL

BASIS

Couscous mit Trockenfrüchten und Mandeln ^{1, 8}

SALATTOPPING

Rucolasalat

MARINIERTES GEMÜSE

Karottensalat
Spitzkohl

GEMÜSE

Süßkartoffelscheiben

OBST-TOPPING

Granatapfelkerne

SAUCEN

Joghurt-Minz-Dip ⁷

TOPPING

Kleine Köfte-Bällchen ^{1, 3}

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

je **19,50 €** p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISE

CAESAR KOHL ^{1, 3, 7, 9, 10, 12}

gebackener Spitzkohl mit Parmesan-Dressing, Laugencroutons und Kräutersalat

KLEINE AUSWAHL

GESCHNITTENES BROT ^{1, 7, 8}

und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

ZWISCHENGANG

BEI NIEDRIGTEMPERATUR

GEGARTER LACHS ^{1, 4, 6, 11}

im Noriblatt mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

MISOMARINIERTES GEBACKENES

WURZELGEMÜSE ^{1, 4, 6, 11}

mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

HAUPTSPESIE

GESCHMORTES

BÜRGERMEISTERSTÜCK ^{7, 9}

auf Püree von weißen Bohnen mit lauwarmem Salat von kandierten Zitronen, eingelegtem Rhabarber & grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBRATENE GNOCCHI ^{1, 3, 7, 8}

mit gebackenem Kürbis, Ricotta, jungem Spinat und gerösteten Pinienkernen

DESSERT

KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH ^{1, 7, 8}

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen & Lavendel-Streuseln

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

4-Gänge

39,50 € p.P.

54,50 € 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



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

