DOCK 10
Eventlocation am Wasser

# BUFFET

## WEIHNACHTEN

# INHALTSVERZEICHNIS

## BUFFETS (Weihnachten)


Vorwort ..... 3
Kleiner Weihnachtsschmaus ..... 4
Spree - Förster ..... 5
Weihnachtsglanz ..... 6
Menüvorschlag Weihnachten ..... 7

**Impressum** ..... 8

# 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.

# KLEINER SPREESCHMAUS

## VORSPEISE

**WINTERLICHE BLATTSALATE** [1, 8, 10]
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTSPEISE

**GEBACKENE ENTENKEULE** [1, 3, 7, 9]
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL** [8]
mit gerösteten Haselnüssen und frittiertem Grünkohl auf Kichererbsenragout (vegan)

## DESSERT

**MANDEL-PANNA-COTTA** [1, 6, 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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**28,90 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# KLEINER SPREESCHMAUS

## VORSPEISEN

**WINTERLICHE BLATTSALATE** [1, 8, 10]
mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

**„GRÜNER" WALDORFSALAT** [6, 8, 9, 10]
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

## SUPPE

**SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ** [1]
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und Baguette

## HAUPTGANG

**GEBACKENE ENTENKEULE** [1, 3, 7, 9]
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:**

**TIROLER SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE** [1, 3, 7]
auf Pilzrahm und gebackenem Muskatkürbis

## DESSERT

**GRIESSFLAMMERIE** [1,6]
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

**BAYRISCHE QUARKCREME** [1, 3, 7]
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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**34,50 € p.P.**
Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# SPREE - FÖRSTER

## VORSPEISEN

**WINTERLICHE BLATTSALATE** [1, 8, 10]
mit Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

**GEWÜRZ-COUSCOUS** [1, 8, 9]
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln (separat) [7]

**SALAT VON ROTER BETE** [10]
mit Apfel, Meerrettich und gebeiztem Lachs (separat) [4]

**FRISCHES BAGUETTE** [1, 7]
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscreme

## SUPPE

**SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ**
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

## HAUPTSPEISEN

**HIRSCHGULASCH** [1, 7, 9, 12]
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

**POCHIERTES KABELJAUFILET** [4, 9, 10]
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE** [9]
mit Petersiliensalsa, dazu Kartoffel-Rüben-gemüse mit Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

## DESSERTS

**BAYRISCHE QUARKCREME** [1, 3, 7]
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

**MARONEN PANNA COTTA** [7]
mit Portweinfeigen

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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**39,50 € p.P.**
Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# WEIHNACHTSGLANZ

## VORSPEISEN

**SALAT VON CHICOREE** [8]
mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und Entenbrust (seperat)

**LINSENSALAT MIT GEGRILLTEM KÜRBIS** [9, 10]
mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

**„GRÜNER" WALDORFSALAT** [6, 8, 9, 10]
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

**FRISCHES BAGUETTE** [1, 7]
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscreme

## SUPPE

**SAMTIGE MARONENSUPPE** [7]
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

## HAUPTSPEISEN

**GEBACKENE ENTENKEULE** [1, 3, 7, 9]
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**GESCHMORTE RINDERSCHULTER** [9, 12]
zwölf Stunden gegart mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

**VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:**

**SPINAT-GNOCCHI** [1, 7, 8]
mit pochierter Birne in Blauschimmelsahne mit Kürbis und gerösteten Walnüssen

## DESSERTS

**STOLLENMOUSSE** [1, 3, 7, 8]
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

**BRATAPFEL-TIRAMISU** [1, 3, 7, 8]
mit Haselnussstreusel

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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**48,90 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# WEIHNACHTSMENÜ

## VORSPEISEN

**TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN LACHS** [4, 7, 10]
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** [1, 7, 8]
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**ZIEGENFRISCHKÄSE** [1, 7, 8, 10]
unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

## SUPPE

**CREMESÜPPCHEN** [7, 9]
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

## HAUPTGANG

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST** [7, 9]
dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL** [7, 8]
mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutterschaum und Petersilienpesto

## DESSERTS

**GEBRANNTE VANILLECREME** [3, 7, 8]
mit Zwetschgenröster 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=Säurungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

3-Gänge **37,50 € p.P.**

4-Gänge **40,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# 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