



dock10
Eventlocation am Wasser

CATERING

KATALOG

INHALTSVERZEICHNIS



FINGERFOOD UND SNACKS

Unsere Empfehlung	5
Empfangshäppchen	6
Mitternachtssnacks	7

BBQ

BBQ 1	9
BBQ 2	10
BBQ 3	11
BBQ Vegan	12
Add-ons	13

BUFFETS (Mai - Oktober)

Buffet – Light, rustikal	15
Buffet – Light, mediterran	16
Bolles - Spreesause	17
Spree - Athen	18
Müggel - Spree	19
Vegi und Vegan auf der Spree	20
Brunchbuffet	21
Menüvorschlag Sommer	22

BUFFETS (Herbst & Frühjahr)

Buffet – Light, rustikal	24
Bolles - Herbstsauce	25
Spreerauschen	26
Herbst - Welle	27
Herbst auf der Spree	28
Vegi und Vegan im Herbst	29
Brunchbuffet	30
Poke-Bowl DIY	31
Menüvorschlag Frühling/Herbst	32

BUFFETS (Weihnachten)

Kleiner Spreeschmaus	34
Großer Spreeschmaus	35
Spree - Förster	36
Weihnachtsglanz	37
Menüvorschlag Weihnachten	38

Impressum	39
-----------------	----

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 werden von einem qualifizierten Küchenteam **frisch** gekocht und mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet. Unsere Speisen sind fast ausschließlich **selbstgemacht**. Müssen wir dennoch in Ausnahmefällen auf Convenienceprodukte zurückgreifen, achten wir stets auf deren Qualität. 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.

Vegetarische und vegane Speisen“ sind bei uns keine Fremdworte, daher enthält jedes Buffet und Barbecue (BBQ) entsprechende Speisen. Außerdem werden – wenn möglich – zum Beispiel bei Vorspeisen tierische Komponenten extra serviert, sodass das Grundgericht fleischfrei oder pflanzlich bleibt. Der Anteil veganer und vegetarischer Gerichte ist bei den Hauptgängen grundsätzlich für 10% Ihrer Gäste eingeplant, kann jedoch problemlos nach Ihren Wünschen 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.

Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben.

Alle Preise in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf das Essen. Sie sind grundsätzlich als Nettobeträge angegeben und verstehen sich zzgl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer. Zu den Aufwendungen für das Essen kommen je nach Ausführung noch Kosten für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen. Auch hier beraten wir Sie gerne ausführlich.

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.

dock10
Eventlocation am Wasser

FINGERFOOD UND SNACKS

ganzjährig



UNSERE EMPFEHLUNG

Mindestabnahme 15 Stück

www.dock10-berlin.de

Seite 5



MITTLERE SÄTTIGUNG

6 Komponenten

1. **QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** ^{1,3,7} 
mit Schmand und Schafskäsedecke
2. **BELUGALINSENSALAT** ^{1,7,9,10} 
mit Ziegenkäsecreme und Croutons
3. **WRAP HÄHNCHENBRUST** ^{1,7,9}
gegrillt, mit Avocado, Blattsalaten, Tomate und Koriander
4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** ^{1,3,7,10,G,K}
mit kleiner Kalbsfrikadelle
5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7} 
mit Himbeeren und Vanille-Crumble
6. **WALNUSS-BROWNIE** ^{1,3,7,8} 
mit Frischkäse-Topping und Weintraube

23,40 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten

1. **WRAP MIT RATATOUILLE** ^{1,11} 
mit Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika & Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8,9} 
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison, Petersilie und Schafskäse ⁷
3. **SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP** ^{1,5,6}
Hühnerbein, ausgelöst, mariniert mit Chili, Honig & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip
4. **QUICHE LORRAINE** ^{1,3,7}
mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
5. **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELE** ^{1,2,5,6,11}
Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
6. **MAISPOULARDENBRUST** ¹²
Gegrillt, auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
7. **ERDBEER-TIRAMISU** ^{1,3,7,8} 
mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln
8. **SCHOKOLADEN-MOUSSE** ^{3,5,7} 
mit Karamellcreme und gerösteten Erdnüssen

31,60 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VEGANE AUSWAHL

6 Komponenten

1. **WRAP VEGAN** ^{1,11} 
weiße Bohne, rote Zwiebel, Tomate, Limette und Blattsalat
2. **ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT** ^{1,8,9} 
Gewürz-Couscous mit Gemüse der Saison und Petersilie, gerösteten Mandeln
3. **ROTE-BETE FALAFEL** ^{1,11} 
mit Tahini-Dip
4. **TORTILLA-RÖLLCHEN** ^{1,12,A} 
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
5. **VIETNAMESISCHER GLASNUDELSALAT** ^{1,5,6,11} 
Glasnudelsalat süß-sauer mit Koriander, gerösteten Erdnüssen, Chili und Knoblauch
6. **VEGANE PANNA COTTA** ^{6,8} 
mit Passionsfrucht-Mango-Salat und Zitronenmelisse

22,80 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

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

EMPFANGSHÄPPCHEN UND FINGERFOOD ZUM AUSTAUSCHEN

Mindestabnahme 15 Stück



EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ

- PUMPERNICKEL-PRALINE** ^{1,7}  **3,10 €**
mit Ziegenkäse und getrockneter Kirschtomate
- GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN** ^{7,8}  **3,10 €**
mit Schafskäse und Cashewkernen
- ROTE BETE FALAFEL** ^{1,11}  **3,40 €**
mit Tahini-Dip
- TORTILLA-RÖLLCHEN** ^{1,12, A}  **3,60 €**
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous
- GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME** ^{1,7}  **3,40 €**
auf Pumpernickel-Taler und Kerbel
- MELONE UND SCHINKEN** **3,80 €**
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- ANANAS-CAKE-BALL** ^{1,3,7,8}  **3,80 €**
fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken

GLAS / PLATTE

- SÜSSKARTOFFELSALAT** ⁶  **4,00 €**
mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander
- HERZHAFT GEFÜLLTE TARTELETTES zur Wahl**
Kichererbsen-Curry-Creme und gegrillte Paprika ^{1,9,10,11}  **3,60 €**
Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7} **3,80 €**
Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7} **3,80 €**
- QUICHE TOMATE-MOZZARELLA** ^{1,3,7}  **3,80 €**
mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum
- CRÊPES ROULADE** ^{1,3,4,7} **4,00 €**
mit Rauchlachs und Dill-Creme
- JOGHURT-LIMETTEN-CREME** ^{1,7}  **4,00 €**
mit Himbeeren und Vanille-Crumble

vegetarisch  vegan 



SNACKS Mindestbestellung 20 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150g) ^{1,9} **8,00 € p.P.**
Mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

PLANT-BASED CURRYWURST (120g) ^{1,6,9,F} **10,50 € p.P.**
Mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

FEURIGES CHILI CON CARNE (350g) ¹ **8,50 € p.P.**
würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1,6} **9,50 € p.P.**
mild scharfes Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidneybohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

KÄSE-JAUSENBRETT ^{1,7,8} **7,50 € p.P.**
mit kleiner Brotauswahl und gesalzener Butter

SUPPEN 200ml pro Portion und Baguette

SÜSSKARTOFFELSUPPE ¹ **5,50 €**
mit Kokosaromen & Kafir-Limette

KESSELGULASCHSUPPE ^{1,7,9} **6,00 €**
mit Sauerrahm & Schnittlauch

BERLINER KARTOFFELSUPPE ^{7,9} **6,00 €**
mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

KÜRBIS-VELOUTE ¹ **5,50 €**
Mit Croutons und steirischem Kürbiskernöl

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

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BARBEQUE

von Anfang Mai bis Anfang Oktober





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

MARINIERTER 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 

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BUFFET/MENÜ

Mai - Oktober



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 Kräuterbutter und Rote-Bete-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.

BUFFET – LIGHT, MEDITERRAN



VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10,12}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

KLEINE BROTAUSWAHL ^{1,6,7,11}

Pane Rustico und Körnerbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und Oliven

DAZU: gebackene Karotten und kleine Röstkartoffeln

PENNE LUPARA ^{1,12,9}

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

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6,8}

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

WALNUS-BROWNIE ^{4,3,7,8}

mit Frischkäse-Topping und Weintraube

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

28,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

GURKENSALAT ¹⁰ 
mit roten Zwiebeln und Dill

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

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} 
mit Kräuterbutter und Schmalz

HAUPTGÄNGE

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 ¹ 
mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie
dazu Kräuterschmand ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 3, 7} 
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

30,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{8,10}

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT ^{7,8,10}

mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI

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

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10,12}

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL ^{1,7,11}

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

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-HÜHNCHEN

mit Kräutern und 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 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

PENNE LUPARA ^{1,12,9}

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

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ^{6,8}

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

PANZANELLA ^{1, 8, 10}

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

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{10, 12, G, K}

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST ^{1, 3, 7, 10, F}

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 7, 10, 12, F}

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

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 7, 11}

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

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET ^{4, 9}

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

RINDERRAGOUT ^{9, 12}

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

GEMÜSE ⁹

von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1, 7}

gebraten mit Grana Padano

KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{1, 8, 9}

gefüllt mit Dattel-Couscous auf Tomaten-Sugo

DESSERT

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

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{3, 5, 7}

mit Karamell und gerösteten Erdnüssen

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 ^{7,10} 
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 Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

HAUPTGÄNGE

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

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE 
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1,7} 
gebraten mit Grana Padano und hausgemachtem Basilikum-Pesto

DESSERT

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.

BRUNCHBUFFET

nur buchbar von 10:00-13:00Uhr

www.dock10-berlin.de

Seite 21



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.



VORSPEISE

TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST ^{9,10}
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT ^{1,7,8} 
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENKÄSETALER ^{7,8,12} 
im Kräutermantel, Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomate

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENES RINDERFILET ⁷
mit „Café de Paris“-Butter, Kräutertomaten und Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KARTOFFELSTRUDEL ^{1,3,7,9,12} 
mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllt auf fruchtigem Gemüseragout

DESSERT

MOUSSE D'ABRICOT ^{1,3,7,8} 
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

39,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BUFFET

Herbst & Frühjahr



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

PANZANELLA ^{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 30



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.

POKE-BOWL DIY

ab 15 Portionen

www.dock10-berlin.de

Seite 31



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.

DOCK10

Eventlocation am Wasser

BUFFET

WEIHNACHTEN



KLEINER SPREESCHMAUS

www.dock10-berlin.de

Seite 34



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%:

GRATINIERTER 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-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

28,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



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 ^{4, 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 ^{4, 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-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

34,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



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 Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ 
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPESIEN

HIRSCHGULASCH ^{1, 7, 9, 12}
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

POCHIERTES KABELJAUFILLET ^{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 Portweifeigen

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

39,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



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 ^{4, 7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ⁷ 
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

HAUPTSPESIEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{4, 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 ^{4, 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=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

48,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



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

GEBRANNT 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-Säuerungsmittel | 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.



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

