



dock10
Eventlocation am Wasser

CATERING

TAGUNGS-KATALOG

INHALTSVERZEICHNIS



FINGERFOOD UND SNACKS

Unsere Empfehlung	5
Empfangshäppchen	6
Belegte Brötchen	7
Bagels	8
Kaffeepausen	9

BUFFETS

Buffet – Light, rustikal	11
Buffet – Light, mediterran	12
Suppen	13
Brunchbuffet	14
Poke-Bowl DIY	15

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.

dock10
Eventlocation am Wasser

FINGERFOOD UND SNACKS



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.



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.



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.

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 



MINI LAUGENBRÖTCHEN

- mit Rinder-Pastrami, Krautsalat und Honig-Senf-Sauce ^{1, 7, 12}
- mit Putenbrust, Blattsalat und Orangen-Senf-Sauce ^{1, 7, 10, 12}
- mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Feldsalat, verfeinert mit Senf-Dill-Sauce ^{1, 4, 7, 10, 12}
- mit französischem Brie und Preiselbeerconfit ^{1, 7, 12} 
- mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum ^{1, 7, 8, 12} 
- mit herzhaftem Gouda, Rucola und Honig-Senf-Sauce ^{1, 3, 7, 10, 12} 
- mit Linsen-Curry-Aufstrich, gegrillter Paprika und Rucola ^{1, 6, 11, 12} 
- mit Schnittlauch-Aufstrich, veganem Käse und Tomaten ^{1, 6, 8, 11, 12} 
- mit Hummus und buntem Grillgemüse ^{1, 11, 12} 

3,50 € pro Stück



MINI BRÖTCHEN

- mit spanischem Serrano Schinken und Grana Padano ^{1, 3, 6, 7, 10, 11}
- mit geräucherter Putenbrust und Radieschen ^{1, 3, 6, 7, 10, 11}
- mit Rinder-Pastrami, Krautsalat und Honig-Senf-Sauce ^{1, 6, 7, 10, 11}
- mit französischem Brie und Preiselbeerconfit ^{1, 3, 6, 7, 10, 11} 
- mit saftiger Tomate und Mozzarella, an frischem Basilikum ^{1, 5, 7, 8} 
- mit aromatischem Gouda und Gurke ^{1, 3, 6, 7, 10, 11} 
- mit Hummus und buntem Grillgemüse ^{1, 6, 11} 
- mit Linsen-Curry-Aufstrich, gegrillter Paprika und Rucola ^{1, 6, 11} 
- mit Schnittlauch-Aufstrich, veganem Käse und Tomaten ^{1, 6, 8, 11} 

3,50 € pro Stück

vegetarisch  vegan 



MINI BAGEL - GEVIERTELT

mit würziger Salami, gegrillter Zucchini und Frischkäse ^{1, 7, 10, 11}

mit geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce ^{1, 4, 7, 10, 11}

mit Rinder-Pastrami, Krautsalat und Honig-Senf Sauce ^{1, 7, 10, 11}

mit herzaftem Gouda, Frischkäse, Rucola und Honig-Senf Sauce ^{1, 7, 10, 11} 

mit französischem Brie und Preiselbeerconfit ^{1, 3, 7, 10, 11} 

mit Hummus und buntem Grillgemüse ^{1, 11} 

mit Avocado, Radieschen und Feldsalat ^{1, 11} 

mit Linsen-Curry-Aufstrich, gegrillter Paprika und Rucola ^{1, 11} 

mit Schnittlauch-Aufstrich, veganem Käse und Tomaten ^{1, 6, 11} 

2,20 € pro Teil

vegetarisch  vegan 



ERWEITERUNG IHRER KAFFEEPAUSE

TEE-, SANDGEBÄCK UND COOKIES (30G) ^{1, 3, 6, 7, 8}
1,90€ p.P.

BUNTER OBSTSPIESS MIT 4 FRÜCHTEN (50G)
2,90€ pro Stück

BIRCHER MÜSLI IM GLAS MIT ORANGE UND NÜSSEN ^{1, 7, 8}
3,10€ pro Stück

SAISONALES HANDOBST
1,20€ pro Stück



SÜSSE TEILE

MINI PECANTASCHEN (42G) ^{1, 3, 7, 8}

MINI ROSINENSCHNECKEN (30G) ^{1, 3, 7}

MINI APFELSCHNECKE (40G) ^{1, 3, 6, 7, 8}

MINI FRANZBRÖTCHEN (25G) ^{1, 3, 7, 8}

MINI SPRITZRINGE (15G) ^{1, 3, 7}

MINI BERLINER (36G) ^{1, 3, 7}
mit Himbeer-Johannisbeerfüllung

MINI SCHOKOBRÖTCHEN (25G) ^{1, 3, 7, 8}

MACARONS ^{1, 3, 6, 7, 8, 11}
gemischt, z.B. mit Vanille, Kaffee, Zitrone, Pistazie

MINI MUFFIN ^{1, 8}

MINI-GUGLHUPF MIT SCHOKOGLASUR ^{1, 3, 7, 8}

2,20 € pro Stück



BLECHKUCHENKONFEKT

RHABARBER-ERDBEERE-HEFE-KUCHEN ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

KÄSE-KUCHEN ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

KIRSCH-SAND-KUCHEN ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

BRANDENBURGER APFELKUCHEN ^{1, 3, 7, 8}
mit Streuseln

ZWETSCHGEN-STREUSEL-KUCHEN ^{1, 3, 7, 8}

BANANE-JOHANNISBEERSCHNITTE ^{1, 8}

SCHOKO-BROWNIE MIT WALNÜSSEN ^{1, 3, 7, 8}

2,60 € pro Stück

vegetarisch  vegan 

DOCK10
Eventlocation am Wasser

LUNCHBUFFETS



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.

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

WALNUSS-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.



KLASSISCHE BERLINER LINSENSUPPE ^{9, 10, 12}

mit Wurzelgemüse und Kassler

BERLINER KARTOFFELSUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE ^{7, 9, 10}

und wahlweise gebratenen Wiener Würstchenscheiben

KOKOS-CURRY-SUPPE 

mit Blumenkohl und Koriander ¹⁰

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE ^{6, 9} 

mit Basilikum und Limetten-Bohnen ⁹

SÜSSKARTOFFELSUPPE 

mit Kokosaromen & Kaffir-Limette

MAISCREMESUPPE ^{7, 9} 

wahlweise mit Bacon

BORTSCH ⁹ 

mit Smetana ⁷

Zu allen Suppen Servieren wir rustikales Baguette

5,50 € p.P.

vegetarisch  vegan 



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.



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

