DOCK 10
Eventlocation am Wasser

BUFFET

WEIHNACHTEN

INHALTSVERZEICHNIS

BUFFETS (Weihnachten)

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

KLEINER SPREESCHMAUS

VORSPEISE

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

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

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE [1, 7, 9, 12]
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 auf Kichererbsenragout

DESSERT

MANDEL-PANNA-COTTA [1, 8, E]
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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

29,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

GROSSER SPREESCHMAUS

VORSPEISEN

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

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

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

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE [1, 7, 9, 12]
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 Hokkaido-Kürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE [1]
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

BAYRISCHE QUARKCREME [1, 3, 7, 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

36,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

SPREE - FÖRSTER

VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE [1, 10]
mit Salbeicroûtons & OrangenBalsami-co-Vinaigrette

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

SALAT VON ROTER BETE
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, 3, 7, 12]
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

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

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME [1, 3, 7, 8]
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

MARONEN PANNA COTTA [1, 7, 12]
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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

40,50 € 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, 7, 9, 12]
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER [7, 9, 12]
zwölf Stunden gegart mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE GNOCCHI [3, 7, 8, 12]
mit Blattspinat, pochierter Rotweinbirne in Blauschimmelsahne, Kürbis und gerösteten Walnüssen

DESSERTS

STOLLENMOUSSE [3, 6, 7, 8, E]
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

BRATAPFEL-TIRAMISU [1, 3, 7, 8, B]
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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

49,90 € p.P.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN LACHS 4, 7, 9
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT 1 ,7 ,11
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENFRISCHKÄSE 1, 3, 7, 8, 9
unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

SUPPE

CREMESÜPPCHEN 7, 9, A
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 1, 7, 9, 12
dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL 7, 8
mit Haselnuss-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutterschaum und Petersilienöl

DESSERTS

GEBRANNTE VANILLECREME 1, 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 | B=Blattgelatine | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

3-Gänge **39,00 € p.P.**

4-Gänge **42,50 € 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