DOCK 10
Eventlocation am Wasser

FINGERFOOD UND SNACKS

ganzjährig

INHALTSVERZEICHNIS

FINGERFOOD UND SNACKS

Vorwort 3
Unsere Empfehlung 4
Mitternachtssnacks 5

Impressum 6

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.

UNSERE EMPFEHLUNG

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

EMPFANGSHÄPPCHEN UND FINGERFOOD ZUM AUSTAUSCHEN

Mindestabnahme 15 Stück

EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ

ZIEGENKÄSE-TRÜFFEL [1, 7]
marinierter Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und getrockneter Kirschtomate — 3,10 €

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN [7, 8]
mit Schafskäse und Cashewkernen — 3,10 €

ROTE BETE FALAFEL [1, 11]
mit Tahini-Dip — 3,40 €

TORTILLA-RÖLLCHEN [1, 12, A]
mit Creme aus getrockneten Tomaten, Spinatsalat und Couscous — 3,60 €

FRISCHKÄSECREME MIT TRÜFFELAROMEN [1, 7]
auf Pumpernickel-Taler und Kerbel — 3,40 €

MELONE UND SCHINKEN
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken — 3,80 €

ANANAS-CAKE-BALL [1, 3, 7, 8]
fruchtige Schokokuchenkugel mit Ananas und gerösteten Kokosflocken — 3,80 €

GLAS / PLATTE

SÜSSKARTOFFELSALAT [6]
mit Kokosaromen, Kaffir-Limette und frischem Koriander — 4,00 €

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]
mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum — 3,80 €

CRÊPES ROULADE [1, 3, 4, 7]
mit Rauchlachs und Dill-Creme — 4,00 €

JOGHURT-LIMETTEN-CREME [1, 7]
mit Himbeeren und Vanille-Crumble — 4,00 €

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

MITTERNACHTSSNACKS

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, Kidney-bohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) [1, 6] — **9,50 € p.P.**
mild scharfes Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidney-bohnen 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

MAISCREMESUPPE [7] — **5,50 €**
mit Bacon (extra)

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

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