



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

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
Impressum	23

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.

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





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, B}
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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

EMPFANGSHÄPPCHEN UND FINGERFOOD ZUM AUSTAUSCHEN

www.dock10-berlin.de

Seite 6



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} 

Borlotti-Bohnen-Creme und Maishähnchen ^{1,7}

Grüne Erbsencreme und gebeizter Lachs ^{1,4,7}

3,60 €

3,80 €

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



SNACKS Mindestbestellung 20 Stück

GROSSE BERLINER CURRYWURST (150g) ^{1,9}
Mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

8,00 € p.P.

PLANT-BASED CURRYWURST (120g) ^{1,6,9,F} 
Mit selbstgemachter Currysauce und Schrippe

10,50 € p.P.

FEURIGES CHILI CON CARNE (350g) ¹
würziges Chili mit Rinderhackfleisch, süßem Mais, Kidney-
bohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

8,50 € p.P.

FEURIGES CHILI SIN CARNE (350g) ^{1,6} 
mild scharfes Chili mit Soja-Hack, süßem Mais, Kidney-
bohnen und Kaffeenote, dazu ofenfrisches Baguette

9,50 € p.P.

KÄSE-JAUSENBRETT ^{1,7,8} 
mit kleiner Brotauswahl und gesalzener Butter

7,50 € p.P.

SUPPEN 200ml pro Portion und Baguette¹

SÜSSKARTOFFELSUPPE 
mit Kokosaromen & Kafir-Limette

5,50 €

KESSELGULASCHSUPPE ^{7,9,12}
mit Sauerrahm & Schnittlauch

6,00 €

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

6,00 €

MAISCREMESUPPE ^{7,9} 
mit Bacon (extra)

5,50 €

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

dock10
Eventlocation am Wasser

BARBEQUE

von Anfang Mai bis Anfang Oktober





VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

BADISCHER KARTOFFELSALAT^{10, G, K}

mit Gurke, Frühlingslauch und Radieschen

GURKENSALAT¹⁰

mit roten Zwiebeln und Dill

HIRTENSALAT¹⁰

mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel und Schafskäse⁷ (separat) 

BROTAUSWAHL^{1, 6, 7, 11}

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und Vital-Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und Rote-Bete-Hummus

DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH⁷

MANGO-CURRY-DIP^{6, 9, 10}

BBQ-SAUCE¹⁰

KETCHUP^{9, 10}

SENF¹⁰

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 BEEF¹⁰

24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

HALLOUMI⁷

Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

10% VEGANER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst⁶ 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling⁹ 

DESSERTS

VEGANE PANNA COTTA⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

HAUSGEMACHTER 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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

35,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰ 
mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT ^{7, 8, A} 
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

ANTIPASTI ⁹ 
geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1, 8, 10} 
mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

BROTAUSWAHL ^{1, 6, 7, 11} 
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und VitalMehrkorn-baguette 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 ^{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-Erbsen-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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

40,00 € 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 und Rucola

UMBRISCHER KARTOFFELSALAT ^{9, 10, 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

MARINIERT E 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

TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeeren und karamellisierten Mandeln

MINI-NUSS-GUGELHUPF ^{1, 3, 7, 8}

mit Karamell-Topping

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

48,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT ¹⁰

mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

ANTIPASTI ⁹

geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, 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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

34,00 € 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 marinierter 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 Teriyakisauc	5,50 €

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

DOCK10
Eventlocation am Wasser

BUFFET/MENÜ

Mai - Oktober



BUFFET – LIGHT, RUSTIKAL

www.dock10-berlin.de

Seite 15



VORSPEISEN

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

GURKENSALAT 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 

SCHUPFNUDELPFANNE
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie ^{1, 9} 
dazu Kräuterschmand (extra) ⁷ 

DESSERT

ROTE GRÜTZE ⁶ 
mit veganer Vanillesauce

KÄSEKUCHENCREME ^{1, 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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

28,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

BUFFET – LIGHT, MEDITERRAN

www.dock10-berlin.de

Seite 16



VORSPEISEN

MEDITERRANER PASTASALAT ^{1,8,10}

mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

ANTIPASTI ⁹

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

QUINOA-BOULETTE ⁹

auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA ⁶

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

WALNUSS-BROWNIE ^{1,3,7,8}

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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

29,00 € 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 grünen Bohnen
mit jungem Lauch

DAZU: Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt ⁷ 

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

SCHUPFNUDELPFANNE ^{1, 9} 
mit gerösteten Karotten, Staudensellerie und Petersilie
dazu Kräuterschmand (extra) 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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

32,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT¹⁰



mit Sprossen, gerösteten Kernen und Himbeer-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}



mit gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, geröst. Mandeln und Kräutern

ITALIENISCHE BROTAUSWAHL^{1, 6, 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 Kräutern¹



VEGANE ALTERNATIVE 10%:

QUINOA-BOULETTE⁹



auf Bohnen-Paprika-Gemüse mit Tomatenragout

DESSERT

VEGANE PANNA COTTA⁶



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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

35,00 € 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 ^{9, 10, 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 und Rucola

RUSTIKALE BROTAUSWAHL ^{1, 6, 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

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

TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}

mit Erdbeeren 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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

42,50 € 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 gebackenen Karotten, Erbsen, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Kräutern

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

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ⁹ 
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

GNOCCHI IN TOMATENBUTTER ^{1, 7} 
gebraten mit Zucchini-Karotten-Gemüse, 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 | 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.



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}

Mozzarella-Tomaten-Salat mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht ^{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-Hühnchen 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

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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

27,00 € 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, 11} 
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENKÄSETALER ^{9, 10} 
im Kräutermantel, Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomate

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENES RINDERFILET ⁷
mit Kräuter-Butter, Ofen-Tomaten und Rosmarinkartoffel

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

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

DESSERT

MOUSSE D'ABRICOT ^{1, 3, 6, 7, 8, B, E}
im Tumbler mit Amarettini und Minze

VEGANE ALTERNATIVE:

VEGANE PANNA COTTA ^{1, 6} 
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 | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

3-Gänge

42,00 € 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

