

A top-down view of a rustic wooden table. In the center is a large, golden-brown roasted turkey on a blue ceramic platter. To the right, a terracotta bowl contains a vegetable soup with carrots, tomatoes, and onions. Above the turkey, a small wooden bowl holds red peppercorns, and another holds coarse salt. In the foreground, there are fresh carrots, small round fruits, and a wooden knife and fork. A red and white checkered cloth is partially visible in the bottom right corner.

Hauptstadtfloß
Lass Dich treiben

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG 2023

KLEINER SPREESCHMAUS



VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 8, 10} 
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

HAUPTSPEISE

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO-CREME ^{1, 7} 
gratinert auf Pilzrahmagout und Kürbis

DESSERT

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1, 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


28,90 € p.P.


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




VORSPEISEN


WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 8, 10} 
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1, 7, 9} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln

WALDORFSALAT ^{1, 3, 7, 8, 10} 
Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 6, 7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE


FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ ⁸ 
mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPESIEN


WILDGULASCH ^{1, 3, 7, 9, 12}
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

GEBRATENES ZANDERFILET ^{1, 4, 7, 9, 10}
mit sautiertem Wirsing, Apfel-Senf-Sauce und Basmati-Wildreis-Mix

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL ⁸ 
mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf Kichererbsen-Curry

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1, 3, 7} 
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

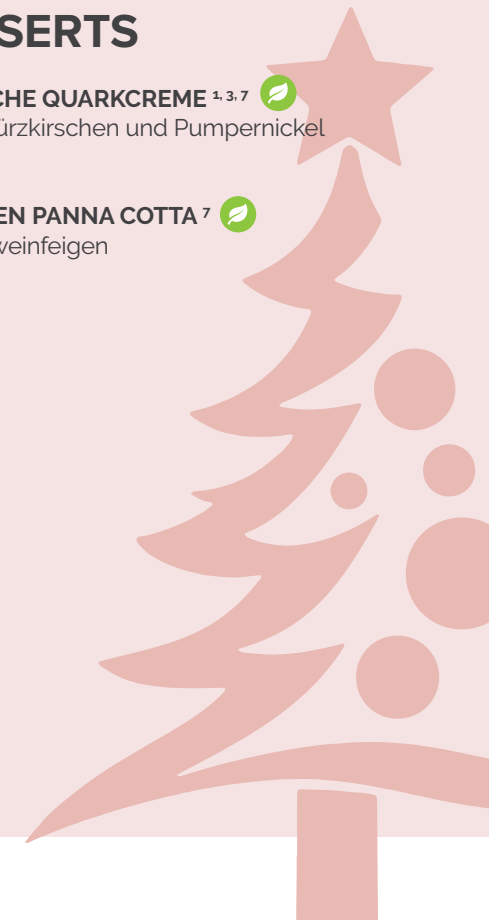
MARONEN PANNA COTTA ⁷ 
mit Portweifeigen

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

37,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE ⁸

mit Äpfeln, Orangen und Entenbrust

SALAT VON GEGRILTEM KÜRBIS ^{9, 10}

mit Linsen, Balsamico, Kürbiskernen und Feldsalat

ROTE BETE SALAT ^{4, 7}

mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 6, 7}

und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ^{4, 7}

mit Thymiancroutons

HAUPTSPESIEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{4, 7, 9}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER ^{7, 9}

mit Prinzessbohnen, Rotweinjus und Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KARTOFFEL-GNOCCHI ^{1, 7, 8}

mit Rotweinbirne, Gorgonzola und Nüssen

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

51,90 € 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

Hauptstadtfloß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

E-Mail: info@hauptstadtfloss.de
Internet: www.hauptstadtfloss.de

